



Тваринництво, ветеринарна медицина

УДК 636.5:001

© 2020

РОЗВИТОК ПЕРЕПЕЛІВНИЦТВА В УКРАЇНІ

О.О. Катеринич¹, С.М. Панькова²

¹доктор сільськогосподарських наук

²кандидат сільськогосподарських наук

Державна дослідна станція птахівництва НААН

вул. Центральна, 20, с. Бірки Зміївського р-ну Харківської обл., 63421, Україна

e-mail: ¹katerinich@ukr.net, ²svet_my@ukr.net

ORCID: ¹0000-0003-4865-2238, ²0000-0001-7504-9878

Надійшла 13.02.2020

Мета. Визначити сучасні проблеми розвитку вітчизняного перепелівництва з урахуванням поголів'я і показників виробництва яєць і м'яса перепелів. **Методи.** Статистичні методи аналізу сучасного стану та визначення напрямів розвитку галузі, методи спостереження, порівняльного аналізу, теоретичного узагальнення. **Результати.** Виявлено тенденції розвитку промислового перепелівництва на внутрішньому ринку України, що зумовлено високими смаковими якостями яєць і м'яса, швидкою відтворюваністю продукції й окупністю витрат у короткий термін. Середньорічне поголів'я перепелів в Україні становить близько 3 млн гол. Визначено обсяги щорічного виробництва перепелиних яєць (0,53 млрд шт.) і м'яса перепелів (близько 1,2 – 1,5 тис. т), за якими Україна входить у десятку лідерів у світі і має великі перспективи подальшого зростання. Виявлено зростання попиту на перепелину продукцію та незначну насиченість внутрішнього ринку (25%), що з урахуванням світових тенденцій споживання яєць і м'яса перепелів свідчить про великі перспективи розвитку цієї галузі в Україні. **Висновки.** Галузь перепелівництва в Україні має високий як внутрішній, так і експортний потенціал з виробництва яєць та м'яса завдяки особливому географічному, кліматичному та логістичному положенню у світі.

Ключові слова: поголів'я, поживні речовини, перепелині яйця, перепелине м'ясо.

DOI: <https://doi.org/10.31073/agroviznyk202004-06>

Птахівництво в більшості країн світу займає провідну позицію серед інших галузей сільськогосподарського виробництва, що пов'язано з потребою забезпечення населення білками тваринного походження та продуктами харчування дієтичного призначення. Нині у багатьох країнах

успішно розвивається порівняно молода та перспективна галузь птахівництва — перепелівництво, оскільки перепели мають низку продуктивних і господарських переваг перед іншими видами птахів [1]. Швидкий ріст, рання статева зрілість і короткий термін інкубації яєць перепелів дають змогу

використовувати їх як об'єкт для селекційно-генетичних досліджень, одержуючи за рік 5 і більше поколінь. Тому велика увага приділяється науковим дослідженням у цій галузі [2].

Генетичний потенціал продуктивності японського перепела досить високий: їх несучість сягає 310 яєць за рік середньою масою 12,5 г [3]. Незважаючи на маленький розмір, за вмістом вітамінів та інших корисних речовин вони не поступаються курячим, а за деякими показниками навіть перевищують їх. Взагалі перепелині яйця — унікальний білково-вітамінно-мінеральний комплекс. Порівняно з курячим яйцем в 1 г перепелиного міститься більше вітамінів: А — в 2,5 раза, В₁ — в 2,8 і В₂ — в 2,2 раза. У 5-ти перепелиних яйцях, маса яких відповідає одному курячому, рівень фосфору і калію вищий у 5 разів, заліза — в 4,5 раза [4].

Завдяки високій концентрації цінних поживних речовин яйця перепелів є дуже корисними не тільки як продукти харчування, а й як важливий лікувальний засіб, який широко рекомендують до вживання медики в усьому світі [5]. За вмістом незамінних амінокислот (тирозину, треоніну, лізину, гліцину і гістидину) перепелині яйця також переважають курячі [6]. Завдяки цьому вони мають антибактеріальні, імуномодулювальні, протипухлинні властивості, нормалізують діяльність шлунково-кишкового тракту, серцево-судинної та інших систем. Наприклад, в Японії перепелині яйця вживають для виведення з організму радіонуклідів.

