

Verro Goland C21

Programma genetico di
selezione

Perchè selezione indipendente?

- ◆ Il suino pesante: realtà esclusiva italiana
- ◆ Nel resto del mondo la selezione genetica lavora per altri obiettivi.
- ◆ Eseguire una selezione efficace.
- ◆ Soddisfare le esigenze degli operatori del comparto: allevatori, macellatori e prosciuttifici.

Come abbiamo iniziato?

- ◆ Il progetto parte nel 1996
- ◆ Utilizza il nucleo già esistente del C.V.:250 scrofe LW linea maschile.
- ◆ Collaborazione con Allevatori, Macelli e prosciuttifici.
- ◆ Creazione di un database per gestione:
 - Eventi riproduttivi scrofe;
 - Dati di test eseguiti in vivo, al macello ed in fase di stagionatura;
 - Calcolo degli indici di selezione.

Produzione Verri C21

Nucleo di selezione

- ◆ Centro Verri di Riese con 340 scrofe NUCLEO (rimonta del 100%)
- ◆ Sistema del controllo della consanguineità con 4 sub-linee
- ◆ 24 verri miglioratori ogni anno

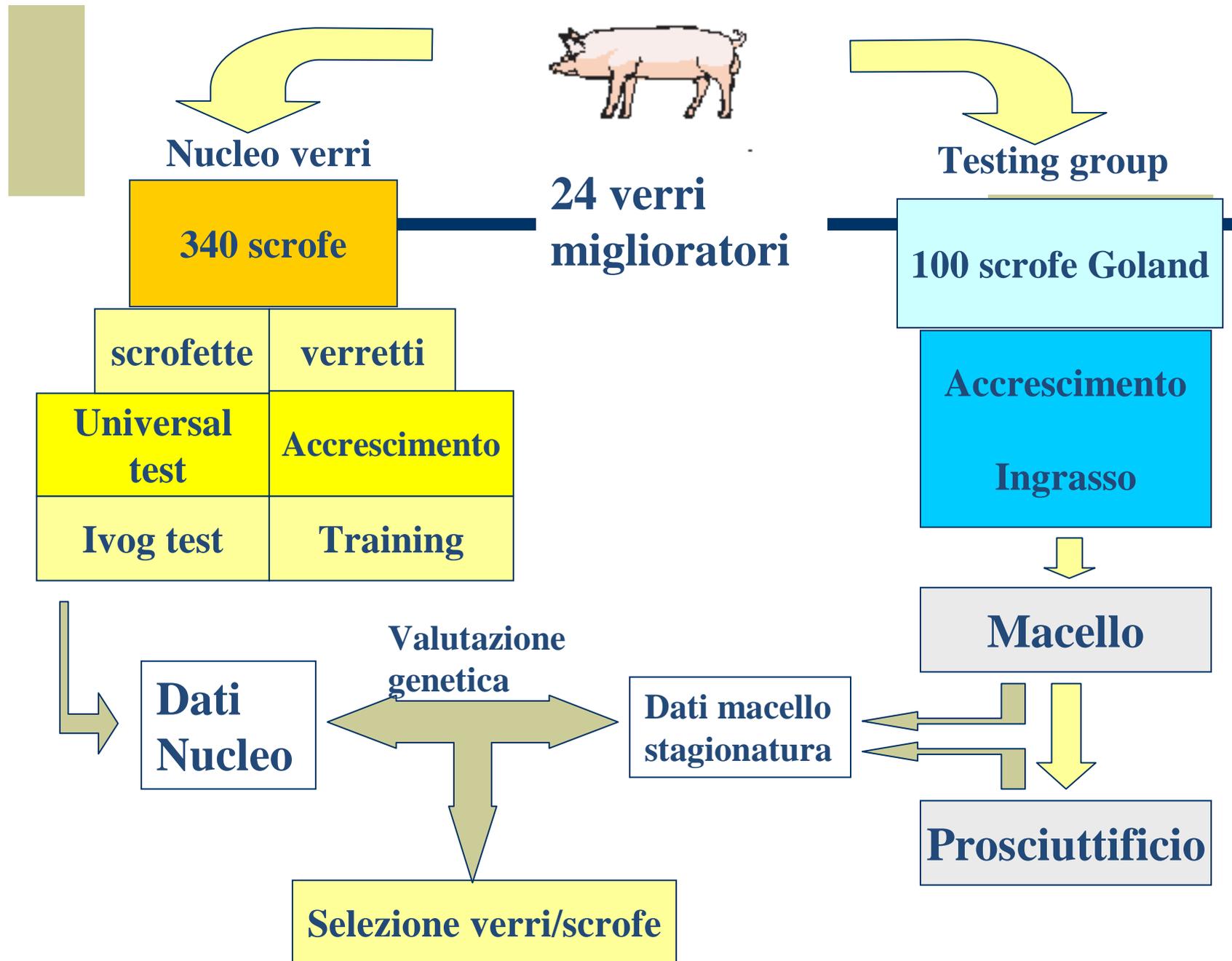
Nucleo di moltiplicazione

- ◆ Verro Goland c21 “prrs negativo”(Agana) con 110 scrofe
- ◆ Collegamento genetico al NUCLEO di Riese per scrofe e verri (una rimonta annua)
- ◆ Accrescimento confinato dei verretti presso stalla di Alano di Piave

Performance test nel nucleo C.V.

