

## UŻYTKOWOŚĆ MIĘSNA JAGNIĄT RODZIMYCH RAS OWIEC – ŚWINIARKI I WRZOSÓWKI\*

Aldona Kawęcka<sup>1</sup>, Jan Knapik<sup>2</sup>

Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy, 32-083 Balice k. Krakowa

<sup>1</sup>Dział Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt

<sup>2</sup>Dział Genetyki i Hodowli Zwierząt

*Celem badań była ocena użytkowości mięsnej i jakości mięsa jagniąt rodzimych ras owiec świniarki i wrzosówki, utrzymywanych w systemie intensywnego żywienia. Obserwacjami objęto zwierzęta w wieku 5 miesięcy i średniej masie ciała 20,3 kg. Jagnięta żywiono pełnoporcjową granulowaną mieszanką treściwą. Po zakończeniu tuczu, który trwał 80 dni, u owiec rasy świniarka stwierdzono korzystniejsze parametry tuczne, tj. końcową masę ciała, zużycie paszy na 1 kg przyrostu oraz przyrosty dobowe. Tryczki tej rasy charakteryzowały się również wyższą wydajnością rzeźną (47,8%) niż wrzosówki (46,5%), większą powierzchnią „oka” połędwicy, przy czym ich tusze były bardziej otluszczone niż wrzosówek. Udział mięsa był znacznie wyższy w tuszach wrzosówek, a ich mięso miało korzystniejszy profil kwasów tłuszczowych.*

*Słowa kluczowe: owce, rasy rodzime, mięso, jakość*

Świniarka i wrzosówka to stare rodzime rasy, występujące niegdyś licznie na terenie Polski. Owce te charakteryzują się drobną budową, wyraźnie zaznaczonym dymorfizmem płciowym, mieszaną dwufrakcyjną wełną, która u świniarki jest biała, a u wrzosówki siwa. Rasy te, wypierane przez inne, bardziej wydajne, praktycznie wyginęły. Realizowane od wielu lat programy ochrony zasobów genetycznych pozwoliły na uratowanie tych rdzennie polskich owiec. Programy ochrony, oprócz zwiększania liczebności populacji, stabilizacji wzorca rasowego, przewidują szereg działań dodatkowych, których celem jest poszerzenie wiedzy o rasach chronionych. Świniarki i wrzosówki uważane są za rasy o niezbyt wysokiej wartości rzeźnej, mimo to pozyskana od nich jagnięcina cieszy się popularnością wśród zwolenników tego gatunku mięsa, ze względu na wyjątkowe walory smakowe. Zwierzęta, utrzymywane są przeważnie w warunkach ekstensywnych, na pastwiskach, terenach odłogowanych

---

\*Praca finansowana z zadania nr 03-012.1.

i coraz powszechniej wykorzystywane do pielęgnacji obszarów cennych przyrodniczo. Niewiele jest natomiast informacji dotyczących możliwości produkcyjnych tych ras w warunkach intensywnego odchowu.

Celem pracy była charakterystyka użytkowości tucznej i rzeźnej oraz ocena jakości mięsa tryczków rasy świniarki i wrzosówki, utrzymywanych w systemie intensywnego żywienia.

