

Sus scrofa domestica

Corporate Swine Production



SIKA!

On hyvin sosiaalinen eläin,
elää laumassa.

Poikanen on nimeltään **porsas**.

Aikuinen naaras on **emakko**
ja uros on **karju**.

SIKA!

Itäiset perinteiset nimitykset ovat:

potsi

porsas

imisä

orasa.

PIPSA POSSU





Babe, uusi alku (suomeksi)





Raskauden kesto?

3 kuukautta, 3 viikkoa, 3 päivää (114 päivää)



Kuinka monta pentuetta emakolla voi olla vuodessa?

2



Porsaiden paino syntyessään?

900 - 1400 g



Kuinka kauan porsaas (vastasyntyneet) imettävät?

21 päivän ikään asti



Kuinka paljon porsaat painavat vieroituksen aikana?

6 - 7 kiloa

Kuinka kauan porsaat ovat lastentarhassa?

6-8 viikkoa



Kuinka paljon painoa porsaat lastentarhassa saavat?

0,7-1,8 kg /päivä.

Kasvaa yhteensä 22-27 kiloa

- Multiple diets fed to growing/finishing pigs based on feed budgets or weight ranges to very closely meet nutrient requirements
 - Nutrient requirements decrease over the course of the growing-finishing period
- Most common: 3 or 4-phase diets
- Figure
 - Solid line = decreasing lysine requirements with increasing BW
 - Dashed line = phase feeding

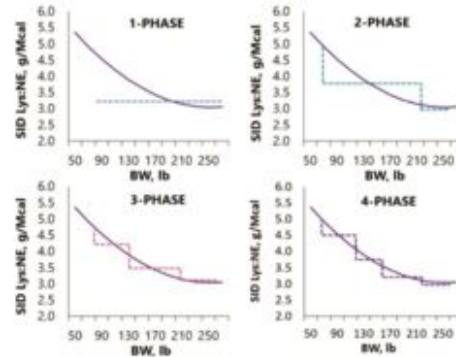


Figure 1. Diagram of phase-feeding strategies (dash line) in relation to estimated lysine requirement (solid line) expressed as a ratio of SID lysine to net energy (Menegat et al., 2019).

Kuinka kauan siat pysyvät kasvu / viimeistelyvaiheessa?

16-17 viikkoa (kunnes ovat 115-120 päivää vanhoja)



Missä painossa ja iässä he tulevat markkinoille?

120 kiloa ja 6 kuukautta vanha



Kuinka paljon porsaat painavat vieroituksen aikana?

6 - 7 kiloa

Kuinka kauan porsaat ovat lastentarhassa?

6-8 viikkoa

Sikojen hoidon ABC



ProAgria 2010



Rypsyporsaita



Afrikkalainen sikarutto

Gastrointestinal diseases

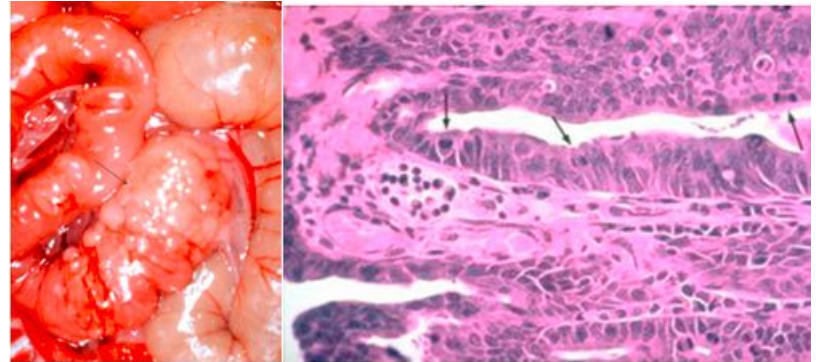
- Stomach
 - Ulcers
- Small intestine
 - *E. coli* (piglets)
 - TGE (piglets and nursery)
 - Clostridium (piglets)
 - Coccidiosis (>7 days)
 - Rota virus (post weaning)
 - Salmonella (any)
 - Ileitis (finishing)

PPE

Porcine proliferative enteritis (PPE) -> *Lawsonia intracellularis*

Mihin ikäryhmään sian proliferatiivinen enteriitti (PPE) vaikuttaa?