- ◆ Su tutte le FEMMINE:
UNIVERSAL TEST.
- ◆ Inizia a 70d e conclude
a 125d.
- ◆ 1400 scrofette/anno
testate per IP, Backfat,
score morfologico e
arti.
- ◆ Su circa 40% delle F.,
IVOG-TEST:
- ◆ Inizio a 125d e conclude
a 185d
- ◆ 700 scrofette/anno
testate per IC,
comportamento
alimentare.

Schema selezione Verro Goland C21



Produzione dei METICCI:

- ◆ Obiettivo: macellare 50 suini grassi per padre.
- ◆ Scrofaia tradizionale a ciclo chiuso.
- ◆ Alimentazione nel rispetto delle regole del consorzio IPQ INEQ.
- ◆ Caratteri misurati:
 - sette pesate nei 9 mesi
 - back fat a 130 e 240d
 - morfologia a 270d
 - comportamento alle malattie
 - consumo alimentare di basta

MACELLAZIONE: ogni tre settimane 70 suini.

Rilievi:

Peso carcassa, FOM, pH coscia a 45 min,
Peso di tutti i singoli tagli carnosì,

RIFILATURA:

pH a 24 ore, colore minolta, peso coscia rif.

Iodio grasso, spessore grasso cop. Coscia,

GIUDIZIO su:

Globosità, venature, emorragie, marezzatura, colore

Spessore grasso copertura, colore consistenza e

Untuosità del grasso coscia.

Misurazione grasso in corona con ecografo



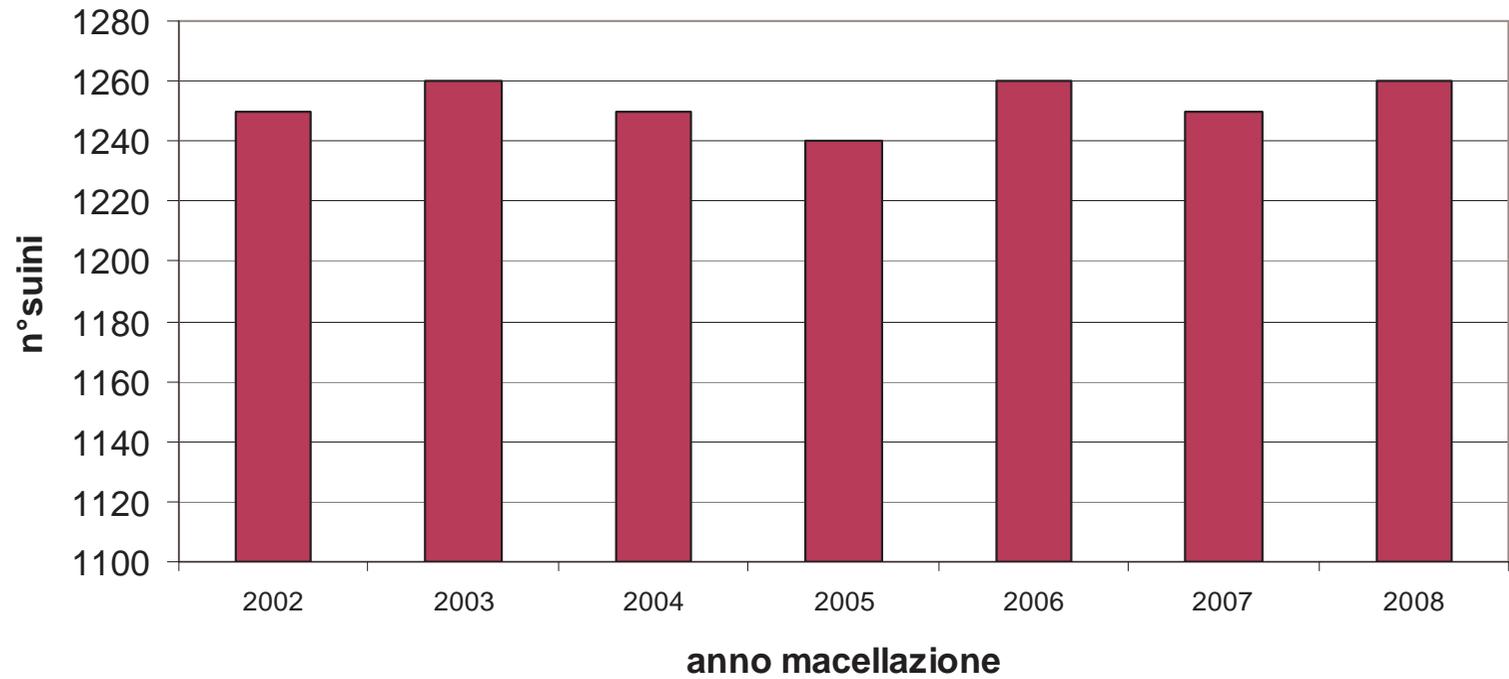
PROSCIUTTIFICIO:

Calo sale, Calo riposo,
Calo stagionatura.