### **Material i metody**

Ocenę cech tucznych i rzeźnych tryczków rasy świniarka i wrzosówka przeprowadzono w Stacji Oceny Tryków (SOT) w IZ PIB ZD Pawłowice. Zwierzęta pochodziły z dwóch stad należących do IZ PIB, objętych Programem ochrony zasobów genetycznych owiec (łącznie oceniono 24 osobniki, po 12 tryczków w każdej rasie). Eksperyment rozpoczęto po ukończeniu przez jagnięta 5 miesięcy życia. Masa początkowa jagniąt była zbliżona i wynosiła średnio 20,3 kg. Tucz trwał 80 dni. Zgodnie z metodą SOT zwierzęta żywiono pełnoporcjową granulowaną mieszanką treściwą (Knapik, 2011). Ocena przyżyciowa jagniąt obejmowała wykonanie ważeń kontrolnych, przyżyciowego badania umięśnienia przed rozpoczęciem (pomiar I) i po zakończeniu tuczu (pomiar II) i otluszczenia techniką ultrasonograficzną. Ubój i analizę rzeźną wykonano według procedur opracowanych w IZ PIB (Ocena użytkowości mięsnej..., 2009). Uzyskane w wyniku uboju jagniąt tusze zostały podzielone na wyręby, a te z kolei poddano dysekcji szczegółowej. Ocena poubojowa obejmowała oszacowanie wydajności rzeźnej, określenie masy tuszy ciepłej i schłodzonej, określenie masy i udziału wyrębów oraz mięsa, tłuszczu i kości w półtuszy. Oznaczenia profilu kwasów tłuszczowych tłuszczu śródmięśniowym przeprowadzono w mięśniu najdłuższym grzbietu, wypreparowanym z antrykotu podczas dysekcji tusz jagnięcych. Skład kwasów tłuszczowych analizowano w chromatografii gazowej VARIAN 3400, stosując kolumnę Rtx 2330.

Wyniki opracowano statystycznie przy użyciu pakietu STATISTICA ver. 10 z zastosowaniem jednoczynnikowej analizy wariancji. W przypadku stwierdzenia istotnego wpływu czynnika na badaną cechę, stosowano test rozstępu Duncana.

### **Wyniki**

W przeprowadzonym doświadczeniu stwierdzono zróżnicowane wartości końcowej masy ciała, zużycia paszy na kg przyrostu oraz przyrostów dobowych w zależności od rasy (tab. 1). Dla tryków świniarki wartości te były korzystniejsze, a różnice między rasami były statystycznie istotne ( $P \leq 0,05$ ). Masa końcowa tryków świniarki wynosiła 37,12 kg i była o 1 kg wyższa niż stwierdzona u wrzosówek. Świniarki miały wyższe o 10% przyrosty dobowe i niższe niż wrzosówki zużycie paszy na kg przyrostu.

Tabela 1. Masa ciała i cechy tuczne jagniąt  
Table 1. Body weight and fattening traits of lambs

Wyszczególnienie Item	Świniarka		Wrzosówka	
	$\bar{x}$	SD	$\bar{x}$	SD
Masa rozpoczęcia Initial weight (kg)	20,46	2,62	20,21	1,83
Masa zakończenia Final weight (kg)	37,12 a	1,42	36,11 b	0,77
Przyrosty dobowe Daily gains (g)	217,96 a	21,87	195,93 b	26,50
Zużycie paszy na kg przyr. Feed consumption per kg body weight gain (kg)	5,87 a	0,62	6,65 b	0,81

$\bar{x}$  – wartość średnia / mean value.

SD – odchylenie standardowe / standard deviation.

a, b –  $P \leq 0,05$ , A, B –  $P \leq 0,01$  – wartości średnie oznaczone różnymi literami w wierszach różnią się statystycznie istotnie.

a, b –  $P \leq 0,05$ , A, B –  $P \leq 0,01$  – means in rows denoted using different letters differ statistically significantly.

Przyżyciowe pomiary USG wykazały (tab. 2), że świniarki charakteryzowały się większą powierzchnią „oka” połównicy zarówno na początku tuczu (5,75 cm<sup>2</sup>), jak i na jego końcu (9,45 cm<sup>2</sup>) w porównaniu z wrzosówką (odpowiednio 4,43 i 7,51 cm<sup>2</sup>). Grubość tłuszczu (pomiar II) również była większa u świniarek, a różnice były statystycznie wysoko istotne.

