

О.В. Горкуценко, кандидат с-г наук,  
Р.Г. Мельник, завідувач лабораторії грибівництва,  
Київська дослідна станція ІОБ НААН

## **ГРИБІВНИЦТВО – СТАНОВЛЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ У СВІТЛІ ЄВРОПЕЙСЬКИХ ТЕНДЕНЦІЙ**

*Проаналізовано основні етапи розвитку в Україні вирощування їстівних грибів у штучних умовах. Висвітлено основні напрями наукової роботи лабораторії грибівництва та роль її в популяризації виробництва та споживання грибів в Україні. Висловлено передбачення вітчизняних перспектив грибівництва у світлі європейських тенденцій розвитку галузі.*

З давніх часів людство робило спроби вирощувати гриби в «домашніх» умовах. Піонерами в цій справі вважають китайців, які майже дві тисячі років тому навчилися вирощувати на рисовій соломі гриб шиїтаке. Найбільш поширений у штучному виробництві гриб – печерицю двоспорову вперше була культивували європейці більш як 300 років назад. Сьогодні світове виробництво їстівних та лікарських грибів наближається до позначки 6 млн. т. за рік. Перше місце серед грибів, що культивують посідає печериця (близько 40%), виробництво якої тією чи іншою мірою налагоджено в більше, ніж у 70 країнах світу. Другу позицію займає гриб шиїтаке (близько 18%), виробництво якого зосереджено в країнах Південно-східної Азії. Також одним з лідерів штучного вирощування (близько 16%) є різні види гливи, виробництво якої знайшло широке впровадження як у країнах Європи та Азії, так і у США [1].

Аналіз стану європейської індустрії наприкінці ХХ – початку ХХІ сторіччя, показує, що загальне зростання грибівництва був доволі невисоким, і складав близько 10% (для порівняння з 60-х по 90-і роки ХХ ст. продуктивність грибівництва щорічно підвищувалась на 15-18 %). А в деяких європейських країнах, таких як Велика Британія, Федеративна Республіка Німеччина і навіть Франція, відмічено зниження об'ємів виробництва [2].

© Горкуценко О.В., Мельник Р.Г., 2010.

Європейським лідером з виробництва продукції печериці залишаються Нідерланди і Бельгія. Загальний показник виробництва в цих країнах близько 300 тис. т. на рік.

У східноєвропейських країнах, таких як Угорщина, Болгарія, Росія, і перш за все – Польща, за останнє десятиліття відмічено різке підвищення зацікавленості до промислової культури печериці.

Досвід розвитку грибівництва в Польщі особливо корисний для України, оскільки розвиток виробництва грибів печериці в нашій країні іде шляхом розвитку грибної індустрії сусідньої з нами держави. У кінці 80-х – 90 роках Польща переживала «грибний бум». В усій країні з'являлися в той час нові господарства, що виробляли субстрат для печериць, ферми, на яких вирощували гриби, лабораторії з виробництва міцелію. Насичуючи повною мірою свій ринок продукцією грибівництва, незабаром гриби польського виробництва як у свіжому вигляді, так і продукти їх переробки, все в більших об'ємах почали конкурувати на ринках у ряді європейських і пострадянських країн. Цьому сприяла інтенсифікація галузі за рахунок застосування передових світових та європейських технологій, модернізація виробничих площ і обладнання, консолідація виробництва, розвиток маркетингу, налагодження крупнооптової торгівлі, спеціалізація підприємств за окремими напрямками грибівництва. Якщо на перших етапах двигуном розвитку галузі були, в основному, малі та середні виробники (часто сімейні ферми), то на даному етапі все більше формують та контролюють грибний ринок Польщі середні і великі вузькоспеціалізовані грибівницькі господарства. Висока конкуренція, перенасичення внутрішнього ринку та складності з просуванням на ринки інших країн, перерозподіл виробничої бази, збільшення об'ємів виробництва грибів, у першу чергу, завдяки підвищенню продуктивності компостів і, відповідно, урожайності, призвели до чутливого зниження цін на грибну продукцію. Це, у свою чергу, зменшило інтерес нових потенційних грибівників. А жорстка конкуренція серед виробників грибів призвела до різкого скорочення кількості грибних ферм. Так за даними журналу “Школа грибоводства” в Польщі в 1990 році їх було 10000, у 1996 році – 50000, у 2000 році залишилось усього 2500 [2].