Lavorazione coscia stagionata:

Progetto: CUT IT

Suini macellati



Dati su carcasse

Variabile	2002	2008
Peso carcassa	135,29	140,10
Resa macellazione	83,30	83,30
Coscia(%)	19,60	19,90
Lombo(%)	15,91	16,01
N_iodio	69.07	68.01
Grasso in corona(mm)	4.90	6.50
Lardo dorsale	27,03	28,25
Grasso Copertura Coscia(mm)	18,80	22,00
Carne(%)	50,52	49,96
Spessore lombo	57,25	60,23



Numero informazioni



- ◆ 12780 suini macellati
- ◆ 5456 cosce con dati di calo peso
- ◆ 3173 cosce sottoposte ad analisi di immagine
- ◆ 701434 records su database qualità della carne
- ◆ 366214 records su performance animali in vivo

Obiettivi di selezione

1) Miglioramento qualità della carcassa:

↑ grasso di copertura coscia e grasso in corona;

↓ numero di iodio;

= tagli carnosì;

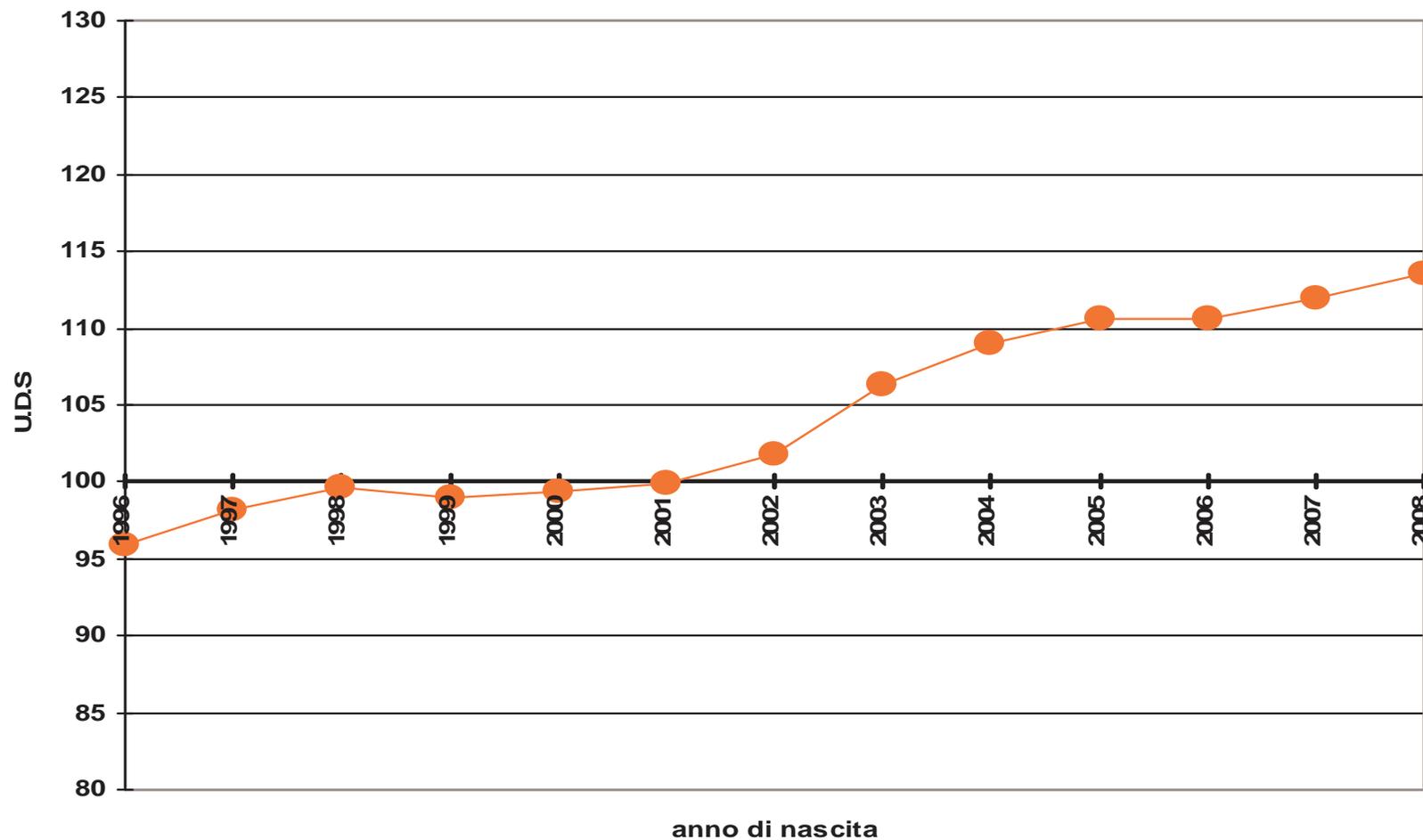
2) Performance di allevamento:

↑ sopravvivenza del suinetto in sala parto (survival).

