

## НЕ ТІЛЬКИ ЗБІЛЬШУВАТИ ВИРОБНИЦТВО СВИНИНИ, АЛЕ Й НЕ ПОГІРШУВАТИ ЇЇ ЯКОСТІ

**В. П. Рибалко**, доктор сільськогосподарських наук, професор,  
головний науковий співробітник  
Інститут свинарства і агропромислового виробництва НААН України,  
Україна

*У статті коротко викладено значення продукції тваринного походження для харчування людини, а також сучасний стан та перспективи виробництва свинини в Україні без зниження її якості.*

**Ключеві слова:** чисельність свиней, продуктивність, свинина, сало, інтенсивна технологія, реалізація.

**Постановка проблеми.** Як свідчить сучасна масова інформація, а також життєві спостереження, одним з головних показників якості харчування людини є використання білку тваринного походження. В розвинутих країнах світу його середньодобове споживання на душу населення коливається в межах 55...60 г, що не погано, однак менше науково-обґрунтованих медичних норм харчування, що ж стосується країн, що розвиваються, то в них цей показник ще у 2...3 рази менший [1].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** За повідомленнями вітчизняних і зарубіжних джерел, проблему забезпечення населення та харчової промисловості практично неможливо вирішити без інтенсивного ведення всіх галузей тваринництва і птиці, а особливо свинарства.

За офіційними повідомленнями, за останні роки світове виробництво м'яса всіх видів тварин та птиці збільшилося майже на 30% і складає понад 300 млн тонн [2]. Не дивлячись на те, що свинину за релігійними та іншими міркуваннями не споживають десятки націй і навіть окремі регіони земної кулі, у загальному виробництві м'яса на її долю припадає 110 млн тонн, тобто 36,3% в той час як на м'ясо птиці 34,5%, яловичини – 22,6%, баранину – 4,5% та інші види м'яса – 2,1 відсотки [3]. При цьому ріст виробництва свинини і в подальшому буде збільшуватися головним чином за рахунок добре відселекційованих генотипів свиней, пошуку їх ефективних кросів, а також забезпечення одержаного приплоду оптимальними науково-обґрунтованими умовами годівлі та утримання.

Як відомо, пріоритетність масового розвитку свинарства обумовлена важливими біологічно-господарськими особливостями цих

тварин: багатоплідність, всеїдність та економне використання кормів. Більше того, спеціальними дослідженнями встановлено, що із загальної енергії кормів, що споживають тварини і птиця різних видів, у харчові продукти для людини зі свининою трансформуються 20%, молоком корови – 15%, курятиною – 5%, яловичиною та бараниною – 4 відсотки.

Завдяки кормоконверсивній можливості свиней за прогнозом ФАО щорічний приріст свинини до 2025 року буде складати 2,6 відсотка [1].

Зважаючи на вище викладене, галузь свинарства у ведучих країнах світу характеризується динамічним розвитком, оволодінням інтенсивними енергоекономними технологіями, а також збільшенням виробничих потужностей з урахуванням екологічної безпеки і підвищення продуктивності тварин. При цьому слід також нагадати, що загальне світове поголів'я свиней зараз вже перевищує 970 млн голів.

**Виклад основного матеріалу досліджень.** У різних категоріях господарств України розводять більше 10 порід свиней вітчизняного і зарубіжного походження, а також спеціалізованих генотипів. Згідно з розробленою «Програмою розвитку галузі свинарства на 2012...2020 роки» в усіх категоріях господарств країни у 2020 році передбачається мати 11678 тис. свиней і виробляти в живій масі 1458,6 тис. тонн свинини. Це цілком реально і здійснено, оскільки 20...25 років тому на території нашої держави чисельність свиней і виробництво свинини вже були у 2...2,5 рази більше.

Що стосується сучасного стану галузі свинарства в Україні, то на 1 січня 2015 року поголів'я свиней в усіх категоріях господарств збільшилося порівняно з 2013 роком на 2,4%, або на 188,9 тисяч голів, і склало біля 8 млн голів.

