

процесами розведення і вирощування риби, в той час як у природних водоймах, особливо в крупних, можливість активного впливу людини на ці процеси поки дуже обмежена.

Основним об'єктом ставового рибиництва в Україні залишається короп.

При вирощуванні його в монокультурі на природних кормах можна було одержати 200-400 кг/га, а застосовуючи різні методи інтенсифікації, збільшити вихід риби в 5-10 разів. Проте, інтенсивне вирощування коропа в монокультурі має досить вузькі межі: занадто висока щільність посадки риби на нагул і пов'язані з цим підвищені витрати на комбікорми, що призводять до порушення умов вирощування риби, нагромадження органічних речовин у ставу, різкого збільшення витрат кормів на одиницю приросту.

Однак, останнім часом, в аквакультурі України з'явилися інші об'єкти: білий та строкатий товстолобики, білий амур, щука, сом, і це не випадково, оскільки за деякими своїми якостями ці види представляють найбільший інтерес.

Сучасне рибицтво, вирішальною тенденцією якого є зростання щільності посадок, значною мірою лімітоване об'ємом води. При цьому співвідношення маси води і маси риби виступає як визначальний технологічний фактор. Якість води визначається здатністю до очищення і кількістю розчиненого в ній кисню. Зниження вмісту кисню і втрата здатності води до самоочищення виключають можливість інтенсифікації виробництва риби.

Список використаних джерел

1. Данильчук Г.А. Технологія виробництва продукції аквакультури //Методичні рекомендації для вивчення курсу та самостійної роботи студентам за напрямом підготовки 6. 090102 “ТВППТ” Ч. V “Ставове рибицтво”. / Г.А. Данильчук. Миколаїв, 2014. 57 с.
2. Марценюк Н.О. Аналіз сучасного стану рибно́ї галузі в Україні / Н.О. Марценюк, В.П. Марценюк, А.В. Пекарський //Збірник наукових праць СНАУ. С., вип. 7 (30). 2016. С. 158-163.
3. Марценюк Н.О. Моніторинг технологій та інноваційний потенціал виробництва рибно́ї продукції в Україні / Н.О. Марценюк, В.П. Марценюк Монографія К. : “КОМПРИНТ”. 2016. 193 с.

УДК 636. 32/. 38. 082 (477. 43/. 44)

Осадець О.А., студентка 4 курсу спеціальності “Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва”

Науковий керівник – Тимофійшин І.І., кандидат с.-г. н., доцент, професор ПДАТУ; Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

НОВІ ГЕНОТИПИ ОВЕЦЬ НА ПОДІЛЛІ

Вівчарство – важлива галузь тваринництва, яка дає різноманітну продукцію, а саме: баранину, дієтичну ягнятину, молоко, делікатесні сири та бринзу, а також сировину для легкої промисловості – вовну, овчини, смушки та шкіру, вироби з яких не мають аналогів щодо гігієнічних властивостей для збереження здоров'я і тривалості життя людини. Недарма в Україні є таке розповсюджене прислів'я: “Вівця – це шуба, свита і губа сита”.

Сьогоденна ситуація у галузі вівчарства України відзначається суттєвим зменшенням поголів'я, який обумовлений багатьма причинами (диспаритет цін на промислову і сільськогосподарську продукцію; відсутність цивілізованого ринку збуту продукції та державної підтримки галузі; відсутністю сприятливих економічних умов для розвитку галузей, пов'язаних з продукцією вівчарства тощо). Не оминило зменшення поголів'я овець і славне Поділля, де споконвіку розводили овець.

Відомо, що втрата загального поголів'я овець в країні на 20-30% потребує часу на його відновлення до 10 років, а при втратах більше 30% поголів'я – 40-50 років. Такий шлях відновлення вівчарства має право на існування, але він довготривалий. Один із шляхів відновлення вівчарства – це залучення інвесторів-орендарів, які завозять тварин із-за кордону.

Споконвічно особлива увага вівчарству приділялася нашими пращурами на Поділлі. З давніх-давен цей вид тваринництва культивувався й розвивався у селі Чабанівка Кам'янець-Подільського району Хмельницької області. Власне, назва населеного пункту говорить сама за себе. Сприятливий мікроклімат, сотні гектарів пасовищ з десятками різновидів трав, улюблених тваринами, знання вівчарської справи, що передавалося з покоління в покоління, дозволяли займатися вівчарством фахово, отримуючи вагомі здобутки. За відродження галузі із занепаду взялися відомі молоді підприємці – чернівчанин литовського походження Лайманіс Гурскіс і хмельничанин Олександр Удовкін, перед цим добре вивчивши досвід розвитку вівчарства в кількох розвинених європейських країнах. Відтак, на базі земельних паїв громадян Чабанівської територіальної громади, інвестори створили фермерське господарство “Мерінос Україна” та виробничо-комерційну фірму “Пілігрим”. Спочатку було завезено у відремонтовані кошари колишнього колгоспного вівцекомплексу 350 овець м'ясо-вовнової напрямку породи німецький меріноланд з Чернівецької області, а невдовзі ще 376 вівцематок з Німеччини.

