

ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА У ГАЛУЗІ КРОЛІВНИЦТВА

В. А. Котелевич,
кандидат ветеринарних наук, доцент,
Житомирський національний агроекологічний університет

В доповіді піднімаються питання забезпечення населення екологічно чистими продуктами, важлива роль при цьому відводиться органічному виробництву кролятини.

Ключові слова: кролівництво, екологічно чисті продукти, ветеринарно-санітарна оцінка якості м'ясопродукції.

Постановка проблеми та аналіз останніх досліджень. Серед глобальних проблем сьогодення першочергове значення має питання забезпечення населення екологічно чистими продуктами. Тому в умовах розвитку ринку продукції сільського господарства та її переробки важлива роль належить органічному виробництву, і особливо продукції тваринництва. Однією з найперспективніших галузей українського тваринництва, поза сумнівом, залишається кролівництво. Кролики – це не лише легкозасвоюване дієтичне м'ясо, але й прибутковий бізнес, оскільки кролики мають короткий цикл відтворення, стрімке збільшення живої маси та невибагливі до кормів [1, 5].

Чистота і збалансоване харчування – основа здорового способу життя, якого прагне будь-яка людина. Такі самі умови покладено в основу успішного утримання кролів й отримання від цього сталих прибутків. Китай, Японія, Італія, Франція давно опанували виробництво і споживання кролятини, тому й живуть значно довше, ніж пересічні українські громадяни. У їх м'ясному раціоні частка споживання кролятини сягає 6-8 %, а загальне виробництво чистого м'яса перевищує 2 млн. тон. І це вважається недостатнім [2, 4, 7]. У їжу вживають м'ясо кролика, вихід якого становить близько 56 % від загальної ваги, та печінку.

У кролятині дуже мало солей натрію і холестерину, що робить її незамінною складовою дієтичного харчування. Це біле м'ясо і білку в ньому значно більше, ніж у баранині, яловичині або свинині (на 22-23 %) та засвоюється він на 90 %, адже характеризується сприятливим фізіологічно узгодженим співвідношенням незамінних та замінних амінокислот.

В кролятині є усі незамінні амінокислоти, значна кількість вітамінів, мікро- та макроелементів [5]. Саме

тому її рекомендовано дітям перших років життя, людям екстремальних професій. М'ясо кролів здатне знижувати дозу прийнятої радіації [8, 9], виліковувати виразки, допомагати післяопераційним хворим, покращувати обмін речовин. На українському ринку продуктів харчування м'ясо кролика і продукція з нього займають вельми скромне місце через незначне виробництво. Водночас це один з найпродуктивніших і скоростиглих видів тваринництва, здатних у стислі терміни давати дієтичне м'ясо, хутро, добрива чи біогаз.

Розвиток галузі спеціалізованого органічного м'ясного кролівництва для українського сьогодення має великі економічні переваги, порівняно з іншими напрямками м'ясного тваринництва. Це піднесе галузь на високий рівень розвитку та дасть на ринок тисячі тон високопоживного, екологічно чистого, дієтичного м'яса і хутрової сировини [6, 7]. Отже, потрібно детально вивчити особливості та переваги ведення органічного кролівництва в сучасних умовах для підвищення економічної ефективності і пропаганди бройлерного кролівництва по господарствах усіх форм власності, провести дослідження, щодо вивчення технологічного потенціалу кролів в контексті отримання високоцінної м'ясної продукції [6, 7].

Мета та методика дослідження. Метою дослідження є проведення комплексної порівняльної ветеринарно-санітарної оцінки якості м'ясопродукції від 4-х місячних кролів спеціалізованих м'ясних порід залежно від пори року.

Результати досліджень. Об'єктом виробничих досліджень були кролики віком 4 місяці, вирощені у приватному господарстві с. Глибочиця, сертифіковані по породам каліфорнійська скоростигла, бельгійський велетень (фландр). Для дослідження було сформовано за принципом аналогів 4 групи кролів по 6 голів (по дві у

весняно-літню та осінньо-зимову пори року).