Tabela 2. Pomiary USG *m.l.d.*  
Table 2. Ultrasound measurements of *m.l.d.*

Wyszczególnienie Item	Świniarka		Wrzosówka	
	$\bar{x}$	SD	$\bar{x}$	SD
Pomiar I				
Measurement I				
powierzchnia <i>m.l.d.</i> area of <i>m.l.d.</i> (cm <sup>2</sup> )	5,75 A	1,08	4,34 B	0,85
grubość tłuszczu thickness of fat (cm)	0,14	0,02	0,13	0,01
Pomiar II				
Measurement II				
powierzchnia <i>m.l.d.</i> area of <i>m.l.d.</i> (cm <sup>2</sup> )	9,45 A	1,10	7,51 B	1,85
grubość tłuszczu thickness of fat (cm)	0,24 A	0,03	0,18 B	0,03

Objaśnienia jak pod tab. 1.

Explanatory notes as in Table 1.

Analizując parametry rzeźne, stwierdzono przewagę tryków świniarki nad wrzosówką (tab. 3). Zarówno masa tuszy ciepłej, jak i zimnej były wyższe u świniarek, a różnica między rasami była wysoko istotna statystycznie. Wydajność rzeźna kształtowała się na poziomie 47,88% dla świniarek i była wyższa niż stwierdzona u wrzosówek (46,51%). Analogia ta dotyczyła również masy niektórych wyrębów (łata

z żebrami i mostkiem, udziec, antrykot). Znacznie wyższa była również w tuszy jagniąt świniarki masa tłuszczu okołonerkowego (tab. 4).

Tabela 3. Parametry rzeźne jagniąt  
Table 3. Slaughter value of lambs

Wyszczególnienie Item	Świniarka		Wrzosówka	
	$\bar{x}$	SD	$\bar{x}$	SD
Masa tuszy ciepłej Warm carcass weight (kg)	17,42 A	0,98	16,43 B	0,60
Masa tuszy zimnej Cold carcass weight (kg)	16,98 A	0,96	15,99 B	0,63
Masa półtuszy prawej Right half-carcass weight (kg)	8,35	0,49	7,92	0,55
Masa półtuszy lewej Left half-carcass weight (kg)	8,62 a	0,47	8,16 b	0,34
Wydajność rzeźna Dressing percentage (%)	47,88 a	1,37	46,51 b	1,43

Objaśnienia jak pod tab. 1.  
Explanatory notes as in Table 1.

Tabela 4. Masa wyrębów w półtuszy (kg)  
Table 4. Weight of cuts in half-carcass (kg)

Wyszczególnienie Item	Świniarka		Wrzosówka	
	$\bar{x}$	SD	$\bar{x}$	SD
Szyja Neck	1,02	0,14	1,02	0,10
Karkówka Forequarter	0,32	0,05	0,32	0,03
Łopatka Shoulder	1,41	0,08	1,41	0,07
Łata Ribs	1,51 A	0,11	1,35 B	0,08
Antrykot Rack	0,63 a	0,05	0,57 b	0,05
Comber Loin	0,57	0,03	0,57	0,03
Udziec Leg	2,57 A	0,15	2,39 B	0,14
Tłuszcz okołonerkowy Kidney fat	0,32 A	0,07	0,19 B	0,05

Objaśnienia jak pod tab. 1.  
Explanatory notes as in Table 1.

Masa wyrębów cennych, do których zalicza się udziec, comber, antrykot była wyższa u świniarek (3,76 kg), w porównaniu do wrzosówek (3,54 kg), jednak ich udział w półtuszach nie różnił się statystycznie istotnie między rasami. Porównując zawartość mięsa w półtuszach (tab. 5), stwierdzono, że była ona znacznie wyższa u wrzosówek (63%), niż świniarek (59%). Tusze wrzosówek były również mniej otluszczone ( $P \leq 0,01$ ).

