

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»  
СЛОВАЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СІЛЬСЬКОГО  
ГОСПОДАРСТВА (СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА)  
ЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРИРОДНИЧИХ НАУК (ЧЕХІЯ)  
ПОМОРСЬКА АКАДЕМІЯ В СЛУПСЬКУ (ПОЛЬЩА)**



**Міжнародна науково-практична конференція**

**АГРАРНА ОСВІТА ТА НАУКА: ДОСЯГНЕННЯ,  
РОЛЬ, ФАКТОРИ РОСТУ**

**Сучасний розвиток технологій тваринництва.  
Інноваційні підходи у харчових технологіях**

**2 жовтня 2025 року**

**Біла Церква  
2025**

**НЕДАШКІВСЬКИЙ В.М.**, д-р с.-г. наук, **НЕДАШКІВСЬКА Н.В.**, канд. с.-г. наук  
*Білоцерківський національний аграрний університет*

## **ОСОБЛИВОСТІ УТРИМАННЯ ТА ЗАБОЮ НУТРІЙ У КОНТЕКСТІ ВИРОБНИЦТВА ДІЄТИЧНОГО М'ЯСА**

Проведений порівняльний аналіз показав, що м'ясо нутрії має кращі якісні характеристики порівняно з кролятиною, що створює умови для його ефективного використання у харчуванні та виходу на нові ринки збуту.

**Ключові слова:** нутрії, дієтичне м'ясо, утримання, харчова цінність, фермерські господарства.

**NEDASHKIVSKYY V.M.**, doctor of agricultural sciences, **NEDASHKIVSKA N.V.**, candidate of agricultural sciences  
*Bila Tserkva national agrarian university*

## **FEATURES OF KEEPING AND SLAUGHTERING NUTRITION IN THE CONTEXT OF DIETARY MEAT PRODUCTION**

The comparative analysis showed that nutria meat has better quality characteristics compared to rabbit meat, which creates conditions for its effective use in nutrition and entry into new markets.

**Key words:** nutria, dietary meat, keeping, nutritional value, farms.

Сучасні тенденції розвитку тваринництва передбачають пошук альтернативних джерел високоякісного та екологічно безпечного м'яса. На цьому тлі перспективним напрямом є нутріївництво — динамічно зростаючий сектор, що поєднує простоту утримання тварин і високу харчову цінність їхньої продукції.

Сучасні господарства, такі як ТЗОВ «Призма» (Дніпропетровська обл.) чи еко-ферма «Гризлік» (Прикарпаття), демонструють успішні приклади комплексного утримання тварин із виробництвом як м'яса, так і хутрової сировини.

Нутрії відрізняються невибагливістю: вони споживають переважно рослинні корми, не потребують вакцинації, рідко хворіють і добре пристосовуються до різних кліматичних умов. Влітку клітки можна встановлювати просто неба, а взимку необхідні утеплені приміщення з температурою не нижче 0 °С, оскільки обмороження хвоста й лап негативно впливає на здоров'я тварин.

Самки нутрій надзвичайно плодючі: за рік дають 2–3 щеніння по 4–7 дитинчат. Вирощування до забійної кондиції триває близько 5–6 місяців, при цьому середня жива маса становить 5–7 кг, а окремі екземпляри можуть досягати 12–13 кг.

Таким чином, нутрії поєднують високу скоростиглість, невибагливість і універсальність використання (м'ясо + хутро), що робить їх привабливими для дрібних і середніх фермерських господарств [2, с.303–305].

Забій нутрій здійснюється після досягнення ними забійної ваги (5–7 кг). Для отримання якісної продукції важливо дотримуватися правил гуманного забою та санітарних норм.

Вихід м'яса залежить від статі та вгодованості: у самців – 55–60 % від живої маси, у самок – 51–54 % та у молодняку – 46–48 %.

З тварини живою масою 6–8 кг можна отримати в середньому 3,5 кг чистого м'яса. Крім м'язової тканини (65–70 %), у складі туші міститься 3–12 % жиру та 18–23 % кісток. Важливим додатковим продуктом є нутрієвий жир, який застосовується у медицині та кулінарії.

М'ясо нутрії — це високоякісний дієтичний продукт із ніжною структурою та легким смаком. Його рекомендують при захворюваннях печінки, нирок, серцево-судинної системи, цукровому діабеті, а також у дитячому та спортивному харчуванні.