↑ potenziale di accrescimento ed indice di conversione

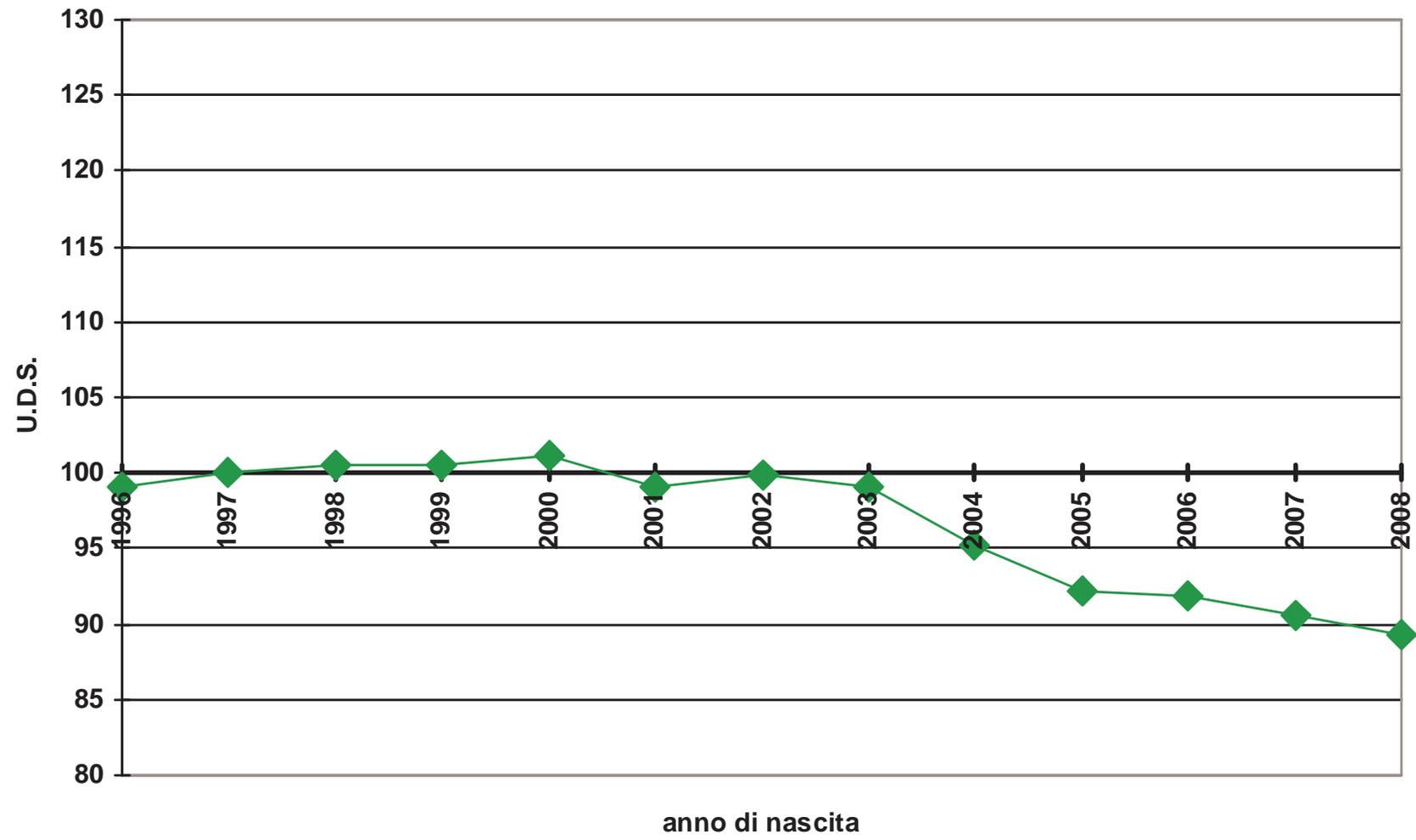
TREND GENETICI