М'ясо перепелів, яке за поживними й смаковими якостями перевищує м'ясо всіх видів сільськогосподарської птиці, є не менш цінним дієтичним і лікувальним продуктом харчування, ніж перепелині яйця. Ніжне, соковите й ароматне м'ясо перепела належить до делікатесів. Крім цього, перепелине м'ясо використовують у харчуванні під час лікування хвороб серця, шлунка, печінки, легенів, нирок, хронічних хвороб, воно поліпшує тонус, зміцнює кістки [7]. У його складі є значна кількість калію, який «відповідальний» за роботу головного мозку, має гіпотензивну дію. Крім того, м'ясо перепела є джерелом таких мікроелементів, як сірка і фосфор, які потрібні для нормалізації обміну речовин; наявність

у ньому вітаміну РР сприяє поліпшенню мікроциркуляції крові, а також вважається відмінним засобом для профілактики подагри. Порівняно з курячим м'ясом, перепелине м'ясо містить у кілька разів більше вітамінів А, В₁ і В₂, а також вітаміну D, тому його вживання може бути профілактикою рахіту [8].

Використання перепелиних яєць у раціоні людей дає змогу знизити негативні наслідки від забруднення середовища канцерогенами і сприяє оздоровленню нації. З поширенням тенденції здорового харчування та рекомендацій медиків про корисність перепелиних яєць під час реабілітації людей, що постраждали від впливу радіаційного опромінення, яйця та м'ясо перепелів належно оцінені та зайняли гідне місце в арсеналі дієтологів багатьох країн світу, зокрема й в Україні [9]. У нашій країні через нездорову екологію в низці регіонів поширення найціннішого в медико-поживному відношенні продукту споживання також актуальне й необхідне не менше, ніж у Японії, Білорусі й інших країнах [10]. Тому широкі можливості використання перепелів як продукту для дієтичного харчування і з лікувальною метою зумовлюють подальше поширення галузі перепелиництва у світі.

Мета досліджень — визначити основні проблеми розвитку вітчизняного перепелиництва з урахуванням поголів'я і показників виробництва яєць і м'яса перепелів.

Матеріали і методи досліджень. Аналітична частина роботи включає збір інформаційних і статистичних матеріалів офіційної звітності, опублікованих у вітчизняних та зарубіжних наукових виданнях. При цьому було використано такі методи дослідження: теоретичного узагальнення, економіко-математичні методи, застосування таблиць, графіків і діаграм, методи порівняльного аналізу, соціологічні та статистичні методи, методи спостереження, системний підхід.

Результати досліджень та їх обговорення. У світі щороку вирощують 1,4 млрд гол. перепелів для отримання яєць та м'яса. Більшість перепелів (270 млн гол.) утримують у Китаї, де виробляється близько 20% світової продукції [11]. Європейський Союз виробляє понад 100 млн гол. перепелів,

споживання їхнього м'яса щороку зростає на 5–10%, яєць — на 15%. Проте промисловість значною мірою нерегульована і офіційних опублікованих статистичних даних про це немає.

В Україні ця галузь отримала розвиток порівняно недавно. Перші спроби розведення перепелів почалися в середині 60-х років ХХ ст. У країні стали створюватися невеликі перепелині ферми на підприємствах, а також в особистих підсобних і фермерських господарствах. Нині великими в Україні вважаються птахогосподарства, в яких утримується 100–150 тис. гол. перепелів, але діючі перепелині підприємства прагнуть найближчими роками збільшити кількість поголів'я до 300 тис. гол. [12]. Хоч до європейських масштабів вітчизняному перепелинництву ще далеко, нині воно набуває обертів.