Kasvavat viimeistelyporsaات (18-36 kg) ja nuoret siitossiat



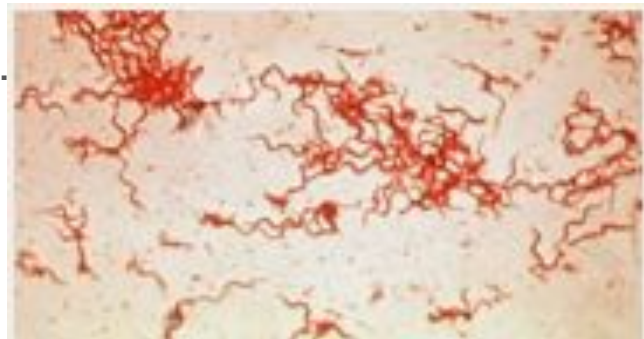
Sikadysenteria

Mikä organismi aiheuttaa sikadysenterian?

Brachyspira hyodysenteriae

Mihin ikäryhmään sikadysenteria vaikuttaa?

kasvavat ja viimeistellyt siat,
mukohemorraginen ripulisairaus paksusuolella.



TGE

Mihin ikäryhmään TGE
(tarttuva gastroenteriitti epidemia) vaikuttaa?

- Vastasyntyneistä sioista vieroitettuihin sioihin

Mikä on epidemia tarttuva gastroenteriitti (TGE)?

- Koronaviirus.
- Alle 2 viikon ikäisten porsaiden korkea kuolleisuus.
- Ripuli ja oksentelu!

TGE - transmissible gastroenteritis

- Coronavirus (similar to FIP)
- Epidemic form (all ages)
- Endemic form (1-8 weeks old)
- WINTER disease
- Clinical signs
 - Vomiting +/-
 - Neonates - diarrhea with undigested milk
 - Growers, finishers - diarrhea recovers <7days
- **Morbidity and mortality high in pigs <2weeks old**

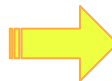
Supportive therapy:

- Antibiotics
- Electrolytes
- Anti-inflammatory

Clostridium perfringens C -tyyppi

Mihin ikäryhmään Clostridium perfringens -tyypin C enteriitti vaikuttaa?

- 1-5 päivän ikäiset porsaats (hyvin nuoret).
- Hemorraginen ripuli.



A	Hemorrhagic enteritis of cattle Abomasal tympany and ulcers in baby calves Gas gangrene
B	Lamb dysentery Enterotoxemia of foals
C	Necrotic hemorrhagic enterotoxemia of calves, lambs, kids, foals, piglets
D	Enterotoxemia (overeating disease) of sheep, goats, cattle
E	Abomasal tympany and ulcers in calves Enteritis in rabbits

TGE

Mihin ikäryhmään TGE
(tarttuva gastroenteriitti epidemia) vaikuttaa?

- Vastasyntyneistä sioista vieroitettuihin sioihin

Mikä on epidemia tarttuva gastroenteriitti (TGE)?

- Koronaviirus.
- Alle 2 viikon ikäisten porsaiden korkea kuolleisuus.
- Ripuli ja oksentelu!

TGE - transmissible gastroenteritis

- Coronavirus (similar to FIP)
- Epidemic form (all ages)
- Endemic form (1-8 weeks old)
- WINTER disease
- Clinical signs
 - Vomiting +/-
 - Neonates - diarrhea with undigested milk
 - Growers, finishers - diarrhea recovers <7days
- **Morbidity and mortality high in pigs <2weeks old**

Supportive therapy:

- Antibiotics
- Electrolytes
- Anti-inflammatory

ASF uhkana

Afriikkalainen sikarutto (ASF)
on helposti leviävä sikojen ja villisikojen verenvuotokuume-
tauti, joka ei tartu ihmiseen.