GRASSO COPERTURA COSCIA



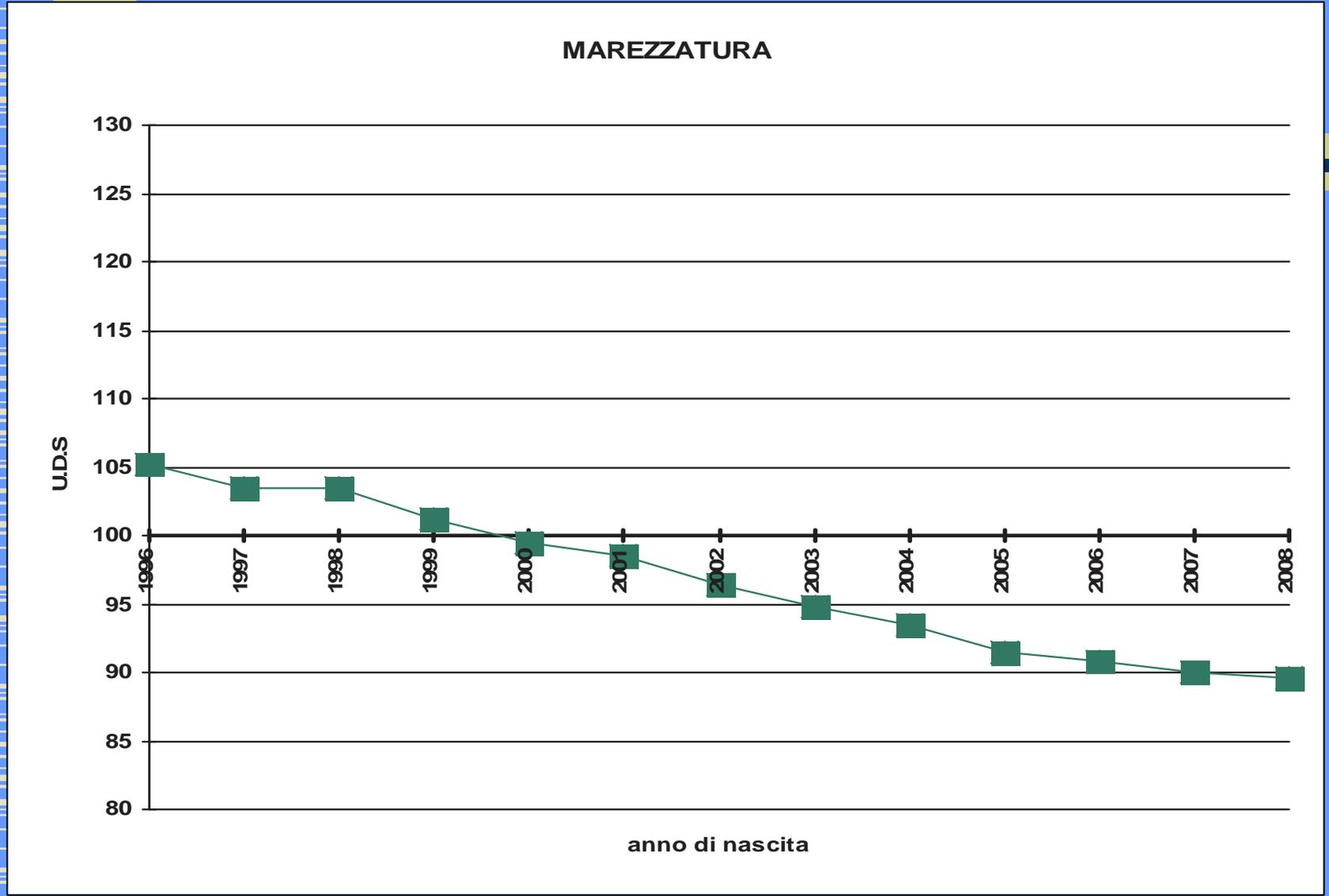
TREND GENETICI

N° IODIO