Однією з головних тенденцій у європейським грибівництві є перенесення сучасних західних технологій у країни з більш низькою собівартістю продукції. Якщо в Нідерландах вартість 1 години роботи робітника, задіяного на вирощуванні грибів становить 20 доларів, то в Польщі, Україні лише 1 – 1,2 долара за годину. Аналогічні співвідношення цін і на сировину. Тому фахівці прогнозують посилення гриб-

ної індустрії східноєвропейських країн. А вступ багатьох з них до Європейського Союзу, у тому числі і України (що рано чи пізно має статися) збільшать потік грибів зі Східної Європи в Західну. І досить велика частина провідних закордонних фірм, що спеціалізуються на допоміжній продукції грибівництва (міцелій, техніка та обладнання, засоби захисту та ін.) вбачають Україну як сферу пріоритетного направлення свого розвитку.

Гриби впродовж багатьох століть залишаються традиційним продуктом слов'янських народів, їх уживають у будь-якому вигляді – смаженими, вареними, солоними, маринованими і навіть сирими. А проблеми дефіциту білка в харчуванні людини, забруднення навколишнього середовища, погіршення здоров'я людей надали поштовх для інтенсивного розвитку грибівництва і в пострадянських державах [3].

В Україні початок вирощуванню грибів у штучних умовах було покладено ще на початку ХХ ст. Так, у 1910 р. в Києві, на Куренівці, селянин К.Г. Магдіко вирощував печериці в спеціальних приміщеннях та реалізовував їх не лише в Києві, а навіть у Москві та Санкт-Петербурзі [4].

Але бурхливого розвитку грибівництво в Україні набуло в останні роки ХХ ст. та на початку ХХІ ст. Зосереджено воно, в основному, поблизу великих міст, оскільки основними споживачами цієї продукції є міські ринки, а також міська інфраструктура овочевих магазинів, супермаркетів, підприємств громадського харчування. Гриби, в основному, реалізують у свіжому вигляді, оскільки цей продукт доволі короткого терміну зберігання.

Темпи розвитку виробництва печериці в Україні за останні декілька років перевищують російські. Це визнають і провідні російські спеціалісти цієї галузі. Про це було заявлено на конференції в Харкові, що організувала фірма «SILVAN» – одна зі світових лідерів у виробництві міцелію, спільно з російською «Школою грибоводства». На конференції було наведено данні, згідно з якими в Україні у 2004 році, за підрахунками експертів, було вироблено близько 20 тис. т. печериці. І цей показник поступово продовжує зростати. Дефіцит грибів на ринку України, різке скорочення збору дикорослих грибів, у зв'язку зі складною радіаційною та екологічною ситуацією в більшості регіонах країни, створюють сприятливі умови для розвитку цього напрямку овочівництва в Україні. А досвід польських фермерів, що наглядно показав можливість вирощування їстівних грибів у пристосованих приміщеннях (овочесховища, тваринницькі ферми, птахофабрики, склади та ін.) без значних капіталовкладень надав поштовх до ство-

рення і розвитку малих та середніх грибівницьких ферм у нас в країні [5].

Але в умовах ринкових відносин стабільно почувають себе лише ті господарства, де процесу виробництва грибів приділяють особливої уваги, грамотно та науково обґрунтовано підходять до вирішення всіх питань, що виникають на будь-яких етапах технологічного процесу, впроваджують сучасні розробки, програми, автоматизацію управління виробництвом. Важливою є турбота і підготовка власних кадрів та розумна маркетингова політика, що надасть змогу підприємству впевнено почувати себе на ринку грибів навіть в умовах сучасної економічної кризи.

Заповнити частково інформаційний вакуум, надати консультативну допомогу тим, хто вирішив займатися грибівництвом, а також проведення наукових досліджень з тих чи інших питань виробництва субстратів та вирощування грибів і, в першу чергу, у пристосованих приміщеннях – це ті завдання та цілі, що постали перед науковими співробітниками при створенні лабораторії грибівництва.

