

## ІННОВАЦІЙНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКЦІЇ ВІВЧАРСТВА, ЯК ЕЛЕМЕНТУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ЛІКУВАННЯ ЛЮДИНИ

Яценко І.В., д.вет.н., професор, академік АН ВО України,

Харківська державна зооветеринарна академія, м. Харків

Бінкевич В.Я., к. вет. н., доцент, Микитин Л.Є., асистент, binkevych@rambler.ru

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З.Гжицького, м. Львів

**Анотація.** У статті узагальнено та проаналізовано дані літератури відносно корисних та лікувально-профілактичних властивостей продукції вівчарства, зокрема таких як, баранина, овече молоко, сири з овечого молока, овече масло, овечий жир та вовна.

**Ключові слова:** вівці, продукція вівчарства, лікувальні властивості, профілактика, вовна, баранина, овече молоко, сири з овечого молока, овече масло, овечий жир.

Лікування за допомогою продукції тваринництва стає невід'ємною та частою практикою у медицині. Відомий також і корисний вплив продукції вівчарства на здоров'я людини [1,6].

Вівчарство – це єдина галузь тваринництва, яка здатна постачати народному господарству незамінну різноманітну продукцію з цілючими властивостями, а саме: баранину, дієтичну ягнятину, молоко, делікатесні сири та бринзу, а також сировину – вовну, овчини, смушки та шкіру, вироби з яких не мають аналогів щодо гігієнічних властивостей [1,3].

Здавня відомий сприятливий вплив на організм людини овечих шкур. Людина, маючи певні потреби навчилася виготовляти з шкур овець одяг і взуття, житло, застосовувати корисні властивості вовни овець при лікуванні деяких захворювань, профілактики їх виникнення. Фахівці, що займаються вивченням впливу натуральних матеріалів природного походження, підтверджують, що шкури овець мають певні корисні властивості, надають сприятливий вплив на людський організм, і цілком можуть використовуватися як ефективний засіб у комплексному лікуванні певних захворювань, усунення проблем зі здоров'ям різного характеру [4,11].

Натуральна овеча вовна є унікальним природним матеріалом, який не має синтетичних аналогів. Вовна у 5 разів еластичніша за бавовну і в 3 рази м'якша за шовк. Вироби з овечої вовни мериносів перевершують вироби з синтетичних матеріалів за своїм комфортом та функціональними показниками [5].

Енергетика вовни овець особлива і вона здатна впливати не тільки на тіло, а й на психоемоційний стан людини. Електростатичне поле, створюване при терті волокон вовни, позитивно впливає на здоров'я і самопочуття пацієнта. Вовна гіпоалергенна та є ідеальним терморегулятором. Мікромасаж, який відбувається при дотику вовни до поверхні людського тіла, активізує та регенерує його. Активізуючи кровообіг, він зменшує ризик інфаркту, покращує постачання крові до клітин, збільшує приплив крові до мозку, що сприяє поліпшенню пам'яті та концентрації [12].

Однією з унікальних властивостей вовни є вміст у ній ланоліну. Ланолін не тільки живить і пом'якшує шкіру, він має ще й протизапальну, протинабрякову, протиалергічну дію. Він загоює рани, відновлює пошкоджені тканини і рухливість суглобів в період ремісії після переломів, розсмоктує запальні вогнища (особливо при пневмонії). Широко використовується ланолін при виготовленні різних косметичних засобів, призначених для здійснення догляду за шкірою, у складі мазей, лікарських препаратів [13].

Іншою унікальною властивістю овечої вовни є її здатність поглинати вологу, до 33% власної ваги, і вільно її розсіювати (для порівняння: бавовна поглинає 8%, синтетика – 0%). Зовнішня поверхня вовняних волокон стійка до проникнення води, а їх внутрішня поверхня має абсорбуючі властивості. В обмін на поглинання вологи вовна виділяє тепло, поліпшуючи тим самим циркуляцію крові. Штучне ж волокно взагалі не поглинає вологу і не випаровує її. Таке прогрівання сухим теплом чудово лікує лімфаденіт та заспокоює ревматичні болі в суглобах. При застуді, пневмонії лікарі рекомендують краще прогріватись, загорнувшись у вовняну річ, ніж використовувати застарілі методи лікування «банками» чи гірчичниками [11].