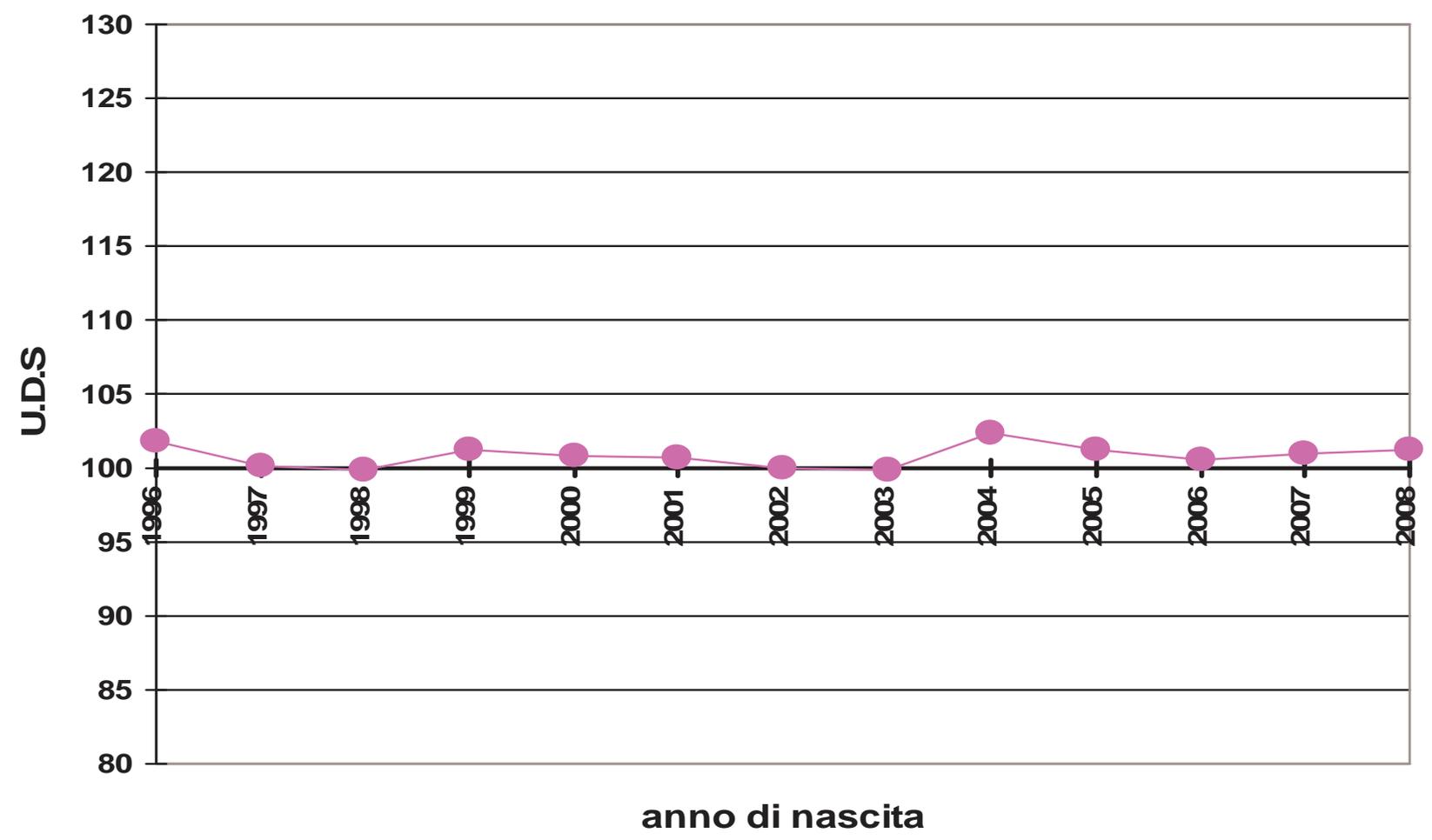
TREND GENETICI

MAREZZATURA

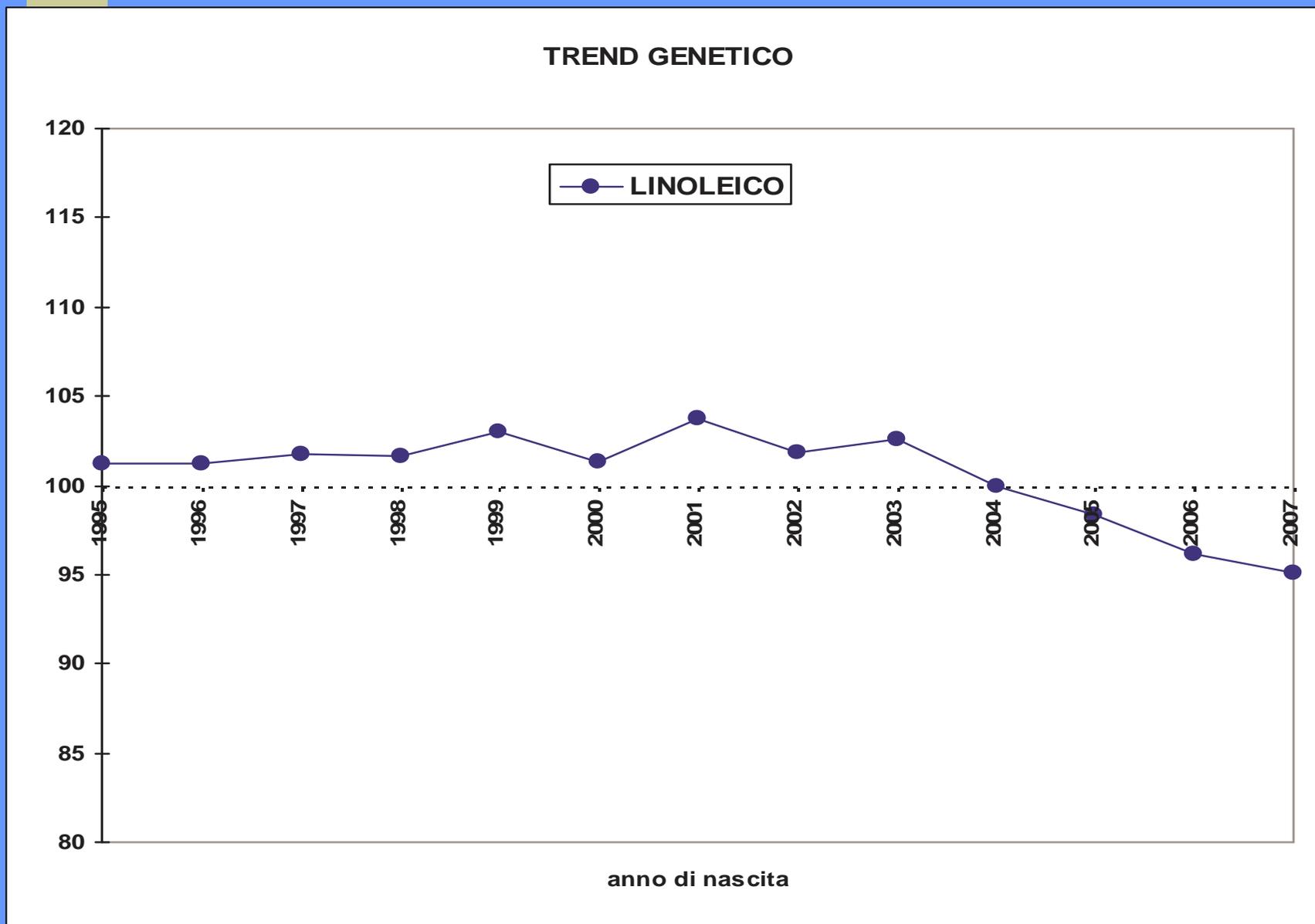


TREND GENETICI