Tabela 5. Masa wyrębów cennych, mięsa i tłuszczu (kg) i ich udział w półtuszy (%)  
Table 5. Weight of valuable cuts, meat and fat (g) and their proportion in half-carcass (%)

Wyszczególnienie Item	Świniarka		Wrzosówka	
	$\bar{x}$	SD	$\bar{x}$	SD
Masa wyrębów cennych Weight of valuable cuts (kg)	3,76 A	0,21	3,54 B	0,14
Udział wyrębów cennych Proportion of valuable cuts (%)	45,1	0,97	44,8	1,95
Masa mięsa w półtuszy Weight of meat in half-carcass (kg)	4,91	0,30	4,99	0,22
Udział mięsa w półtuszy Proportion of meat cuts (%)	59 A	2,36	63 B	3,16
Masa tłuszczu w półtuszy Weight of fat in half-carcass (kg)	1,55 A	0,22	1,07 B	0,16
Udział tłuszczu w półtuszy Proportion of fat cuts (%)	18 A	2,21	13 B	1,60

Objaśnienia jak pod tab. 1.  
Explanatory notes as in Table 1.

W tłuszczu śródmięśniowym *m.l.d.* obu ras więcej było kwasów nienasyconych (powyżej 50%) niż nasyconych (tab. 6). Mięso wrzosówek zawierało więcej kwasów wielonienasyconych (PUFA), również udział frakcji PUFA-3 był wyższy w tej grupie (odpowiednio 10,34 i 0,98%), w porównaniu z mięsem pochodzącym od świniarek (7,73 i 0,64%). Zawartość kwasów o działaniu hipocholesterolemicznym (DFA) była wyższa w mięsie wrzosówek, a tym samym stosunek kwasów hipocholesterolemicznych do hipercholesterolemicznych był wyższy dla tej grupy ( $P \leq 0,05$ ). Stosunek PUFA *n-6*/PUFA *n-3* był niższy w tłuszczu śródmięśniowym mięśni wrzosówek.

Tabela 6. Skład kwasów tłuszczowych mięsa jagnięcego (%)  
Table 6. Fatty acid composition of lamb meat (%)

Wyszczególnienie Item	Świniarka		Wrzosówka	
	$\bar{x}$	SD	$\bar{x}$	SD
SFA	49,06	2,08	47,65	1,53
UFA	50,94	2,08	52,34	1,53
MUFA	43,21	1,71	41,99	2,46
PUFA	7,73 a	1,44	10,34 b	3,47
PUFA <i>n-6</i>	6,49	1,18	8,38	2,85
PUFA <i>n-3</i>	0,64 A	0,08	0,98 B	0,24
DFA	63,24 a	2,44	65,79 b	1,76
OFA	36,76 a	2,44	34,20 b	1,76
UFA/SFA	1,04	0,08	1,1	0,06
DFA/OFA	1,73 a	0,18	1,93 b	0,15
MUFA/SFA	0,88	0,07	0,88	0,04
PUFA/SFA	0,16 a	0,03	0,22 b	0,08
PUFA <i>n-6</i> / <i>n-3</i>	10,03 A	1,03	8,45 B	1,11

Objaśnienia jak pod tab. 1.  
Explanatory notes as in Table 1.

## Omówienie wyników

Na poziom użytkowości mięsnej zwierzęcia składają się z jednej strony jego założenia genetyczne, a z drugiej wpływ środowiska (żywienie, utrzymanie), które kształtują wartość tuczną i rzeźną. Świniarki miały lepsze parametry tuczne: wyższe dobowe przyrosty, znacznie niższe zużycie paszy, wyższą masę końcową od uzyskanej przez jagnięta wrzosówki. Powierzchnia „oka” połędwicy zmierzona u jagniąt wrzosówki była mniejsza niż u świniarki, a także w porównaniu do danych prezentowanych w pracach innych autorów, dotyczących tej rasy (Czub i in., 2014; Niżnikowski i in., 2010)