В Україні щороку утримують близько 3 млн гол. перепелів, тобто з урахуванням загальної чисельності сільськогоспо-

дарської птиці (близько 200 млн гол. та 500–600 млн бройлерів) їхнє поголів'я виглядає не надто переконаливо. Водночас ця галузь птахівництва в нашій країні динамічно розвивалася до 2014 р. (рис. 1). З 2002 до 2014 р. кількість перепелів в Україні збільшилася в 20 разів. І хоча з 2015 р. спостерігався спад у цьому секторі через втрату частини територій, нині ситуація стабілізувалася і настав час відновлення й зростання.

Світовим лідером за показниками виробництва перепелиних яєць є Китай, де щороку виробляють близько 100 млрд шт. яєць цього виду птиці. Значно поступаються йому інші «гравці» цього ринку (рис. 2).

Лідером зі споживання яєць і другою за виробництвом (2,9 млрд шт. яєць) є Японія з її традиціями та відношенням саме до цієї продукції. У США виробляють 1,1 млрд шт. перепелиних яєць, у Канаді та Росії — відповідно в 2 та 7 разів менше. Україна, за нашими розрахунками, входить до десятки виробників перепелиних яєць у світі

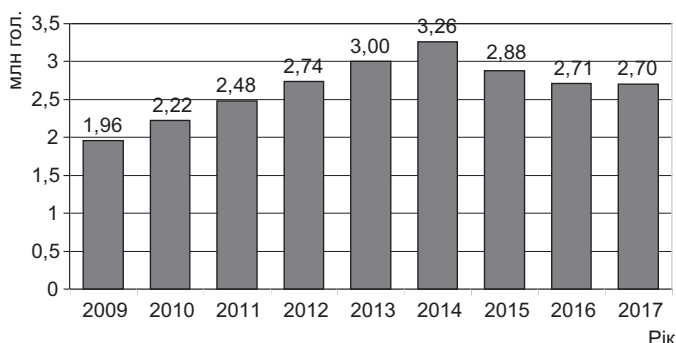


Рис. 1. Динаміка поголів'я перепелів в Україні (у 2015–2017 рр. без урахування тимчасово окупованої території АР Крим, а також частини зони проведення операції об'єднаних сил), млн гол.

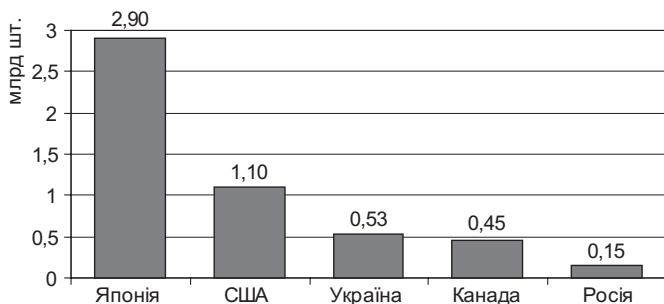


Рис. 2. Виробництво яєць перепелів у різних країнах, млрд шт. [13]

(0,53 млрд шт.) і має величезні шанси стати одним із лідерів [12].

Про ефективність і користь вирощування перепелів в Україні можна робити висновки за показниками виробництва продукції. Якщо щороку в Україні виробляється близько 17 млрд курячих яєць, то перепелиних — трохи більше 500 млн шт. При цьому поголів'я перепелів в Україні налічує близько 3 млн гол. Такі показники для України досить непогані.

Протягом останнього десятиліття спостерігається поступове зростання виробництва перепелиних яєць в Україні (рис. 3). Максимальне виробництво яєць перепелів в Україні було досягнуто у 2014 р. (638,8 млн шт.). Відокремлення та майже зруйнована інфраструктура з виробництва продукції перепелів на тимчасово окупованих територіях поряд з економічною кризою та зниженням рівня життя в країні призвели до зменшення загального виробництва яєць. Протягом 2016–2017 рр. цей показник

дорівнює 530–532 млн шт. Проте Україна має величезний потенціал виробництва цього виду продукції, а відкриття закордонних ринків слугуватиме додатковим стимулом росту галузі.

