

УДК 338.43:636
© 2015

О.С. ПАВЛЕНКО,
старший викладач

Дніпропетровський державний
аграрно-економічний університет,
Україна

E-mail: ps.ellena@gmail.com

**СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНІ
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ
НУТРІЇВНИЦТВА**

Розкрито історичний аспект розвитку нутривництва. Проаналізовано виробництво галузі за видами продукції, світовий досвід та особливості даного виду аграрного бізнесу. Розглянуто основні якісні характеристики продукції та вплив її на організм людини, основні переваги та проблеми подальшого розвитку нутривничих підприємств.

Ключові слова: нутривництво, історичний досвід, виробництво м'ясної продукції, хутросировина, інтеграція, ринкова інфраструктура, соціально-економічний розвиток.

Ефективність і конкурентоспроможність нутривничих підприємств на сучасному етапі неможливі без вивчення історичних аспектів розвитку галузі та планів на перспективу. Господарства нутривничої галузі мають великий потенціал розвитку в Україні та вагоме суспільне значення. Однак підходи до управління та постановки цілей стратегічного управління, спираючись на сучасні методи ведення бізнесу і досвід розвинених країн, потребують оновлення, глибокого вивчення. Без ретроспективного аналізу, характеристики стану та організації нутривництва в країні й за її межами, розгляду якісної складової продукції та переваг даного напрямку тваринництва неможливе розширене відтворення нутривничого виробництва, оскільки в його основу закладена програма економічного і соціального розвитку, яка включає комплекс галузевих інвестиційно-технічних проектів підприємств.

Проблеми вітчизняного тваринництва, як галузі аграрного сектору національної економіки, постійно знаходять своє відображення в наукових дослідженнях і публікаціях багатьох українських учених-аграрників. Серед них – роботи О.М. Бондаренка, Ю.П. Козака, В.Я. Месель-Веселяка, О.М. Окопного, В.П. Рябоконя, П.Т. Саблука, В.М. Шпичака [1–3]. Значна кількість досліджень присвячена аналізу окремих галузей тваринництва. Проте галузь тваринництва знаходиться в кризово-

му стані, а тому питання, пов'язані з її функціонуванням і розвитком, залишаються як ніколи актуальними та потребують подальшого наукового та практичного обґрунтування.

Метою наших досліджень було визначення особливостей соціально-економічного розвитку виробництва продукції нутривництва в історичному, світовому та біологічному аспектах з подальшим виявленням майбутніх тенденцій розвитку.

Результати досліджень та їх обговорення. Нутривництво є неподільною частиною звірівництва, яке вважається наймолодшою галуззю і налічує менш ніж 100 років. У Радянському Союзі про нутрив вперше почули у 1928 році, а у 1931–1932 рр. Загальносоюзний хутровий синдикат завіз 676 нутрій з Аргентини й 2000 особин з Англії та Німеччини. До 60-х років провідним видом у СРСР була лисиця, потім її змінила норка. Наприкінці 60-х років країна стала монополістом з вирощування лисиць та песців, поголів'я яких досягло 20 тис. на рік. Щодо нутрій, то держзакупки хутросировини 1970 р. збільшилися до 126 тис. шт., м'яса – до 500 тонн/рік, з яких тільки 36 % надходило із звірогосподарств, а решта – від населення. У 1979 р. було організовано ряд великих племінних ферм, які в середньому вирощували близько 8 тис. основних самок на рік з виходом молодняка 55–57 тис. голів. У ті часи рента-

бельність нутривництва становила близько 100 %. Значно збільшилося розведення нутрій на особистих подвір'ях. У 1983–1987 рр. по відношенню до 1979 р. виробництво продукції збільшилося в 10 разів: хутросировини – до 1,7 млн шт./рік, а м'яса – до 6,8 тис. тонн, з яких тільки 5 % припадало на племінні ферми, а 95 % – на приватний сектор. У країні споживали до 3 тис. тонн м'яса нутрій.

У середині 80-х років на частку Радянського Союзу припадало 35 % світового виробництва хутра норки і песців, 40 % – нутрій, 60 % – лисиць і 100 % соболів кліткового розведення. Традиційно Україна займала одне з лідируючих місць у виробництві продукції звіривництва, що досить яскраво видно з показників обсягів виробництва хутросировини та м'яса (табл. 1).

Галузь продовжувала вдосконалюватися, ставлячи перед собою більш високі завдання. У 1986–1987 рр. звіривництво в СРСР досягнуло найбільшого розквіту. На рік виробляли до 18 млн шкурок норки, з яких більше 3 млн реалізовували на світових аукціонах і постачали на експорт. Поголів'я нутрій становило близько 200 тис., з них на частку України припадало 45 %. Зростала частка України в загальному виробництві хутросировини, а виробництво м'яса (продукція нутривництва) за 50 років існування галузі в Україні збільшилось у 9,2 раза.