Як свідчить міжнародна практика і багаточисельна інформація, конкурентоздатність свинарства найближчими роками буде визначатися в першу чергу якістю свинини, від якої залежатиме попит, у тому числі і експорт цієї продукції.

Під якістю свинини слід розуміти сукупність властивостей цього продукту, що забезпечує фізіологічну потребу людини в харчових і смакових речовинах, тобто якість свинини, та її високій харчовій цінності. Тому не випадково її використовують для виготовлення широкого асортименту смачних блюд та м'ясних виробів. Що ж стосується перетравності свинини, то вона дорівнює 95, а сало 98 відсотків.

Високий зміст повноцінного легкозасвоюваного білка та незамінних амінокислот, а також відносно низький відсоток неповнонасичених білків і еластину відрізняють свинину від інших видів м'яса. Присутність жирової тканини надає свинині калорійність, ніжність і аромат. Порівняно з м'ясом інших домашніх тварин свинина володіє підвищеним змістом вітамінів групи В. Свине сало – це продукт з

високою засвоюваністю і калорійністю. Біологічна цінність підшкірного жиру обумовлюється підвищеним змістом незамінних полінасичених жирних кислот, особливо арахідонової, а також дефіцитними вітамінами А і Е.

Управління якістю свинини – процес дуже складний, кропіткий і багатогранний. Найбільш ефективним шляхом у цьому плані залишається цілеспрямована селекція. Теоретичною передумовою селекції з покращення ознак якості м'яса є їх значна мінливість, висока спадковість та тісний взаємозв'язок.

Відомо, що інтенсивна селекція на збільшення виходу пісного м'яса в тушах, яка здійснюється без контролю його якості та сортування тварин за реакцією на вплив факторів оточуючого середовища, призвела до збільшення стресчутливих свиней і, як наслідок, появи блідного водянистого ексудативного м'яса (порок PSE), або, навпаки, темного, щільного сухого (порок DFD).

Як показала практика останніх років, бажання багатьох товаровиробників скоротити період відгодівлі свиней за рахунок використання зарубіжних кормових домішок, тим більше хімічного походження, для одержання тисячаграмових приростів не завжди виправдана. Ферментні препарати значно підвищують фізичний ріст тварин, однак м'язові і жирові тканини в їх організмі не встигають досягати повного фізіологічного дозрівання, внаслідок чого виникають вище наведені пороки.

За даними фізико-хімічних досліджень процес гліколізу в повному об'ємі проходить лише в м'язах умовно нормальних туш. У тушах же свиней з ознаками PSE і DFD цей процес порушується, загальні показники свинини знижуються, створюється благодатне середовище для бактеріального її забруднення і неминучих економічних витрат при подальшій переробці.

Як бачимо, вирішення проблеми збільшення виробництва високоякісної свинини потребує комплексного підходу і доцільності впровадження жорсткої системи контролю за якістю м'яса та сала. При цьому слід підкреслити і той факт, що інтенсивна селекція на різке зниження наявності сала супроводжується, як правило, порушенням смакових якостей м'яса у зв'язку зі зменшенням внутрішньом'язового жиру, рівень якого повинен бути у межах від 2-х до 3-х відсотків.

Як відомо, продуктивність свиней на 18...25% залежить від генотипу тварин, а також рівня селекційно-племінної роботи у стаді і на 50...75%, якщо не більше, від якості та технології використання кормів. Тому забезпечення свинопоголів'я необхідною кількістю повноцінних кормів та підвищення їх конверсії слід розглядати як найважливіші компоненти ресурсозберігаючої технології, які сприятимуть

перетворенню свинарства в стійко рентабельну галузь. У зв'язку з цим вважаємо, що компоненти кормів, які не виробляються в Україні, повинні імпортуватися на пільговій основі, і навпаки, на ті поставки готових кормів, що завозяться з-за кордону, доцільно ввести суттєве мито з метою збільшення власного кормовиробництва, а також обмеження імпорту компонентів, особливо хімічного походження, які використовуються як стимулятори росту тварин.