Valitettavasti ihminen voi tietämättömyyttään sitä kuitenkin helposti levittää.

Tautia ei ole koskaan todettu Suomessa,
mutta lähialueilla muun muassa Virossa ja Venäjällä tautia on todettu.

Matkailijoiden on tärkeä tiedostaa, että taudin leviäminen Suomeen
aiheuttaisi merkittäviä tappioita niin sianlihantuottajille kuin lihateollisuudellekin.



1 SISÄFILEE

Sian arvokkain osa, jonka voi valmistaa monella tapaa: kokonaisena, pihveinä, täytettynä, uunissa, grillissä tai pannulla. Käyttö painottuu kesäaikaan.



2 ULKOFILEE

Monipuolinen liha, jota valmistetaan kokonaisena tai pihveinä. Suomalainen klassikko kermakastikkeessa. Luullinen ulkofilee tunnetaan kyljyksenä.

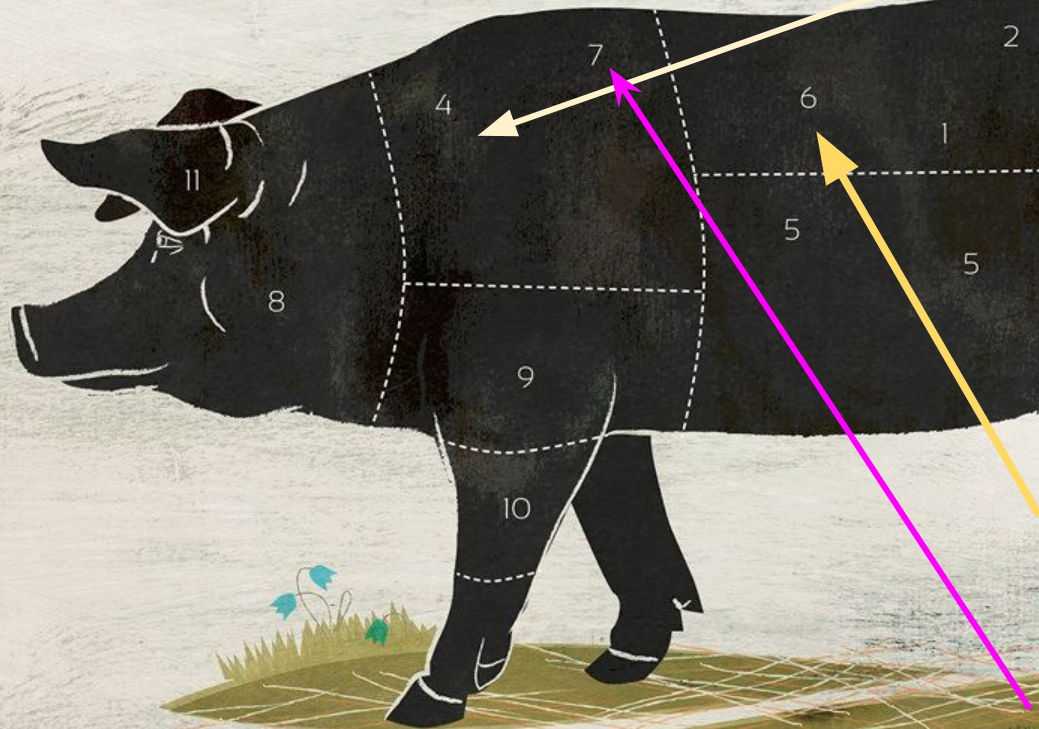


MUUT LIHA-OSAT:

3 KINKKU

Kinkku on joulupöydän kinkku, mutta myös paljon muuta. Kinkkua käytetään muun muassa kokolihatuotteisiin, kuten keittokinkkuun, saunapalviin ja possunpaistiin. Myydään vähittäiskauppoihin usein luuttomana ja nahattomana, jolloin kauppa tekee siitä omaa tuotetta esim. kuutiota tai suikalletta. Myös karjalanpaistin osana toimiva.





