

СПРАВОЧНИК ТЕРМИНОВ

СВИНОВОДСТВО



www.emeat.ru



info@emeat.ru



+7 (495) 649-85-30

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 СВИНОВОДСТВО**
- 2 Основные категории свиней на ферме**
- 3 Воспроизводство свиней**
- 4 Свинина - термины**

СВИНОВОДСТВО

№	Термин	Пояснение
1	Родительское стадо	Синоним Parent Stock, часто используется в хозяйственной практике.
2	Нуклеусное стадо (Nucleus herd)	Основное селекционное ядро, где ведется отбор животных с ценными генетическими признаками.
3	Чистая линия (Pure line)	Генетически стабильная линия животных с закрепленными характеристиками.
4	Гибридная свинья (Hybrid pig)	Потомство от скрещивания специализированных линий.
5	Коммерческий гибрид (Commercial hybrid)	Конечный продукт селекции, используемый на товарных фермах.
6	Материнская линия (Maternal line)	Генетическая линия, ориентированная на воспроизводительные качества: многоплодие, молочность, материнские качества.
7	Отцовская линия (Terminal sire line)	Линия, используемая для получения товарного молодняка с высокими мясными характеристиками.
8	Терминальный хряк (Terminal boar)	Хряк, используемый исключительно для получения товарных свиней на откорме.
9	Ремонтный молодняк (Replacement stock)	Молодые животные, предназначенные для замены выбракованного племенного поголовья.

Основные категории свиней на ферме

№	Термин	Пояснение
1	Свиноматка (Sow)	Взрослая самка свиньи, используемая для воспроизводства.
2	Основное стадо свиноматок (Breeding herd)	Совокупность свиноматок и хряков, участвующих в воспроизводстве.
3	Ремонтная свинка (Gilt)	Молодая самка, которая еще не опоросилась и готовится к включению в стадо.
4	Первоопороска (First parity sow)	Свиноматка после первого опороса.
5	Многоплодная свиноматка	Свиноматка с высокой продуктивностью по количеству поросят.
6	Хряк (Boar)	Взрослый самец, используемый для воспроизводства.
7	Кастрат (Barrow)	Самец, подвергнутый кастрации, обычно выращиваемый на мясо.
8	Поросенок (Piglet)	Молодняк свиней от рождения до периода отъема.
9	Отъемыш (Weaner)	Поросенок после отделения от свиноматки.

Основные категории свиней на ферме

№	Термин	Пояснение
10	Молодняк на доращивании (Grower pig)	Свиньи после отъема до периода откорма.
11	Свиньи на откорме (Finisher pigs)	Животные заключительного периода выращивания перед убоем.
12	Подсвинок	Молодая свинья на стадии доращивания и откорма после отъёма.
13	Супоросная свиноматка	Свиноматка в период беременности (с момента осеменения до опороса).

Воспроизводство свиней

№	Термин	Пояснение
1	Воспроизводство (Reproduction)	Комплекс процессов получения потомства.
2	Охота (Estrus)	Период половой активности свиноматки, оптимальный для осеменения.
3	Искусственное осеменение (AI — Artificial Insemination)	Основной метод воспроизводства в промышленном свиноводстве.
4	Семенной материал (Semen)	Сперма хряков, используемая для осеменения.
5	Поросность (Gestation)	Период беременности свиноматки. У свиней составляет около 114 дней («3 месяца, 3 недели и 3 дня»).
6	Опорос (Farrowing)	Рождение поросят свиноматкой.
7	Цикл воспроизводства свиноматки (Sow reproductive cycle)	Период от одного опороса до следующего.
8	Межопоросный период (Farrowing interval)	Количество дней между двумя последовательными опоросами.
9	Дни непродуктивности (Non-productive days)	Дни, когда свиноматка не находится в состоянии беременности или лактации.
10	Лактация (Lactation)	Период кормления поросят молоком свиноматки.

Воспроизводство свиней

№	Термин	Пояснение
11	Отъем (Weaning)	Отделение поросят от свиноматки.
12	Возраст первого осеменения (Age at first service)	Возраст ремонтной свинки при первом осеменении.
13	Модель «опорос–финиш»	Производственная система полного цикла, при которой предприятие осуществляет опорос, выращивание поросят и их откорм до убойной массы.
14	Модель «отъем-финиш»	Производственная система, при которой предприятие осуществляет выращивание и откорм поросят-отъёмышей до убойной массы без этапа опороса.