Отже необхідно не тільки збільшувати кількість кормів, але й суворо дотримуватися їх якості.

Що стосується мінеральної і вітамінної підгодівлі свиней, то існують різні методологічні підходи. Для окремих країн світу характерно використання максимальних доз препаратів з метою стимулювання продуктивності тварин та максимальних прибутків. Це знайшло своє відбиття у концепції мінеральної та вітамінної толерантності. Європейські ж підходи зосереджені на забезпеченні оптимальної продуктивності та здоров'я тварин, а також якості виробленої свинини з урахуванням екологічних нормативів.

Контроль за умовами утримання свиней також є одним з важелів управління якістю свинини. Оптимальною температурою в зоні розміщення поголів'я на відгодівлі вважається 16...18°C за відносної вологості 75%. Підвищення значення цих показників веде до затримки росту тварин, збільшення незв'язаної води у туші, появи гіпертермічного синдрому. При цьому нарощування жиру проходить більш інтенсивно, а основні його запаси відкладаються в поверхневих тканинах.

У тварин, вирощених за низької температури, навпаки, відкладення жиру здійснюється в м'язовій тканині, при цьому різко знижується відкладання азоту та зменшується діаметр м'язових волокон.

**Висновки.** Для розвитку галузі свинарства і забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної свинини необхідно:

1. Розробляти ефективні селекційні підходи, а також методи генної інженерії і біотехнології, які здатні забезпечити одержання нових генотипів свиней з передбаченими господарсько корисними ознаками.

2. Підвищувати вимоги до тварин, аби вони володіли міцним здоров'ям і розвинутою імунною системою, доброю адаптацією до сучасних технологій виробництва, високими відтворювальними якостями, ефективною конверсією споживчих речовин корму та якістю свинини, яка б відповідала вимогам сучасних стандартів.

3. Істотно покращити кормову базу, підвищити якість кормів, їх збереженість та підготовку до згодовування.

4. Активно продовжувати технологічну та структурну модернізацію промислового свинарства, включаючи забій, первинну обробку,

логістичну інфраструктуру по доставці свинини до споживача.

На завершення, слід акцентувати увагу на той факт, що при середньодобових приростах свиней на відгодівлі в межах 600...800 г і використанні повноцінних раціонів на основі доброякісних кормів свинина завжди буде високоякісною, рентабельною і бажаною як на внутрішньому, так і зовнішніх ринках.

#### **Список використаних джерел:**

1. Волощук В. М. Исторические аспекты и стратегия развития свиноводства в Украине / В. М. Волощук, В. П. Рыбалко // Современные проблемы и технологические инновации производства свинины в странах СНГ : сб. трудов. — Чебоксары, 2013. — С. 22—26.

2. Мысик А. Т. Состояние животноводства в мире, на континентах, в отдельных странах и направление развития / А. Т. Мысик // Зоотехния. — М., 2015. — № 1. — С. 2—6.

3. Рыбалко В. П. Немає долі без солі, але немає її і без сала / В. П. Рыбалко // Слов'янський збірник. — Полтава, 2012. — Вип. II. — С. 11—14.

***В. П. Рыбалко. Не только увеличивать производство свинины, но и не ухудшать ее качества.***

*В статье кратко изложено значение продукции животного происхождения для питания человека, а также современное состояние и перспективы производства свинины в Украине без снижения ее качества.*

***Ключевые слова:*** численность свиней, продуктивность, свинина, сало, интенсивная технология, реализация.

***V. Rybalko. Not only to increase pork production but don't make worse its quality.***

*In the article it is shortly given the significance of products of animal origin for human nutrition and also the modern state and perspectives of pork production in Ukraine without decreasing its quality.*

***Key words:*** quantity of pigs, productivity, pork, lard, intensive technology, implementation.