4 NISKA

Erityisesti kesän suosittu grillituote. Myydään kokonaisena ja pihvinä. Kohtalaisen rasvainen ja jonkin verran sidekudosta sisältävä osa, joka on siten myös maukas, mutta vaatii pitkän kypsytuksen. Myös erinomainen rosvo-paistin raaka-aine.



5 KYLKI

Kylkeä on monenlaista. On luullista ja luutonta, on paahtokylkeä eli grillikylkeä ja tietenkin pekonia. Atrialla kyljestä valmistuu noin 30 erilaista ruokatuotetta. Viedään paljon ulkomaille, Uutta-Seelantia ja Etelä-Koreaa myöten.



6 KYLKI LUUT

Kylkiluut eli ribsit ovat nykyisin valtavan suosittuja. Vaatii pitkän kypsennyksen ja hyvän maustamisen ennen grilliä. Viedään myös paljon ulkomaille.



7 ETUSELKÄ

Etuselkä on suosittu kuluttajatuote, josta valmistetaan pääsääntöisesti ns. uunilihaa.

8

9

10

11

12

8 POSKET

Enimmäkseen makkaran raaka-aine. Myydään myös ravintoloihin. Rasvainen osa, josta saa todella hyvää pitkällä haudutuksella.



9 LAPA

Niskan vierestä löytyvä lapa on puolirasvainen osa sikaa. Huippusuositun Pulled portin yleinen raaka-aine. Käytetään myös makkarassa ja viedään myös ulkomaille jonkin verran.



10 POTIKAT

Potka on loistavan makuinen pala, joka vaatii pitkän kypsytyn matalalla lämmöllä. Sen voi kypsentää nahallisena tai ilman. Käytetään myös luuttomana jauhelihan raaka-aineeksi.

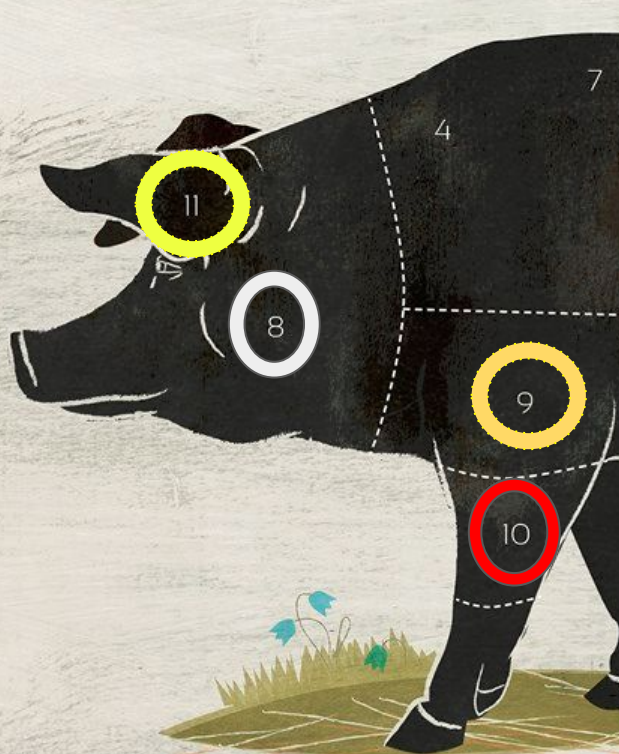


11 KORVAT

Kuivattuna herkullinen makupala koirille.

12 SAPARO

Ohuempi osa myydään makupaloiiksi koirille, paksumpi osa käytetään eläinrehun raaka-aineeksi.





SISÄELIMET:

MAKSA

Maksaa myydään jonkin verran ravintoloihin. Käytetään myös valmisruokien raaka-aineeksi. Viedään myös pakastettuna ulkomaille.