Oceniane jagnięta rodzimych ras różniły się również pod względem wartości rzeźnej. Jedną z najważniejszych cech charakteryzujących poubojową wartość zwierzęcia jest wskaźnik wydajności rzeźnej. Rodzime, pierwotne rasy, takie jak świniarki, wrzosówki i owce górskie, uważane są za rasy o niezbyt wysokiej wydajności rzeźnej. Przeprowadzona w SOT ocena pokazała, że wydajność rzeźna związana jest z intensywnością żywienia. Żywnione do woli pełnoporcjową mieszanką treściwą zwierzęta obu ras osiągały wysokie wartości wydajności rzeźnej, choć wydajność rzeźna wrzosówek była niższa niż świniarek. Według Knapika i in. (2000) jagnięta wrzosówki tuczone intensywnie do masy ciała 26,7 kg, charakteryzowały się wydajnością rzeźną na poziomie 41,5%. Niżnikowski i in. (2010), oceniając tusze żywionych intensywnie jagniąt rodzimej wrzosówki i owcy żelaźnieńskiej, tuczonych do masy ciała 35 kg, uzyskali wartość tego wskaźnika na poziomie 42,8%. Natomiast te same rasy, żywione zieloną pastwiskową i paszami wyprodukowanymi w gospodarstwie, osiągały znacznie niższe wartości tego parametru – 37,7% (Czub i in., 2014). Wydajność rzeźna utrzymywanych na pastwisku jagniąt polskiej owcy górskiej wynosiła 38,8% (Paraponiak i Kawęcka, 2004), a czarnogłówek – 39,7%. (Niżnikowski i in., 2014). Obserwacje te potwierdziły wcześniejsze badania Klewca i in. (2000), które wykazały, że jagnięta utrzymywane na pastwisku w porównaniu z żywionymi intensywnie miały niższą wydajność rzeźną. Wydajność rzeźną na poziomie 48% stwierdzili Niedziółka i in. (2004) u 180-dniowych jagniąt polskiej owcy nizinnej, żywionych „do woli” mieszanką treściwą. Natomiast Paraponiak i in. (2012) porównując parametry tuczne i rzeźne 120-dniowych jagniąt rodzimej rasy pomorskiej i oraz mięsnej suffolk, stwierdzili wysoką wydajność rzeźną jagniąt (47–49%), mimo że podstawę żywienia zwierząt stanowiła zielonka.

W ocenie wartości rzeźnej istotne jest określenie udziału tzw. wyrębów cennych najbardziej wartościowych w półtuszy. Udział tych wyrębów u badanych ras był wysoki i wynosił średnio 45%. Niżnikowski i in. (2010) w tuszach wrzosówek i owiec żelaźnieńskich, stwierdzili 39,8% udziału tych wyrębów. U jagniąt owcy pomorskiej i suffolk, utrzymywanych na pastwisku, wyręby cenne stanowiły 41% (Paraponiak i in., 2012). Podobną wartość stwierdzili Niedziółka i in. (2004) u intensywnie żywionych jagniąt owcy nizinnej. Analizując zawartość poszczególnych tkanek w półtuszach jagniąt obu ras, stwierdzono, że udział mięsa był znacznie wyższy u wrzosówek, a także były one mniej otluszczone niż świniarki. Tkanka mięśniowa u tryczków wrzosówki tuczonych intensywnie do niższej masy ciała (Knapik i in., 2001) stanowiła 70,3%, a tłuszczowa 9,1%.