Ринок перепелиного м'яса є похідним від ринку перепелиних яєць і загалом дещо відстає від нього в своєму розвитку. Основними країнами-виробниками перепелиного м'яса є Китай, Іспанія, Франція, Італія і США. Визначено обсяги виробництва м'яса перепелів у різних країнах, за винятком Китаю, який є беззаперечним лідером за цим показником (близько 200 тис. т щороку) (рис. 4). Наступним після Китаю виробником м'яса перепелів є Іспанія — 9,3 тис. т, що становить менше 5% від обсягу виробництва особливих видів м'яса птиці в країні і тільки 1% — від обсягу виробництва бройлерів.

Подальше місце займають Франція, яка виробляє близько 8,1 тис. т цього делікатесного продукту, Італія та США з виробництвом

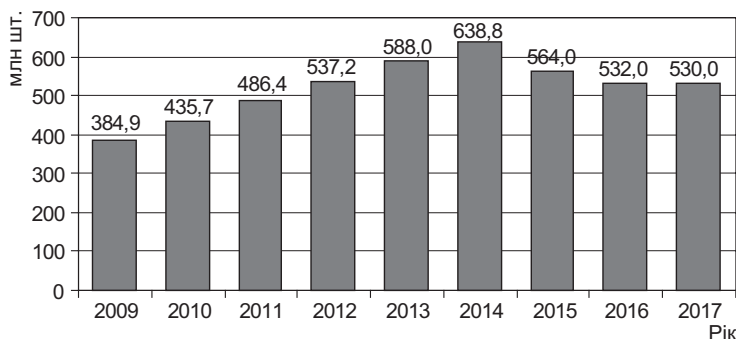


Рис. 3. Динаміка виробництва яєць перепелів в Україні (у 2015–2017 рр. без урахування тимчасово окупованої території АР Крим, а також частини зони проведення операції об'єднаних сил), млн шт.

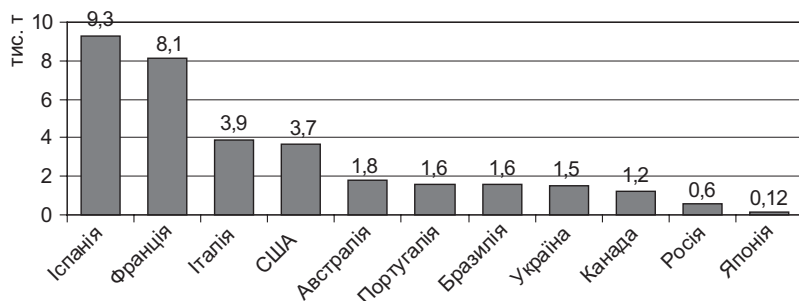


Рис. 4. Виробництво м'яса перепелів у різних країнах, тис. т [13]

3,9 та 3,7 тис. т перепелиного м'яса відповідно. Японія, де з урахуванням національних традицій дуже полюбують цю птичку, має низький рівень виробництва м'яса перепелів, на відміну від показників виробництва яєць, за якими ця країна посідає 2-ге місце у світі.

В Україні, за даними «Союзу птахівників України», виробляється близько 1,2–1,5 тис. т м'яса перепелів, що відповідає рівню Бразилії та Португалії (1,6 тис. т) і майже у 2,5 раза більше, ніж у Росії (0,6 тис. т). Отже, м'ясні породи перепелів також можуть брати участь у поповненні балансу м'ясних продуктів у країні [14]. Проте перепелине м'ясо меншою мірою представлене в роздрібній торговельній мережі через обмеженість виробництва загалом, а також через нечисленність м'ясних порід перепелів. З огляду на це нині перепелині м'ясопродукти в основному сконцентровані в системі громадського харчування.

За даними «Союзу птахівників України», внутрішній ринок України наразі заповнений лише на 25%, тому на перспективу прогнозується збільшення поголів'я перепелів до 10,8 млн гол. Вважаємо, що, враховуючи сучасні тенденції щодо поліпшення експорту та загального зростання обсягу ринку продукції перепелів у світі, поголів'я цього виду птиці зростатиме до 30 млн гол. Для утримання такої кількості перепелів потрібно лише 225 тис. т комбікорму, що становить 2,5% від загальної потреби корму сільськогосподарської птиці в Україні.