До 1990-х років звіривництво в Україні розвивалося динамічно. Країна займала провідні місця у світі. 1987 року частка хутросировини України була в межах 4 % від її загальної пропозиції на міжнародних ринках. У 1988–1990 рр. попит на продукцію звіривництва був максимально забезпечений, що

привело до деякого зниження виробництва.

Протягом 1991–2004 рр. кількість нутривничих спеціалізованих підприємств скоротилася в 1,7 раза, а чисельність маточного поголів'я звірів і виробництво хутра в Україні зменшилося удвічі. Внутрішній ринок задовольнявся вітчизняною хутросировиною на 73,5 % від раціональної потреби.

Із 2005 по 2010 рік рентабельність нутривництва становила 15 %. Вихід ділового молодняка в рік на самку – не менше 6 щенят; витрати кормів на виробництво однієї шкурки та тушки масою 2–2,5 кг – не більше 48 кг; реалізаційна ціна однієї шкурки середнього розміру площею 17 дм² – 35–40 грн; реалізаційна ціна м'яса – 20–25 грн/кг. Вирощування хутрових звірів України зосередилося в сільськогосподарських підприємствах Харківської, Донецької, Черкаської, Київської, Дніпропетровської, Львівської та Луганської областей, які забезпечують виробництво на 65 %.

В існуючій ситуації в Україні найбільш життєздатними, перспективними та ефективними стануть ті звірогосподарства, які додаватимуть зусиль до створення виробництв замкненого циклу, спираючись на досвід передових країн світу. На сьогоднішній день основними країнами-виробниками звіривничої продукції залишаються Данія – 11,1 млн шкурок норки, США і Нідерланди – по 3 млн, Фінляндія – 2 млн, Швеція і Китай – 1,2 млн, Канада – 1 млн, а також Росія – 2,5–2,7 млн шт. на рік, тобто 10 % світового виробництва. За виробництвом продукції нутривництва лідерами залишаються країни Південної Америки – 70 % світового виробництва.

1. Питома вага України в союзному виробництві хутросировини (тис.шт.) та м'яса, кг *

Рік	СРСР – усього	У тому числі вироблено Україною	Частка України, %
1940	1221,2 / 183,18	52,5 / 21,9	4,3 / 11,9
1950	5140,1 / 771,0	406,1 / 123,4	7,9 / 16,0
1960	6313,4 / 946,9	429,3 / 171,3	6,8 / 18,1
1970	7442,5 / 1116,4	1741,5 / 267,8	23,3 / 23,9
1980	7725,2 / 1158,8	1868,4 / 288,2	24,2 / 24,8
1990	6074,7 / 911,2	1822,4 / 202,4	29,9 / 22,2

* Чисельник – хутросировина, знаменник – м'ясо

На думку багатьох експертів, вітчизняні виробники поставлені в нерівні умови відносно іноземців, які заповнили наш ринок своєю продукцією. Сьогодні 80 % хутрових виробів потрапляє на ринок по чорних або сірих схемах, при цьому виробничі можливості задіяні лише на 20–30 %, а це і робочі місця, і податки, і імпортозаміщення, і врешті-решт – валютна виручка.

Відвідування південноамериканських країн керівниками та фахівцями галузі показало помилковий курс розвитку нутрієвництва в нашій країні. По-перше, за кордоном на фермах панувала нутрія. Більше того, 50–80 % поголів'я становили десятки нових кольорових типів, що зробило виробництво високоефективним (поголів'я в Аргентині – 3,4 млн, Чилі – 1 млн гол. і т.д.). По-друге, використовувалася ресурсозберігаюча (на той час) технологія: звірів утримували в легких клітках, що сприяло підвищенню продуктивності праці в 5–10 разів, ніж у нашій країні, звірів годували доступними рослинними кормами власного виробництва.

З нашого погляду, сучасний стан нутрієвництва може бути правильно оцінено лише в разі порівняння його з основними тенденціями розвитку цієї галузі в закордонних країнах. Виробництво м'яса у світі за 2013 р. оцінювалося в 22 тис. тонн, у тому числі в країнах ЄС – 5,6 тис. тонн, або 25,5 % загального виробництва. Цікавим є і той факт, що традиційними для Європи вважаються показники забійної маси тушки нутрії (кг):

Німеччина – 3,7; Данія – 3,4; Португалія, Іспанія – 3,3; Польща – 3,0; Естонія – 2,8. В Україні цей показник становив 3,5 кг. Сьогодні визначити місце нашої країни у виробництві даної продукції досить важко, оскільки статистичний збір інформації з 2000 року практично не ведеться. За різними оцінками у світі (за 2013 рік) вироблялося від 23 до 29 тис. тонн м'яса нутрій у забійній вазі.