Z punktu widzenia zdrowia konsumenta, istotne jest określenie rodzaju i składu kwasów tłuszczowych tłuszczu śródmięśniowego, które decydują o wartości dietetycznej mięsa. W opracowaniu porównano profil kwasów tłuszczowych u obu ras, analizując grupy kwasów tłuszczowych: nasycone (SFA) i nienasycone (UFA), w tym jednonienasycone (MUFA) i wielonienasycone (PUFA), zawartość kwasów tłuszczowych o działaniu hipocholesterolemicznym (DFA) i kwasów tłuszczowych o działaniu hipercholesterolemicznym (OFA). Wyliczono również proporcje między kwasami DFA/OFA oraz UFA/SFA. Udział kwasów nienasyconych w mięsie obu grup był zbliżony i wynosił niewiele ponad połowę ogólnej puli kwasów tłuszczowych. Podobne obserwacje poczynili Knapik i in. (2000) u jagniąt rasy wrzosówka w różnych systemach utrzymania. Natomiast znaczną przewagę kwasów nienasyconych u wrzosówek żywionych półintensywnie do masy ciała 23–25 kg stwierdzili Radzik-Rant i in. (2014) oraz Czub i in. (2014) u żywionych zielonką jagniąt tej rasy utrzymywanych do masy ciała 40 kg. Podobne proporcje kwasów tłuszczowych podają Paraponiak i in. (2012), którzy nie stwierdzili również różnic międzyrasowych w tym zakresie. Borys i Borys (2000) nie zaobserwowali istotnego wpływu genotypu na zawartość poszczególnych grup kwasów tłuszczowych w całej ich puli u jagniąt merynosa polskiego i mieszańców z rasami plennymi. Według Junkuszewa i Gruszeckiego (2003) to czynniki środowiskowe w większym stopniu niż genotyp warunkują skład kwasów tłuszczowych tkanki mięśniowej. W badaniach własnych różnice dotyczyły kwasów wielonasyconych, których było znacznie więcej w mięśniach jagniąt wrzosówki, w tym z grupy PUFA *n-3*. Niżnikowski i in. (2010) także stwierdzili wyższą zawartość kwasów należących do grupy *n-3* w tłuszczu mięśni wrzosówek w porównaniu z owcą żelaźnieńską. Paraponiak i in. (2012) również zaobserwowali różnice międzyrasowe w tym zakresie. Wpływ genotypu na skład kwasów tłuszczowych potwierdzili także Brzostowski i Tański (2006), analizując wartość odżywczą jagnięciny od owiec pomorskich i mieszańców tej rasy z trykami mięsnymi. Według tych autorów, różnice w proporcjach poszczególnych grup kwasów tłuszczowych przełożyły się na odmiennie wartości stosunku UFA/SFA i DFA/OFA dla poszczególnych grup rasowych. W badaniach własnych stosunek kwasów hipocholesterolemicznych do hipercholesterolemicznych, PUFA/SFA oraz PUFA *n-6/n-3* był korzystniejszy u wrzosówek.

### Podsumowanie

Jagnięta rasy świniarka miały lepsze parametry tuczne niż wrzosówki, osiągając wyższą masę ciała na zakończenie tuczu, większe przyrosty dobowe, przy mniejszym zużyciu paszy na 1 kg przyrostu. Tryczki tej rasy charakteryzowały się również wyższą wydajnością rzeźną i większą masą wyrębów cennych w tuszy, ale ich tusze były bardziej otluszczone niż wrzosówek. Udział mięsa był znacznie wyższy w półtuszach wrzosówek, a ich mięso miało korzystniejszy profil kwasów tłuszczowych.

### Piśmiennictwo

Borys B., Borys A. (2000). Cechy funkcjonalne mięsa jagnięcego w zależności od metody tuczu i standardu wagowego. Roczn. Nauk. Zoot. Supl., 6: 259–263.