Тому з урахуванням усіх складників, до яких можна віднести середній рівень рентабельності (10–15%) для внутрішнього ринку, високу технологічність і невелику площу приміщень (для утримання 10 тис. гол. потрібно близько 500 м²), достатню базу для годівлі та високий кадровий потенціал, можна спрогнозувати значне збільшення ринку продукції перепелівництва, аж до експорту перепелиних яєць і м'яса, а також збільшення продуктів промислової переробки із застосуванням інноваційних технологій. Важливим також є розвиток наукових досліджень у цій галузі з метою подальшого виявлення нових і уточнення вже

відомих біологічних функцій білків перепелиного яйця і їх похідних для підвищення їхньої ролі у лікуванні та профілактиці хронічних і інфекційних захворювань.

Наразі ринок перепелиної продукції значно розширився і став доступним для широких верств населення. Водночас низький рівень життя більшої частини населення країни є стримувальним чинником у забезпеченні балансу попиту й споживання продуктів перепелівництва. Орієнтація товаровиробників на максимізацію виробництва, зниження собівартості й подальше поліпшення якості продукції дасть змогу значно розширити ареал збуту яєць і м'яса перепелів. З огляду на те, що на перепелині яйця й м'ясо попит у населення зростає, особливо для дієтичного й лікувального харчування, можна впевнено й досить обґрунтовано орієнтуватися на позитивні перспективи розвитку перепелівництва.

Водночас ефективний розвиток галузі можливий лише за підтримки з боку держави і за налагодження надійних ринків збуту продукції. Адже інтенсивне збільшення кількості перепелиних господарств не розв'яже проблему. Лише розробка державних програм, спрямованих на популяризацію продуктів перепелівництва, дасть змогу розширити виробництво. У 2017 р. Кабінет Міністрів України ухвалив постанову, згідно з якою в Порядку розподілу державних дотацій з'явилися перепелині яйця та м'ясо.

Отже, аналіз наявних тенденцій розвитку вітчизняного перепелівництва свідчить, що для України, яка займає особливе географічне, кліматичне та політичне положення, розвиток виробництва яєць та м'яса перепелів є дуже перспективним. У такому сенсі наша країна має досить високий як внутрішній, так і експортний потенціал такого виду продукції. Щоб популяризувати цю галузь, слід надати особливого значення поширенню спеціалізованої наукової літератури про утримання та розведення перепілок у домашніх господарствах і про умови створення перепелиних мініферм, а до населення донести інформацію про користь перепелиних яєць та м'яса перепілок.

Висновки

На внутрішньому ринку України намітилася тенденція до розвитку промислового перепелівництва, що зумовлено високими смаковими якостями яєць і м'яса, швидкою відтворюваністю продукції й окупністю витрат у короткий термін. Загальний показник насиченості вітчизняного ринку цією продукцією наразі становить 25%, що свідчить про перспективність розвитку галузі та цього напрямку агробізнесу.

Маючи поголів'я перепелів близько 3 млн гол., за показниками виробництва перепелиних яєць Україна входить у десятку найбільших виробників у світі (0,53 млрд шт.) і має великі шанси стати одним із лідерів. М'яса перепелів виробляється близько 1,2–1,5 тис. т, що практично на рівні Бразилії та Португалії (1,6 тис. т) і майже у 2,5 раза більше, ніж у Росії (0,6 тис. т).

Katerynych O.¹, Pankova S.²

State Poultry Research Station of the NAAS, 20 Tsentralna Str., Birky village, Zmiiv region, Kharkiv oblast, 63421, Ukraine; e-mail: ¹katerinich@ukr.net, ²svet_my@ukr.net; ORCID: ¹0000-0003-4865-2238, ²0000-0001-7504-9878