SYDÄN

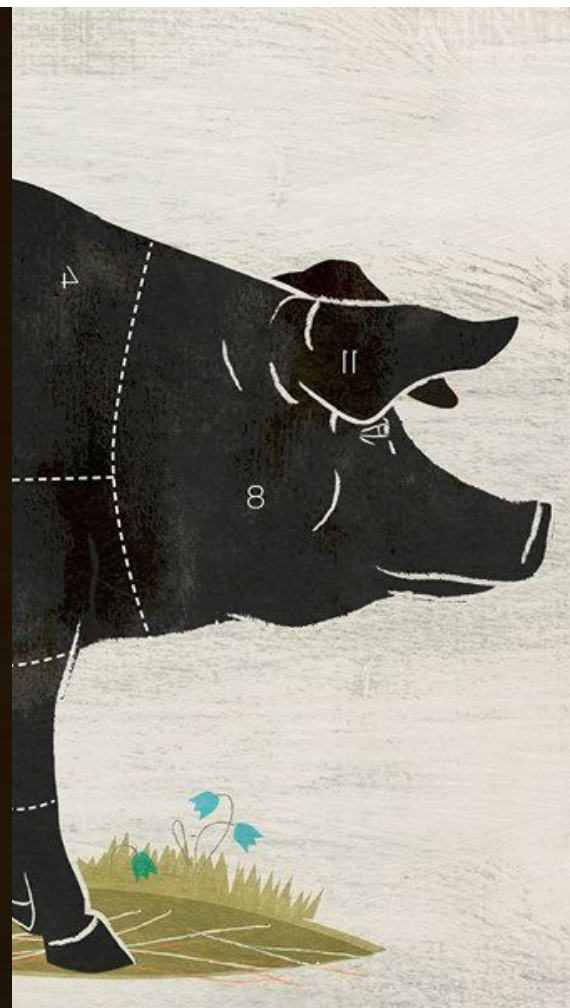
Käytetään pääsääntöisesti valmisruokien raaka-aineeksi.

MUNUAINEN

Pakastetaan vientiin, käytetään ulkomailla enimmäkseen eläinruoan raaka-aineeksi.

KIELI

Rasvaton ja maukas liha, jota viedään enimmäkseen ulkomaille.



1 SISÄFILEE

Sian arvokkain osa, jonka voi valmistaa monella tapaa: kokonaisena, pihveinä, täytettynä, uunissa, grillissä tai pannulla. Käyttö painottuu kesäaikaan.



2 ULKOFILEE

Monipuolinen liha, jota valmistetaan kokonaisena tai pihveinä. Suomalainen klassikko hermakastikkeessa. Luullinen ulkofilee tunnetaan kyljyksenä.



MUUT LIHA-OSAT:

3 KINKKU

Kinkku on joulupöydän kinkku, mutta myös paljon muuta. Kinkkua käytetään muun muassa kokolihatuotteisiin, kuten keittokinkkuun, saunapalviin ja possunpaistiin. Myydään vähittäiskauppoihin usein luuttomana ja nahattomana, jolloin kauppa tekee siitä omaa tuotetta esim. kuutiota tai suikalletta. Myös karjalanpaistin osana toimiva.



4 NISKA

Erityisesti kesän suosittu grillituote. Myydään kokonaisena ja pihvinä. Kohtalaisen rasvainen ja jonkin verran sidekudosta sisältävä osa, joka on siten myös maukas, mutta vaatii pithän kypsytksen. Myös erinomainen rosvo- ja paistin raaka-aine.



5 KYLKI

Kylkeä on monenlaista. On luullista ja luutonta, on paahdotylkeä eli grillikylkeä ja tietenkin pekonia. Atrialla kyljestä valmistuu noin 30 erilaista ruokatuotetta. Viedään paljon ulkomaille, Uutta-Seelantia ja Etelä-Koreaa myöten.



6 KYLKILUUT

Kylkiluut eli ribsit ovat nykyisin valtavan suosittuja. Vaatii pithän kypsennyksen ja hyvän maustamisen ennen grilliä. Viedään myös paljon ulkomaille.



7 ETUSELKÄ

Etuselkä on suosittu kuluttajatuote, josta valmistetaan pääsääntöisesti ns. uunilihaa.

8 POSKET

Enimmäkseen makkaran raaka-aine. Myydään myös ravintoloihin. Rasvainen osa, josta saa todella hyvää pithällä haudutuksella.