Аналізуючи сучасний стан нутрієвництва у світі, зазначимо, що досягнення його досить значні, про що наочно свідчать факти:

- нутрієвництво Аргентини (за даними 2010 року) тільки за рахунок експорту давало країні 2 млрд дол. прибутку на рік;

- щеня нутрії після відсадження до забою у 9-місячному віці оплачує корм в 2–3 рази швидше, ніж велика рогата худоба;

- Скандинавські країни виробляють нутрятини більше, ніж баранини та конини, разом узятих;

- маленька та бідна на ресурси Мексика від експорту продукції нутрієвництва отримала до 50 млн дол. у 2010 році;

- у Німеччині утримання 100 самок із "шлейфом" (тобто обслуговування близько 700 нутрій) потребує лише 1,5 год роботи на день, а витрати праці в середньому на одну дорослу нутрію становлять лише 5–7 хв.

Якщо ж обговорювати темпи приросту виробництва продукції нутрієвництва у світі, то у 2013 р. виробництво м'яса нутрії зросло на 69 % порівняно з 2008 р. (табл. 2).

2. Виробництво продукції тваринництва у світі, тис. тонн

Вид продукції	2008 р.	2010 р.	2013 р.	2013 у % до 2008 р.
М'ясо всього	233563	240903	236950	101,45
Яловичина та телятина	61233	52341	49372	80,63
Свинина	90177	97252	98432	109,15
Баранина та козлятина	11213	9872	8776	78,27
Конина	708	603	549	77,54
М'ясо: птиці	69192	79543	78463	113,40
кролів	1027	1273	1336	130,09
нутрій	13	19	22	169,23

3. Порівняльна характеристика виходу м'яса та субпродуктів, %

Вид тварин	М'ясо з кістками	Субпродукти	Разом	Підшкірний жир
Нутрія	54,5	4,5	59,0	6
Кріль	56,9	3,8	60,7	7
Невеликі кури	58,0	6,0	64,0	7
Яловичина 2-го класу	46,0	2,8	59,0	3

Про становлення цивілізованого ринку продукції нутривництва в тій або іншій країні можна робити висновки за співвідношенням каналів її реалізації. Так, в Естонії 41 % цього виду продукції продають у супермаркетах, 39,4 % – у спеціалізованих магазинах, 10 % – на ринках, 9,6 % реалізують за іншими каналами. Торговельний оборот продуктів з тушок нутрії помітно зріс.

Одна з головних переваг нутривництва полягає в тому, що ця галузь відноситься до одних із найшвидше розвиваючихся, поряд з кролівництвом та птахівництвом. Самки нутрії досить високоплідні сільськогосподарські тварини, які народжують високоцінний молодняк. Від однієї самки нутрії разом з приплодом одержують на рік близько 50 кг м'яса та понад 10 шкурок, а також високоцінну побічну продукцію: жир та гній. За високі смакові якості м'ясо нутрії отримало широке визнання як дієтичний продукт.

Вихід м'яса залежить від віку, статі, угодваності тварин і становить від 46 % у молодняку до 60 % живої маси в дорослих самців. Субпродукти складають 4,5 % (табл. 3). Від однієї дорослої тварини масою 6–8 кг отримують 3,2–4,3 кг м'яса.

Більша частина м'яса припадає на задню (30 %) та спинну (21 %) частини тушки.

Частка грудної та черевної частин становить 17, передніх лап – 13, шиї та голови – 19 %. У тушці нутрії кістки з головою дорівнюють 10–12 % (приблизно 500 г) від маси тіла, у кролів – 9–10, у свиней – 18, у великої рогатої худоби – 20 %. М'ясо нутрії (без кісток, внутрішнього жиру та субпродуктів) характеризується високим вмістом повноцінного білка і водночас має порівняно низьку калорійність (табл. 4). 100 г м'яса нутрії середньої жирності з кістками містять 140 ккал, 18,3 г перетравного протеїну, 6 г жиру, 4,5 г сирової золи, значну кількість м'язового гемоглобіну (800–1000 мг, у крильчатині – 150–200 мг).