Ця порода є унікальною для вітчизняного тваринництва і єдина в Україні, яка дає м'ясо чудової якості класу преміум. М'ясо овець породи німецький меріноланд – мармурове, має ніжний смак, соковите, швидко в приготуванні, не має специфічного запаху, що дуже важливо для рестораторів. Відносно високий вихід тушки – 53%. Вівці м'ясо-вовнової породи німецький меріноланд характеризуються доброю акліматизацією, високою конверсією кормів, плодючістю, відмінними материнськими якостями, пристосованістю до подолання великих відстаней. Жива маса баранів – 125-160 кг, маток – 75-90 кг, середньодобовий приріст по фермі становить 330 г. Настриг вовни з баранів – 6,5-7,0 кг, з маток – 4,0-5,0 кг. Тварини дають білу меріносову вовну, діаметром 26-28 мікрон. Середня плодючість – 220 тьят на 100 маток, збереженість молодняку – 90%. Нещодавно таких овець завезли з Німеччини та Австрії у приватне підприємство “Науково-виробниче агропромислове підприємство “Ель Гаучо” в смт. Товсте Заліщицького району Тернопільської області.

Крім вище наведеного, виробничо-комерційна фірма “Пілігрим” завезла із Франції овець молочного напрямку продуктивності – породу лакон. Жива маса баранів – 80-100 кг, маток – 55-57 кг. Характеризуються високою скороспілістю (до 60% ярк можна парувати у 7-10-місячному віці). Особливістю цих овець є

те, що відлучення ягнят проводять у 4-5-тижневому віці, після чого починають доїти вівцематок; середній надій товарного молока за 150 днів лактації складає 155-160 л. Рекорд – 367 л на вівцю. Товарне молоко йде на виробництво сиру рокофор. Наразі увели в експлуатацію молокопереробний цех, де виробляють високоякісну бринзу та тверді сири (пекоріно, манчего та ін.).

Таким чином, Поділля має досить потужні можливості для відновлення оптимальної кількості овець, адже історично, традиційно на теренах Поділля займалися такою вагомою галуззю народного господарства України як вівчарство.

УДК 636. 033

Остап В.В., учень 11 класу Шатавського НВК “ЗОШ I-II ступенів, колегіум”

Науковий керівник – Тихончук О.В., старший вчитель, вчитель біології та хімії Шатавського НВК “ЗОШ I-II ступенів, колегіум”

с. Шатава Дунаєвського району Хмельницької області, Україна.

РОЗВЕДЕННЯ ВИНОГРАДНОГО СЛИМАКА *HELIX POMATLA L.* В УМОВАХ ПІВДЕННОГО ПОДІЛЛЯ

У роботі досліджено можливості та економічну доцільність розведення виноградного слимака *Helix pomatla L.* в присадибних господарствах в умовах регіону.

Метою дослідження було вивчення доцільності та розробка заходів щодо розведення виноградного слимака у присадибному господарстві.

Для досягнення зазначеної мети нами визначено наступні завдання:

- проаналізувати переваги та недоліки розведення виноградного слимака з метою одержання хакрчової продукції;
- вивчити рівень попиту на продукцію із виноградного слимака в Україні та світі та рівень його забезпечення;
- дослідити екологічно-біологічні особливості виду в природних угрупованнях(живлення, розмноження, особливості проходження життєвого циклу, сезонна періодизація життєдіяльності);
- ознайомитись із сучасними технологіями з вирощування виноградних слимаків та провести їх практичну апробацію в домашніх умовах.

Виноградний слимак з давніх часів відомий своїми смаковими якостями та поживною цінністю. Так, в його м'ясі міститься більше білків, ніж у курячому яйці, при цьому холестерин майже відсутній. Продукти, приготовані з молюска, майже не викликають алергічних реакцій, що робить можливим вживання їх навіть людьми, схильними до алергії.

Слимаки багаті на різні амінокислоти, в тім числі і незамінні, біологічно активні речовини, що робить можливим їх використання не лише у виробництві продуктів харчування, але й в косметології та фармацевтиці. Дослідження показали, що секрет, який виділяють равлики, має високі регенеруючі властивості та швидко відновлює клітини шкіри. Натуральні креми із вмістом равликового слизу можуть ефективно загоювати рубці після травм і опіків, сповільнювати старіння шкіри, підвищувати її еластичність. А деякі салони краси навіть