Овеча вовна надає неоціненну послугу і при таких ускладненнях як отити, гайморити, підщелепні лімфаденіти. Сухі компреси з овечої вовни, що накладаються на область вух, на

гайморові пазухи або на збільшені лімфовузли під щелепою і на шиї, допомагають угамувати біль і знімають запалення. Такими компресами можна запобігти розвитку гнійного отиту і гаймориту, зупинивши їх на стадії катарального запалення. Щоб ефект від компресів був більшим необхідно почати лікування при перших ознаках захворювання. Такі захворювання як ревматизм, ревматоїдний артрит, артрита обмінного характеру, посттравматичні артрита, супроводжуються болями в суглобах, обмеженням їх рухливості, набряком. У цих випадках корисно обмотати суглоби (ліктьові, колінні, гомілковостопні) овечою вовною. Носіння вовни дуже корисно особам, що страждають захворюваннями нирок і печінки. Особливо цілющими властивостями володіють речі, зв'язані з вовни ягнят. Для лежачих хворих, при утворенні пролежнів, овеча вовна забезпечує відсутність тиску на пошкоджену ділянку шкіри, поглинання надлишків вологи, що сприяє процесу загоєння ран [5, 12].

М'ясо овець та молодих баранчиків – джерело цінного білка. В бараніні міститься у три рази менше жиру, ніж у свинині і у два рази менше, ніж у яловичині. Калорійність бараніни невисока – 203 калорії на 100 г (I категорія м'яса) і 165 калорій у 100 г м'яса II категорії. Це продукт практично дієтичний, легкозасвоюваний, дуже корисний для здоров'я. В бараніні досить мало жиру і холестерину, а ось білкова складова м'яса представлена цілим рядом цінних і незамінних амінокислот, без яких організм не може нормально функціонувати. Споживання бараніни позитивно позначається на травній системі організму. Річ у тому, що баранячий жир дуже легко засвоюється шлунком, що не створює сильного навантаження на цей життєво важливий орган. Користь бараніни полягає також в її дієтичному призначенні. Регулярне вживання бараніни є відмінною профілактикою для захворювань судин і серця. Бараніна містить лецитин, який нормалізує обмін холестерину і перешкоджає розвитку атеросклерозу; сприяє профілактиці діабету, стимулюючи роботу підшлункової залози, володіє антисклеротичними властивостями. Бараніна багата залізом, необхідним для кровотворення, і йодом, який забезпечує нормальне функціонування щитовидної залози. Наявність вітамінів групи В робить бараніну дуже корисною їжею для нервової системи [2,8].

Овече молоко є високоякісним продуктом, багатим на кальцій, відрізняється дієтичними властивостями і добре засвоюється, так як у ньому немає казеїну. Люди, які страждають від алергії на лактозу, можуть споживати овече молоко у вигляді кислого молока або йогурту, оскільки лактоза у ньому переходить в молочну кислоту. При сироватчинній достатній кількості лактози залишається в сироватці. Це також є доказом того, що лактоза в овечому молоці набагато легше сприймається, ніж лактоза в інших видах молока [2,10].

Овече молоко корисне при бронхіальній астмі, малокрів'ї, зниженні апетиту, астмі, екземі та інших захворюваннях шкіри, воно сприяє зміцненню пам'яті, поліпшенню роботи мозку [4,8].

Якщо регулярно вживати сири з овечого молока, спостерігається істотно менший ризик захворювань органів зору та шлунково-кишкового тракту. Значний вміст у цих сирах кальцію і фосфору робить їх вживання відмінною профілактичною мірою розвитку остеопорозу, а також сприяє скороченню термінів зрощення переломів. У дієтичному і лікувальному харчуванні застосовують негострі і малосолоні сири. Овечий сир також використовують в дієтах при захворюванні кишечника. Гострі сири з великою кількістю мінеральних солей корисні для поліпшення апетиту при малокрів'ї [2,10].

Овечий жир має харчове, медичне та технічне значення. Цінна властивість цього жиру – невеликий вміст холестерину – 29 мг%, тоді як в яловичому – 75 мг % і в свинячому – 74,5-126 мг%. Він є ефективним засобом від хронічного бронхіту та довготривалого сухого кашлю, має високу температуру плавлення і добре підходить для приготування зігріваючих компресів. Крім цього, овечий жир знайшов застосування при лікуванні ліпом [7,10].

Овече масло використовується в народній медицині для лікування артриту, радикуліту, остеохондрозу, ревматизму, відкладення солей, подагри та ін. Воно є джерелом поживних речовин, необхідних для активного відновлення пошкоджених і постарілих клітин хрящових та м'язових тканин, опорно-рухового апарату, а також для нормалізації порушеної роботи волокон зв'язок і м'язів. Зараз, з появою нових технологій з'явилася можливість створювати препарати на основі овечого масла збагачені екстрактами лікарських рослин та іншими біологічно активними компонентами [2,6,8].