За вмістом незамінних амінокислот м'ясо нутрії рівноцінне яловичині та курятині, за вітамінним та мінеральним складом – практично неперівнянне із жодним іншим видом м'яса. Особливо корисне воно для осіб, що бідують у повноцінних білкових продуктах. У м'ясі на 50 % більше амінокислот, ніж у свинині, та на 4 % більше, ніж у крильчатині. 1961 року МОЗ СРСР офіційно визнало м'ясо нутрії продуктом харчування для людей, у тому числі як дитяче. З'явився ГОСТ на цю продукцію. Спеціалісти встановили, що за кількістю білків (23–25 %) нутрія займає перше місце, відтіснивши яловичину та крильчатину. До того ж білків не тільки

4. Хімічний склад м'яса основних сільськогосподарських тварин, %

Показник	Нутрія	Кріль	Яловичина	Курятина
Вода	67–73	69,3	72,2	72,8
Білок	20,8	24,5	20,6	20,0
Жир	4,1–10,0	8,0	5,5	5,1
Мінеральні речовини	1,1	1,2	1,2	1,1
Калорійність, ккал	156–200	168,0	178,0	166,0

багато, але вони ще й відмінної якості; жир нутрії – рекордсмен за відсотковим вмістом ненасичених жирних кислот (до 61,2 %). Ще в 1932 році відомий вчений Н.К. Верещагін визнав, що м'ясо нутрії “дуже ніжне та смачне, схоже на крільчатину та може вживатись як у вареному, так і смаженому вигляді”. Жир нутрії має приблизно таку ж високу засвоюваність, як і свинячий – 89–93 %, але за якістю значно перевищує його. Високе йодне число жиру нутрії свідчить про високий вміст у ньому життєво необхідних неграничних жирних кислот (олеїнової, лінолевої та ін.). Жир нутрії містить весь набір незамінних (неграничних і поліграничних) жирних кислот і, що особливо важливо, велику кількість арахідонової жирної кислоти. Ця кислота забезпечує імунний захист організму, підсилює діяльність травних залоз і залоз внутрішньої секреції в організмі людини. Порівнюючи з м'ясом інших тварин, нутрятина має значно низький вміст холестерину та натрію, що робить її дуже привабливим продуктом для здорового харчування. М'ясо

нутрії легко засвоюється організмом людини і цінується як дієтичний продукт; на європейських ринках воно коштує у 2–3 рази дорожче, ніж інші м'ясні продукти. Печінка нутрії є також цінним харчовим продуктом. До її складу входять 22 % білка, 2,2 % жиру та високоцінні вітаміни (аскорбінова кислота і рибофлавін).

Вагомим продуктом галузі нутріївництва є й хутросировина. Товарна цінність шкурки визначається ступенем розвитку волосяного покриву, забарвленням, розміром та міцністю міздрі (шкірної тканини). Товарні якості хутра (волосяний покрив, його забарвлення, блиск, висота, пишність, м'якість, міцність, ступінь звалювання) високі. Хутро нутрії за носкістю займає середні позиції.

Своє застосування як добриво знаходить і гній від нутрії. Із відходів м'ясної продукції нутрії (голова, лапи, хвіст) виробляють корм для хижих звірів – норок, песців, лисиць та ін. Він містить багато поживних незамінних речовин і значно здешевлює вартість кормів для звірівництва.

Висновки

Викладений матеріал підтверджує, що питання розвитку вітчизняного нутріївництва цілком актуальні, оскільки значимість нутріївничої продукції для харчової, легкої промисловості, для підтримання здоров'я нації та вирішення проблем продовольчої безпеки держави цілком очевидна. Нутріївництво України має всі підстави для розвитку. Основними причинами,

що стримують зростання вітчизняного виробництва продукції нутріївництва, є відсутність інтеграційних відносин, які б надійно об'єднували виробників, переробні підприємства та споживачів у досягненні поставлених цілей; відсутність ринкової інфраструктури, сучасних методів організації і управління нутріївничим виробництвом.

Бібліографія

1. *Месель-Веселяк В.Я.* Аграрна реформа і організаційно-економічні трансформації у сільському господарстві: доповідь на 20-річних зборах Всеукраїнського конгресу економістів-аграрників 25–26 лютого 2010 року / *В.Я. Месель-Веселяк.* – К.: ННЦ “Інститут аграрної економіки”, 2010. – 57 с.
2. *Рябоконт В.П.* Основні напрями соці-

ально-економічної перебудови та розвитку українського села / *В.П. Рябоконт* // Економіка АПК. – 2008. – № 6. – С. 86–89.

3. *Саблук П.Т.* Стабільні економічні умови як фактор послідовного підвищення ефективності сільськогосподарського виробництва / *П.Т. Саблук* // Економіка АПК. – 2003. – № 1. – С. 12–17.

Рецензент – доктор економічних наук, професор *І.І. Вініченко*