TAGLI CARNOSI

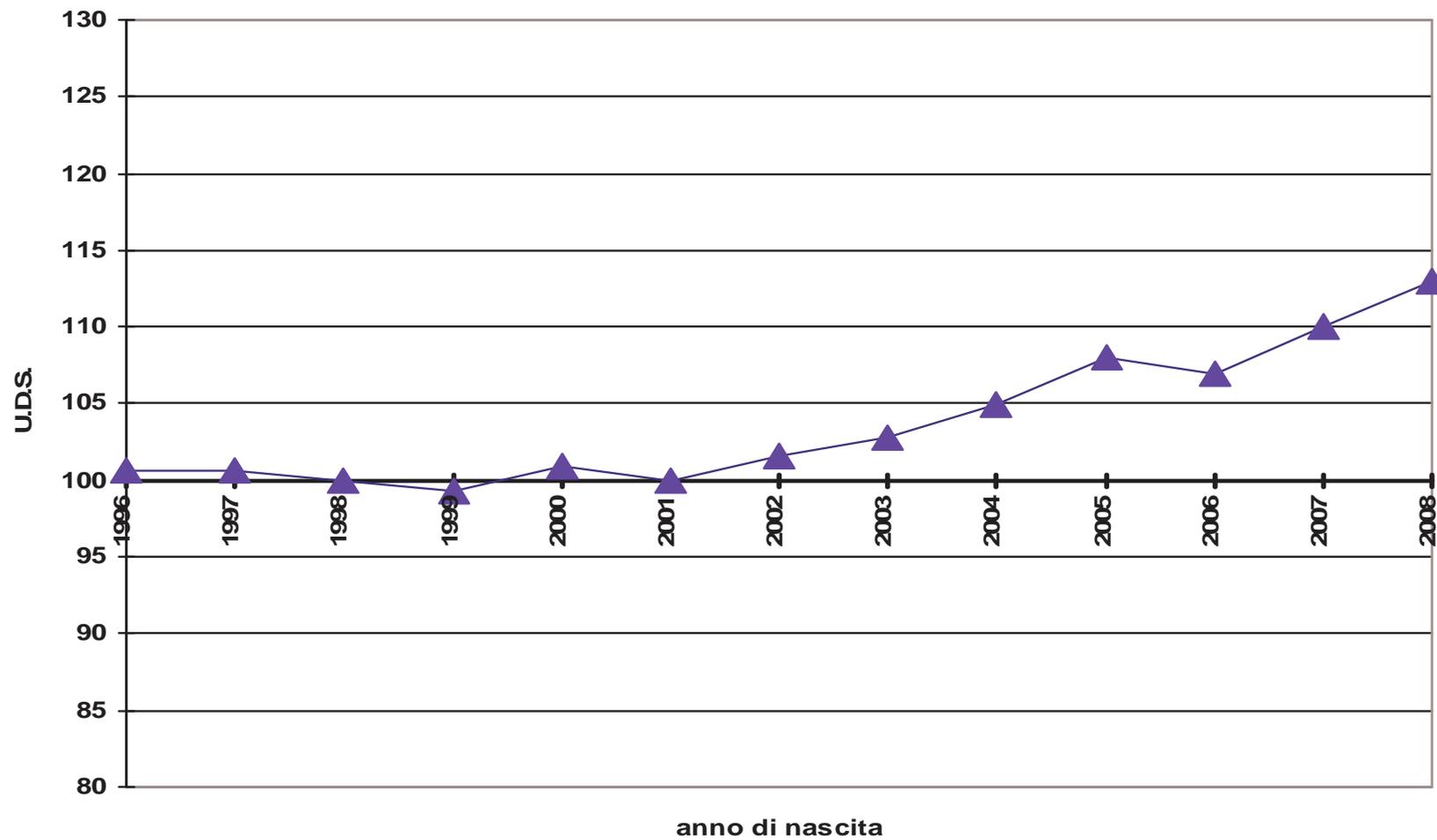


TREND GENETICI



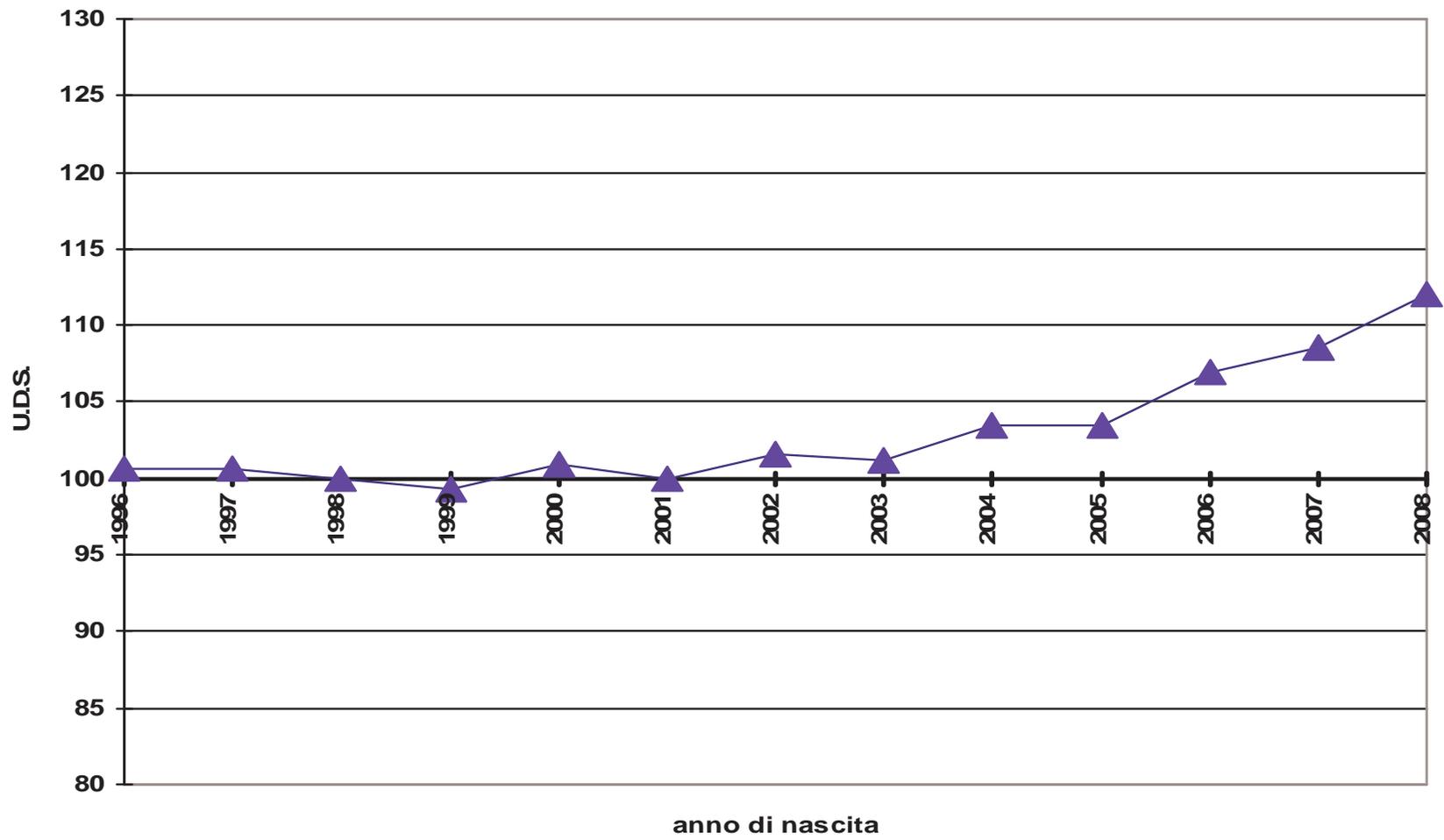
TREND GENETICI

SURVIVAL



TREND GENETICI

IMG



TREND GENETICI

TPI(INDICE SELEZIONE GLOBALE)