Основні переваги: високий вміст білка (до 21 %), що не поступається телятині; низький вміст жиру (7–10 %), що робить його дієтичним; значна кількість мікроелементів (калій, фосфор, мідь, марганець); легке засвоєння організмом; збереження більшості вітамінів після термічної обробки [1, с.23].

М'ясо нутрії добре конкурує з кролятиною, проте має більш насичений склад мінералів і темніший колір завдяки підвищеному вмісту міоглобіну. З метою детального вивчення відмінностей між цими видами м'яса нами проведено порівняльний аналіз основних показників їхньої якості, результати якого наведено у таблиці 1.

Таблиця – Порівняльна характеристика показників продуктивності та якості м'яса нутрії та кроля

| Показник               | Нутрія                                            | Кролик                           |
|------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|
| Середня жива маса      | 5–7 кг (інколи до 13 кг)                          | 3–5 кг                           |
| Забійний вихід         | 51–60 %                                           | 50–55 %                          |
| Вага туші              | 3,2–4,3 кг                                        | 1,5–2,5 кг                       |
| Вміст м'язової тканини | 65–70 %                                           | 60–65 %                          |
| Вміст жиру             | 3–12 %                                            | 5–15 %                           |
| Калорійність           | 165–180 ккал / 100 г                              | 160–170 ккал / 100 г             |
| Смак                   | Ніжний, без виразного запаху                      | Ніжний, дещо солодкуватий        |
| Дієтичні властивості   | Високі, рекомендовано дітям, хворим і спортсменам | Також дієтичне, легко засвоюване |
| Додаткові продукти     | Хутро, жир                                        | Шкурки (нижча цінність)          |

Таблиця демонструє, що м'ясо нутрії характеризується вищою середньою живою масою, більшим виходом туші та вищим вмістом м'язової тканини порівняно з кролятиною. Воно має менший відсоток жиру, зберігаючи при цьому високу поживну цінність і виражені дієтичні властивості. Додатковою перевагою нутрій є отримання не лише м'яса, а й цінного хутра та жиру.

В Україні спостерігається поступове зростання зацікавленості нутрієвим м'ясом. Воно з'являється у меню ресторанів і на фермерських ринках, хоча його ціна (близько 500 грн/кг у Києві) поки що робить продукт делікатесом. Для розширення ринку збуту доцільним є використання онлайн-торгівлі, кооперації з закладами громадського харчування та формування культури споживання цього виду м'яса серед населення [3, с.28-29].

Для виходу на європейський ринок потрібна сертифікація та налагоджена логістика, однак попит на альтернативні види м'яса зростає, що відкриває перспективи для українських фермерів.

Висновки. Нутрієвництво є перспективною і прибутковою галуззю тваринництва. Воно поєднує простоту утримання, високу продуктивність і універсальність використання тварин. М'ясо нутрії має високі дієтичні властивості, порівнянні й навіть кращі за кролятину, що дозволяє позиціонувати його як конкурентоспроможний продукт на внутрішньому та зовнішньому ринку.

При створенні господарств із замкненим циклом виробництва (вирощування – забій – переробка – збут) можна забезпечити розвиток галузі та підвищення рівня продовольчої безпеки країни.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

- Білай Д.В. Годівля нутрій у присадибному господарстві. Дім, сад, город. 2015. № 8. С. 22–24.
- Кузьменко О.А. Аналіз годівлі нутрій в сучасних сільськогосподарських підприємствах України. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Київ, 2015. Вип. 205. С. 302–308.
- Науменко О.А., Іщенко К.В. Стан звірівництва в Україні за видами та кількістю деяких мисливських хутрових звірів. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства. «Інноваційне, технічне та технологічне забезпечення галузі тваринництва». 2020. Вип. 209. С. 26–31.

УДК 664.42:543.3:664.8

НЕДАШКІВСЬКА Н.В., канд. с.-г. наук, ОСПЕНКО І.С., д-р філософії  
Білоцерківський національний аграрний університет

#### АНАЛІЗ ВМІСТУ НІТРАТІВ У КАВУНАХ ЯК ІНДИКАТОР БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТУ ХАРЧУВАННЯ

Проаналізовано вміст нітратів у кавунах з різних регіонів України. Дослідження, проведене за допомогою нітрат-тестера, показало, що у всіх зразках концентрація нітратів значно перевищує допустиму норму (60 мг/кг), що вказує на ризики для здоров'я споживачів.

**Ключові слова:** кавун, нітрати, ГДК, безпечність, шкірка, м'якоть.