Вишукана краса та гігієнічні властивості виробів з вовни, хутра і шкіри овець, неперевершені смакові, ароматичні та дієтичні якості відмінної бараніни і сиру з овечого молока, корисні властивості овечого молока, застосування овечого масла та овечого жиру у медицині, широка різноманітність продуктивних можливостей і адаптивних здатностей овець зробили вівчарство невід'ємною частиною світового матеріального виробництва.



## Література

1. Вівчарство України / [В.М. Іовенко, П.І. Польська, Г.О. Антонець та ін.]; під. ред. Бурката В.П. – К.: Аграрна наука, 2006. – 614 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [Якубчак М. О., Хоменко В. І., Мельничук С. Д. та ін.]; під ред. М. О. Якубчак. – К.: ТОВ «Біопром», 2005. – 600 с.
3. Довідник з вівчарства / [Вороненко В. І., Іовенко В. М., Польська П. І. та ін.]. – Нова Каховка : ПІЕЛ, 2008. – 125 с.
4. Волинець Л. Вівчарство – одна із найперспективніших галузей тваринництва / Л. Волинець // Агросвіт України. – 2011. – № 1. – с. 28.
5. Корисні властивості вовни овець / Портал здоров'я: поради, лікування, профілактика. – Режим доступу: <http://toyhealth.ru/page/korisni-vlastivosti-vovni-ovec>
6. Лохоня О. Я. Вівчарство України: оцінка нинішнього стану та перспектив відродження. Режим доступу: <http://agrotimeteh.com.ua>.
7. Сокол О. І. Невідкладні завдання відновлення стабільного розвитку вівчарства України / О. І. Сокол // Економіка АПК. – 2007. - № 7. – с. 41-47.
8. Технологія виробництва продукції тваринництва / [Бусенко О. Т., Столюк В. Д., Могильний О. Й. та ін.]; за ред. О. Т. Бусенка. – К.: Вища освіта, 2005. – 496 с.
9. Фізіолого-біохімічні основи живлення овець / [Стапай П.В., Макар І.А., Гавриляк В.В. та ін.]. – Львів: Інститут біології тварин УААН, 2007. – 97 с.
10. Штомпель М. В. Технологія виробництва продукції вівчарства: Навч. видання / М. В. Штомпель, Б. О. Вовченко. – К.: Вища освіта, 2005. – 343 с.
11. Jak owcza wełna wpływa na nasze samopoczucie? – Режим доступу: <http://korzonki.net/>
12. Właściwości owczego runa. – Режим доступу: <https://hipokrates2012.wordpress.com/2013/05/28/wlasciwosci-owczego-runu/>
13. Zdrowa Wełna. – Режим доступу: <http://www.zdrowawelna.pl/slow-kilka-o-welnie-owczej/>

## ИННОВАЦИОННОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ ОВЦЕВОДСТВА, КАК ЭЛЕМЕНТА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ЛЕЧЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА

Яценко И.В., док.вет.н., профессор, академик АН ВО Украины,

Бинкевич В.Я., канд. вет. н., доцент, Микитин Л.Е., ассистент, [binkevych@rambler.ru](mailto:binkevych@rambler.ru)

Аннотация. В статье обобщены и проанализированы данные литературы относительно полезных и лечебно-профилактических свойств продукции овцеводства, в частности таких как, баранина, овечье молоко, сыры из овечьего молока, овечье масло, овечий жир и шерсть.

Ключевые слова: овцы, продукция овцеводства, лечебные свойства, профилактика, шерсть, баранина, овечье молоко, сыры из овечьего молока, овечье масло, овечий жир.

## INNOVATION OF SHEEP PRODUCTION USE AS AN ELEMENT OF A HEALTHY DIET AND TREATMENT OF HUMANS

I.Yatsenko, V. Binkevych, L. Mykutyń, [binkevych@rambler.ru](mailto:binkevych@rambler.ru)

Kharkiv State Veterinary Academy, Kharkiv

Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies

named after S.Z. Gzhytskyj, Lviv

Summary. This article summarizes and analyzes the literature data relative utility and health care properties of sheep production, including such as lamb, sheep milk, cheese from sheep's milk, sheep fat and sheep wool.

Key words: sheep, sheep products, medicinal properties, prevention, sheep wool, lamb, mutton, sheep milk cheese from sheep's milk, sheep fat.