Лабораторія грибівництва, що ввійшла до відділу мікології та захисту рослин, була створена на Київській дослідній станції у 2000 році. Цьому передувала організація з ініціативи дирекції в 1993-95рр госпрозрахункової групи щодо виробництва субстрату, посівного міцелію та вирощуванню грибів.

За досить короткий період було організовано виробництво субстрату та налагоджено вирощування грибів печериці у пристосованих приміщеннях. Для цього переобладнали в культивацийні камери такі споруди як овочесховище, корівники, складські приміщення. Для виготовлення субстрату збудували майданчики для замочування соломи, проведення ферментації та споруджено ряд камер для термічної обробки субстрату. З метою забезпечення виробництва посівним міцелієм було організовано лабораторію з його виробництва. У ній було налагоджено постійне виробництво міцелію основних видів грибів, що культивують у штучних умовах – печериці двоспорової та гливи звичайної. У незначних кількостях виробляли міцелій і інших видів – кільцевика, шіітаке, печериці чотириспорової.

З моменту створення наукового підрозділу, його співробітники почали дослідження з питань покращення якості субстрату, вдосконалення елементів технології вирощування, захисту від хвороб та шкідників основних видів грибів, що в нашій країні набули найбільшого розповсюдження у штучній культурі – печериці двоспорової та гливи звичайної. Крім того, розроблюється технологія виробництва шіітаке,

адаптована до умов України. У планах лабораторії освоєння вирощування і інших малопоширених видів їстівних та лікарських грибів.

Участь у багатьох науково-практичних конференціях та семінарах, у тому числі міжнародних, 14 статей та тез у фахових та 13 у популярних виданнях, виступи на національному телебаченні, рекомендації щодо вирощування печериці, консультації зацікавлених у грибівництві осіб та ін. – доробок лабораторії грибівництва за останні роки.

### ***Бібліографія.***

1. Гриби та грибівництво/ Автор-упоряд. П.А. Сичов, Н.П. Ткаченко; за заг. ред. Сичова П.А. – Донецьк: Сталкер. 2003. – 512 с. Серія «Мое господарство».
2. Уолтон М. Изменяющееся лицо европейской грибной индустрии// Школа грибоводства. – 2001. – № 3. – С.22–24.
3. Гарибова Л.В. Выращивание грибов// – М. : «Вече», 2005. – 96 с. – (Сам себе агроном).
4. Вирощування грибів у домашніх та присадибних умовах : Довідник грибника / [переклад з російської Н.Є Косаковської]. – Донецьк : ТОВ ВКФ «БАО», 2004. – 112 с. Морозов А.И. Грибы на грядке / А.И. Морозов. – Донецьк : Сталкер, 2003. – 172 с. – (Приусадебное хозяйство).
5. Мельник Р.Г. Выращивание шампиньона двуспорового. Тенденции развития// Овощеводство. – 2005. - №7. – С. 78–80.

А.В. Горкуценко, Р.Г. Мельник. Грибоводство – становление и перспективы развития в Украине в свете европейских тенденций.

***Резюме.*** В статье дана краткая характеристика мировой грибной индустрии. Сделан анализ основных тенденций европейского развития этой отрасли. На примере развития грибоводства в Польше, Российской Федерации и других странах сделан прогноз возможных путей развития в Украине, а также проанализированы основные проблемы грибоводства в нашей стране и направления для их решения. Освещена деятельность лаборатории грибоводства Киевской опытной станции.

O.V. Gorkutsenko, R.G. Melnyk. Mushrooms Production – formation and perspectives of the development in Ukraine in the light of European tendencies.

***Summary.*** In the article the short characteristic of the world mushroom industry is given. The analysis of the basic tendencies of the European development of this branch is made. On the example of mushrooms production development in Poland, Russian Federation and other countries prognosis of possible ways of development in Ukraine is made, and also the basic problems mushrooms production in our country and directions for their decision are analysed. The activity of the laboratory mushroom manufacturing of Kiev experimental station is elucidated.