9 LAPA

Niskan vierestä löytyvä lapa on puolirasvainen osa sika. Huippusuositun Pulled porkin yleinen raaka-aine. Käytetään myös makkarassa ja viedään myös ulkomaille jonkin verran.



10 POTKAT

Potka on loistavan maukainen pala, joka vaatii pithän kypsytksen matalalla lämmöllä. Sen voi kypsentää nahallisena tai ilman. Käytetään myös luuttomana jauhelihan raaka-aineeksi.



11 KORVAT

Kuivattuna herkullinen makupala koirille.

12 SAPARO

Ohuempi osa myydään makupaloiiksi koirille, paksumpi osa käytetään eläinrehun raaka-aineeksi.

SISÄELIMET:

MAKSA

Maksaa myydään jonkin verran ravintoloihin. Käytetään myös valmisruokien raaka-aineeksi. Viedään myös pakastettuna ulkomaille.

SYDÄN

Käytetään pääsääntöisesti valmisruokien raaka-aineeksi.

MUNUAINEN

Pakastetaan vientiin, käytetään ulkomaille enimmäkseen eläinruoan raaka-aineeksi.

KIELI

Rasvaton ja maukas liha, jota viedään enimmäkseen ulkomaille.

Sika. Kun sitä suolataan.

Sika. Yhdessä kuolataan.

Sika. Ja isi mielellään. Sika.

On vesi kielellään.

Sika - J. Leskinen

Joulunviettomme alkaa jo toukokuussa
Porsailla silloin on herkut suussa
Se lihoo, se kasvaa se vahvistuu
Ja sitten kun koittaa marraskuu
Niin lapset laulaa: jouluntähti on ehdoton

Sika, se kuulan kalloon saa, Sika, sen setä teurastaa
Sika, ja setä verta juo, Sika, se joulumielen tuo

Minä läävässä lojuvaa karjua katsoin
Kärsivin ilmein, vellovin vatsoin
Jouluna sikaa mä muista en
Vain kinkkua vahtaan himoiten
Ja lapset laulaa: jouluntähti on ehdoton

Sika, kun sitä suolataan, Sika, yhdessä kuolataan
Sika, ja isi mielellään, Sika, on vesi kielellään

Jouluruuhkassa ihminen sokkona ryntää,
Kadulla adventti sohjoa kyntää
Joku ihmistä katsoo, kääntää pään,
Kun ihminen rypee läävässään
Ja lapset laulaa: jouluntähti on ehdoton

Sika, se kohta paistetaan, Sika, sen perää maistetaan
Sika, on sähköuunissa, Sika, on mutsi duunissa

Kato äiti on laittanut kystä kyllä,
Sinappi huntu on sialla yllä
Isoveli veistänsä terottaa,
Ja luistansa porsaen erottaa
Lapset laulaa: jouluntähti on ehdoton

Sika, lopulta tappoi sen, Sika, ympäristö vatsanhappoisen
Sika, voi kuinka isi syö, Sika, isiltä loppuu vyö

Joulu täynnä on kinkkua, kylkeä, läskiä, niskaa ja tietenkin votkaa
Kun loppuu aatto ja alkaa yö, Niin ihminen on sitä mitä hän syö

Sika, lalalalaalalaa, Sika, tralalalaalalaa (3 kertaa)

Lähdeet

YLE Areena Juice Leskinen: Sika - <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2007/11/30/juice-leskinen-sika>

Wikipedia: <https://fi.wikipedia.org/wiki/Sika>

Atria: <https://www.atria.fi/lihan-alkupera/porsaan-ruhonosat/>

Porsaiden elämä Quizlet: <https://quizlet.com/754958572/bio-porsaiden-elama-flash-cards/>

Porsan liha: <https://quizlet.com/754941329/>

Babe uhrea possu: https://fi.wikipedia.org/wiki/Babe_%E2%80%93_urhea_possu

Sika laulun teksti: <https://tabs.ultimate-guitar.com/tab/juice-leskinen/sika-chords-1688534>