Перед забоєм визначали індекс збитості (обхват за лопатками, поділений на довжину тулуба і помножений на 100 %). Якість м'яса визначали шляхом анатомічного розділу та проведенням комплексної ветеринарно-санітарної експертизи за загальноприйнятими методами на кафедрі паразитології, ветеринарно-санітарної експертизи та зоогієни ЖНАЕУ. Визначення органолептичних показників м'яса кролів і бульйону проводили за 5-ти бальною шкалою. Всі результати досліджень оброблені статистично за допомогою комп'ютерної програми Microsoft Excel – 2003 з урахуванням таблиці Ст'юдента.

Встановлено, що у тушках кролів досліджуваних порід, які вирощені у господарстві, благополучному по інфекційним та інвазійним захворюванням, патологоанатомічні зміни відсутні. Комісійно дегустаційною оцінкою зразків м'яса кролів 4-ох місячного віку визначено, що за смаком, ніжністю, соковитістю, кольором та ароматом (за 5-ти бальною системою) загальний середній бал у весняно-літній та осінньо-зимовий періоди відповідно становив: каліфорнійці – 4,7-4,8, і 4,6–4,7; бельгійський велетень (фланер) – 4,8–5,0 і 4,7–4,8 балів. Жива вага, забійний вихід м'язової тканини, обмускульність тушок залежать від породи та пори року. Продуктивність кролів у весняно – літній період вища, ніж у осінньо – зимовий. Забійний вихід м'яса у фландрів дещо вищий, ніж у каліфорнійців. Найбільшої живої та забійної ваги досягли 4-ох місячні кролі, вирощені у весняно-літній період, відповідно: бельгійський велетень (фландр) $3375 \pm 27,0$ г та каліфорнійці – $2956,5 \pm 6,74$ г.

Висновки та пропозиції. В умовах розвитку ринку продукції сільського господарства та її переробки важлива роль належить органічному виробництву, особливо продукції кролівництва.

Список використаних джерел

1. Александрова С. Н. Кролики: Разведение, выращивание, кормление / С. Н. Александрова, Т. И. Косова. – Донецк: Сталкер, 2005. – 157 с.
2. Барабаш Б.П. Возрождение звероводства в Польше / Б. П. Барабаш // Кролиководство и звероводство. – 2004. – № 6. – С. 27.
3. Калашник О.В., Омельченко Н.В. Проблемы восстановления кролиководства в Украине / О.В. Калашник, Н.В. Омельченко // Кролиководство и звероводство. – 2004. – № 4. – С. 30.
4. Коцюбенко Г. Т. Перспектива створення високопродуктивних кролеферм / Г. Т. Коцюбенко, Т. В. Кареліна // Тваринництво України. – 2004. – № 4. – С. 5.
5. Кулько К.С. Биологические особенности кроликов / К. С. Кулько // Кролиководство и звероводство. – 2004. – № 2. – С. 24.
6. Плотников В. Г. О полезности крольчатины / В. Г. Плотников // Кролиководство и звероводство. – 2004. – № 4. – С. 21.
7. Плотников В. Г. О тенденциях развития кролиководства в мире / В. Г. Плотников // Кролиководство и звероводство. – 2003. – № 2. – С. 13–15.
8. Котелевич В. А. Кролятина – найкращий харчовий продукт у змінених екологічних умовах Поліського регіону / В. А. Котелевич, М. О. Бондар, О. Я. Михайленко // Ветеринарна медицина України. – 2011. – № 8. – С. 36.
9. Котелевич В. А. Якість та безпека м'яса кролів, вирощених у приватному секторі Коростенського району Житомирської області / В. А. Котелевич, М. А. Невмержицька // Ветеринарна медицина України. – 2013. – № 5. – С. 24.