Development of quail growing in Ukraine

Goal. To determine current problems of domestic quail growing concerning livestock and egg production and quail meat production. **Methods.** Statistical methods of analysis of the current state and determination of directions of development of the industry, methods of observation, comparative analysis, theoretical generalization. **Results.** Trends in the development of industrial quail growing in the domestic market of Ukraine are studied, due to the high taste qualities of eggs and meat, rapid reproducibility of production and cost recovery

in the short term. The average annual number of quails in Ukraine is about 3 million heads. The annual production of quail eggs (0.53 billion pieces) and meat (about 1.2–1.5 thousand tons) is determined. By that indices, Ukraine is among the top ten in the world and has great prospects for further growth. Demand for quail products and low saturation of the domestic market (25%) is also fixed, which, given the global trends in consumption of eggs and quail meat, testifies to the great prospects for the development of the industry in Ukraine. **Conclusions.** The quail growing industry in Ukraine has a high domestic and export potential for egg and meat production due to its special geographical, climatic and logistical position in the world.

Key words: livestock, nutrients, quail eggs, quail meat.

DOI: <https://doi.org/10.31073/agrovisnyk202004-06>

Бібліографія

1. Minvielle F. What are quail good for in a chicken-focused world? *World's Poultry Science J.* 2009. № 65 (4). P. 601–608. doi: 10.1017/S0043933909000415
2. Minvielle F. The future of Japanese quail for research and production. *World's Poultry Science J.* 2004. № 60 (4). P. 500–507. doi: 10.1079/WPS200433
3. Vali N. The Japanese quail: A review. *International J. of Poultry Science.* 2008. № 7 (9). P. 925–931. doi: 10.3923/ijps.2008.925.931
4. Nepomuceno R.C., Watanabe P.H., Freitas E.R. et al. Quality of quail eggs at different times of storage. *Ciência Animal Brasileira.* 2014. № 15 (4). P. 409–413. doi: 10.1590/1089-6891v15i424107
5. Arthur J., Bejaei M. Quail Eggs. *Egg Innovations and Strategies for Improvements*; by ed. P.Y. Hester. London, UK: Academic Press, 2017. P. 13–21. doi: 10.1016/B978-0-12-800879-9.00002-0
6. Genchev A. Quality and Composition of Japanese quail eggs (*Coturnix Japonica*). *Trakia J. of Sciences.* 2012. V. 10, Is. 2. P. 91–101.
7. Costachescu D.F., Boisteanu P.C., Costachescu E., Hoha G.V. Physico-chemical and sensory characteristics of quail meat, meat line. *Scientific Papers — Animal Science Series: Lucrări Științifice — Seria Zootehnie.* 2018. V. 70. P. 144–149.
8. Santhi D., Kalaikannan A. Japanese quail (*Coturnix coturnix japonica*) meat: Characteristics and value addition. *World's Poultry Science J.* 2017. № 73 (2). P. 337–344. doi: 10.1017/S004393391700006X
9. Owen O.J., Dike U.A. Japanese Quail (*Coturnix coturnix japonica*) Husbandry: A means of Increasing Animal Protein Base in Developing

Countries. *J. of Environmental Issues and Agriculture in Developing Countries*. 2013. № 5 (1). P. 1–4.

10. Жеребов М.Є. Перепільництво в Україні. *Ефективне птахівництво*. 2011. № 8 (80). С. 34–38.

11. Chang G., Chang H., Liu X. et al. Developmental research on the origin and phylogeny of quails. *World's Poultry Science J.* 2005. № 61 (1). P. 105–112. doi: 10.1079/WPS200346

12. Касяненко О.І., Собина М.М. Регіональне розташування та потужності виробництва

перепелиних птахогосподарств в Україні. *Вісник Сумського національного аграрного університету*. Серія «Ветеринарна медицина». 2012. Вип. 1 (30). С. 71–73.

13. Cunha R.G.T. Quail meat — an undiscovered alternative. *World Poultry*. 2009. V. 25, Is. 2. P. 12–14.

14. Premavalli K., Ashok A., Omprakash A.V., Babu M. Broiler Japanese quail rearing — a boon for both urban and rural poultry farmers. *J. of Veterinary Science & Technology*. 2015. V. 6, Is. 6. P. 96. doi: 10.4172/2157-7579.C1.013