- Brzostowski H., Tański Z. (2006). Nutritional value of the meat of Pomeranian breed lambs and crossbreeds of Blackheaded and Texel rams, Arch. Tierzucht, Dummerstorf 49, Special Issue, pp. 345–352.
- Czub G., Niżnikowski R., Świątek M., Głowacz K., Ślęzak M. (2014). Ocena wartości rzeźnej i mięsnej jagniąt tryczków owcy żelaźnieńskiej w porównaniu z wrzosówką polską. Zesz. Nauk. UP Wroc., Biol. Hod. Zwierz., LXXII, 601: 21–32.
- Junkuszew A., Gruszecki T. (2003). Zawartość kwasów tłuszczowych we frakcji lipidowej mięśnia najdłuższego grzbietu jagniąt różnych genotypów. Zesz. Nauk. Prz. Hod., 68, 3: 93–99.
- Kliewiec J., Gruszecki T., Baranowski A., Markiewicz J., Gabryszuk M. (2000). Ocena wartości rzeźnej jagniąt utrzymywanych w systemie alkierzowym i pastwiskowym. Prz. Hod., 8: 49–50.
- Knapik J. (2011). Zastosowanie metody SOT w kwalifikacji tryków do produkcji jagniąt rzeźnych. Wiad. Zoot., 1: 39–45.
- Knapik J., Kieć W., Roborzyński M. (2000). Wpływ intensywności żywienia na niektóre wskaźniki jakości tusz jagnięcych, Roczn. Nauk. Zoot. Supl., 7: 18–23.
- Niedziółka R., Pieniak-Lendzion K., Szeliga W. (2004). Charakterystyka wartości rzeźnej polskiej owcy nizinnej. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 4 (41): 79–87.
- Niżnikowski R., Oprządek A., Strzelec E., Popielarczyk D., Głowacz K., Kuczyńska B. (2010). Quality assessment of sheep and goat carcasses designed for national market. Annals of Warsaw University of Life Sciences – SGGW, Anim. Sci., 47: 161–176.
- Niżnikowski R., Głowacz K., Czub G., Świątek M., Ślęzak M. (2014). Jakość mięsa jagniąt czarnogłówki utrzymywanych w warunkach wypasu ekstensywnego na terenach górskich. Nauka Przyr. Technol., 8, 1, s. 6.
- Niżnikowski R., Czub G., Głowacz K., Ślęzak M., Świątek M. (2014). Ocena wartości rzeźnej i jakości tusz jagniąt rasy czarnogłówka pozyskiwanych w warunkach wypasu ekstensywnego na terenach górskich. Nauka Przyr. Technol., 8, 2, s. 21.
- Ocena użyteczności mięsnej jagniąt na tle wymogów oraz metod stosowanych w krajach Unii Europejskiej (2009). Praca zbiorowa. Wyd. IZ PIB. Kraków.
- Paraponiak P., Kawęcka A. (2005). Evaluation of the carcass quality and slaughter value of crossbred rams with various percentages of alpine breeds. Ann. Anim. Sci., 5, 2: 297–306.
- Paraponiak P., Kaczor A., Wieczorek-Dąbrowska M. (2012). Porównanie parametrów tucznych i rzeźnych owiec rasy mięsnej i rodzimej, utrzymywanych w gospodarstwie ekologicznym. Roczn. Nauk. Zoot., 39, 2: 203–216.
- Pompa-Roborzyński M., Kędziór W. (2007). Wartość rzeźna oraz jakość mięsa jagniąt owiec ras górskich. Roczn. Inst. Przem. Mięsn. Tuszcz., XLV/1: 101–108.
- Radzik-Rant A., Rant W., Gajda M., Pokrop A. (2014). The fatty acid profile of muscle tissue of ram lambs with diverse genotypes. Folia Biol. (Kraków), 62: 103–108.

Zatwierdzono do druku 11 I 2016

ALDONA KAWĘCKA, JAN KNAPIK

### Meat performance of lambs of native Świniarka and Wrzosówka sheep

#### SUMMARY

The objective of the research was to evaluate meat performance and lamb meat quality in native breeds of Świniarka and Wrzosówka sheep. The study was performed on 5-month-old male lambs with body weight of approximately 20.3 kg. Feeding was based on concentrate mixture. The experiment demonstrated that Świniarka male lambs were heavier and consumed less feed per kg body weight gain. This



breed was characterized also by higher dressing percentage (47.8%) than Wrzosówka (46.5%) and larger *m.l.d* area, but Świniarka carcasses contained more fat. Meat content in Wrzosówka carcasses was higher and the fatty acid profile in meat of this breed was favourable for human health.