СВИНИНА ТЕРМИНЫ
Части свиной туши (Pork cuts) — краткий справочник

№	Термин	Пояснение
1	Окорок (Ham / Leg)	Задняя часть туши с развитой мышечной тканью, используемая для ветчины, копчения и запекания.
2	Корейка (Loin)	Спинная часть туши с нежным постным мясом для стейков, отбивных и карбоната.
3	Вырезка (Tenderloin)	Самая нежная внутренняя мышца свинины с минимальным содержанием жира.
4	Карбонад (Pork loin roast / Canadian bacon)	Бескостный продукт из корейки, используемый для копченых и вареных изделий.
5	Шея (Neck / Collar)	Сочный мраморный отруб с большим количеством внутримышечного жира, популярный для шашлыка и стейков.
6	Лопатка (Shoulder)	Передняя мясистая часть туши с хорошими вкусовыми качествами для тушения, фарша и копчения.
7	Верхняя часть лопатки (Boston Butt / Blade Shoulder)	Наиболее ценная часть лопатки с мраморным мясом для длительного приготовления.
8	Нижняя часть лопатки (Picnic Shoulder)	Более плотный отруб с соединительной тканью для варки и копчения.
9	Грудинка (Pork Belly)	Брюшная часть с чередованием мяса и жира, основное сырье для бекона.
10	Подчеревок (Pork Belly / Side)	Жирная часть живота с мясными прослойками для сала, рулетов и копченостей.

СВИНИНА ТЕРМИНЫ

Части свиной туши (Pork cuts) — краткий справочник

№	Термин	Пояснение
11	Ребра (Spare Ribs / Back Ribs)	Костный отруб с мясом и жиром, используемый для запекания и барбекю.
12	Рулька (Pork Hock / Ham Hock)	Нижняя часть ноги с большим количеством коллагена для запекания, холодца и копчения.
13	Голень (Shank)	Плотная часть конечности с высоким содержанием соединительной ткани для бульонов и тушения.
14	Щековина (Pork Jowl / Guanciale)	Жирное мясо с головы свиньи для сыровяленых продуктов и копченостей.
15	Голова (Head)	Часть туши, используемая для производства субпродуктов, холодцов и традиционных мясных изделий.
16	Уши (Pork Ears)	Коллагеновый субпродукт, используемый в закусках и мясных деликатесах.
17	Язык (Pork Tongue)	Ценный субпродукт с нежной структурой после варки.
18	Ноги (Trotters / Feet)	Нижняя часть конечностей, богатая коллагеном, используется для холодца и желейных продуктов.
19	Спинное сало (Back Fat)	Жировой слой вдоль спины, применяемый в колбасном производстве и переработке.
20	Внутренний жир (Leaf Fat)	Высококачественный жир вокруг почек для производства свиного жира (lard).

СВИНИНА ТЕРМИНЫ
Части свиной туши (Pork cuts) — краткий справочник

№	Термин	Пояснение
21	Обрезь (Pork Trimmings)	Остатки мяса и жира после разделки, используемые для фарша и колбас.
22	Мясо механической обвалки (Mechanically Separated Pork, MSP)	Мясное сырье, полученное отделением остатков мяса от костей механическим способом.
23	Антрекот (Pork Chop)	Порционный кусок корейки с косточкой, используемый для жарки и гриля.
24	Эскалоп (Escalope)	Тонкий бескостный кусок мяса из корейки или других нежных частей.
25	Стейк из шеи (Collar Steak)	Порционный кусок шеи с высокой мраморностью и сочностью.
26	Бекон (Bacon)	Продукт из грудинки или других жирных частей свинины после посола и обработки.
27	Шпик (Pork Fat / Back Fat)	Чистый свиной жир, используемый как ингредиент в колбасах и мясных продуктах.



ИАА ЕМЕАТ:
Ваш эксперт в аналитике
рынка мяса – **точные
данные, верные решения!**



www.emeat.ru



info@emeat.ru



+7 (495) 649-85-30