



ndipvt.com.ua

МІЖНАРОДНИЙ ПРОЄКТ

Agro

№2 (7) червень
2026

TestMachinery



AMAZONE

» **AMAZONE Tyrok** — сила оранки нового покоління



Більше про акцію Amazone

Передплатний індекс в Україні - 49059

Головний експерт:
Тарас ВИСОЦЬКИЙ,
заступник Міністра
економіки, довкілля
та сільського госпо-
дарства України

Головний редактор:
Станіслав ХАЛІН,
д-р екон. наук,
доцент

Редакція:
Тетяна ГАЙДАЙ,
канд. техн. наук,
ст. дослідник -
«Тенденції ЄС»

Андрій КОРОБКО,
д-р техн. наук - «Агро-
техніка та обладнання»

Надія МАЙДАНОВИЧ,
канд. геогр. наук -
«Інноваційні агротех-
нології»

Віктор ПОГОРІЛИЙ -
«АгроТест»

Іван БЕЗПАЛИЙ,
канд. с.-г. наук - «Сучас-
не тваринництво»

**Відповідальна за
випуск:**
Оксана ЛИТОВЧЕНКО
(095) 794-01-57

Реклама:
Антоніна ШУЛИК
(066) 511-89-77
agrotesting@ukr.net

Дизайн і верстка:
Оксана ЛИТОВЧЕНКО

**Літературний
редактор:**
Наталія ДИМАНЬ

Засновник і видавець:
УкрНДІПВТ
ім. Л. Погорілого

Видається за
інформаційної підтримки
**Міністерства економіки,
довкілля та сільського
господарства України**

**Свідectво
про державну
реєстрацію:**
серія KB № 15495-4067P
від 18.08.2009 р.

**Зареєстрований у сфері
друкованих медіа:**
Ідентифікатор медіа
R30-01907

Адреса редакції:
08654, Київська обл.,
Білоцерківський р-н,
смт Дослідницьке,
вул. Інженерна, 5
Тел: (044) 290-43-49
E-mail: agrotesting@ukr.net
Сайт: www.ndipvt.com.ua

Затверджено до видання
Вченою радою
УкрНДІПВТ
ім. Л. Погорілого
(протокол 2 від 30.04.26 р.)

Підписано до друку
22.06.2026 р.

Наклад 5000 примірників

За зміст і достовірність
інформації у рекламних
публікаціях відповідальність
несе рекламодавець згідно
з законом України
"Про рекламу".

Редакція не завжди поділяє
позицію авторів публікацій.

©УкрНДІПВТ
ім. Л. Погорілого

ДЕРЖАВНИЙ АГРОВЕКТОР

**Фермери зможуть отримати до 1 млн грн
безвідсоткового кредиту на розвиток
господарства: стартує прийом заявок
у ДАР 4**

**Біоетанол у бензині: Україна готує нові
стандарти контролю та якості пального 4**

**Україна продовжує інтеграцію
агросектору до ринку ЄС без втрати
конкурентоспроможності виробників 5**



АГРОТЕХНІКА ТА ОБЛАДНАННЯ

**Спеціальні умови на плуги AMAZONE:
час оновлювати парк техніки..... 6**





Посівний комплекс Lemken Compact-Solitaire 9/400 HD: експертиза конструкції та результати випробувань 9



Технічні засоби для одноетапного збирання біомаси верби 16

АГРОТЕСТ



DEUTZ-FAHR 5110G на межі можливостей: результати експериментальних випробувань 23



ІННОВАЦІЙНІ АГРОТЕХНОЛОГІЇ

Нова ера українського поля: синергія технологій обробки ґрунту та біологізації 27



Комбайнове збирання зернових культур в Україні: оцінювання втрат урожаю та їх масштаби 35

СУЧАСНЕ ТВАРИННИЦТВО



Вирощування равликів: від правильного раціону до якісного м'яса 44

ВИРОЩУВАННЯ РАВЛИКІВ: від правильного раціону до якісного м'яса



Бондаренко Леся, канд. вет. наук, Білоцерківський НАУ,
Безпалий Іван, канд. с.-г. наук, УкрНДІПВТ ім. Л. Погорілого

*Промислове вирощування равликів стрімко набирає популярності в Україні, адже їхнє дієтичне м'ясо багате на цінний білок і зовсім не містить холестерину. Нове дослідження доводить, що додавання збалансованого комбікорму до стандартного рослинного раціону виноградно-го равлика (*Helix pomatia*) дозволяє суттєво прискорити його розвиток і збільшити вихід м'яса в середньому на 13%. При цьому така оптимізація годівлі жодним чином не псує гастрономічних якостей майбутнього делікатесу, повністю зберігаючи його фірмовий ніжний смак та легкий грибний аромат.*

Вирощування равликів в Україні наразі залишається відносно новим напрямом, однак він активно розвивається та знаходить споживачів і поціновувачів у межах країни, причому є більш орієнтованим на експорт. Попит на равликів стабільно зростає і наразі значно перевищує пропозицію, водночас світовий обіг у цій галузі вимірюється сотнями мільйонів доларів. Сьогодні до переліку експортерів у країни ЄС входить 21 українське господарство. Найбільший попит має виноградний равлик виду *Helix pomatia*.

Україна має значний територіальний і кліматичний потенціал для розвитку промислового равликівництва і може істотно збільшити експорт до Європи та інших регіонів світу. Однак для цього галузь потребує комплексних змін щодо переходу на новий, удосконалений рівень виробництва, а також проведення

ґрунтовних наукових досліджень. Геліцекультура є наукоємною сферою, і ефективне використання природних ресурсів повинно базуватися на їхньому всебічному вивченні.

Неухильний ріст попиту на продукцію геліцекультури у світі сприяє активному вирощуванню равликів як для харчової, так і для косметичної промисловостей. Сьогодні світове споживання перевищує 850 тис. тонн, а обсяг ринку оцінюється приблизно у 12 млрд доларів. Основними імпортерами цієї продукції в Азії є Китай, а в Європі – Франція, Італія, Іспанія, дещо менші потреби у Греції, Бельгії, Польщі, Румунії та Литві. Водночас лише 15-20% равликів вирощується на спеціалізованих фермах, водночас більшість збирається у природному середовищі.

В Україні розведення равликів і створення спеціалізованих ферм стрімко набирає по-

пулярності. Найчастіше тут вирощують такі види, як виноградний равлик (*Helix pomatia*), а також підвиди садового равлика — *Helix aspersa* Muller і *Helix aspersa* Maxima.

Ще з давніх часів равлики цінувалися за свої смакові якості та високу поживність. Їхнє м'ясо містить більше білка, ніж куряче яйце, і водночас не має холестерину та шкідливих жирів. Окрім того, воно рідко викликає алергічні реакції, завдяки чому стає доступним для більшості споживачів із підвищеною чутливістю. Страви з равликів можуть стати особливою «родзинкою» закладів харчування та сприяти розвитку гастрономічного туризму.

У кулінарії використовують равликів різних розмірів, а традиційну страву ескарго зазвичай готують із видів *Helix pomatia* або *Helix aspersa*, хоча придатними є й інші. Равлики невибагливі у вирощуванні, швидко ростуть і добре пристосовуються до умов утримання, що робить цей бізнес привабливим.

Існують два основні способи їхнього розведення: з маточного поголів'я (розмноження починається з лютого) або з молодняка, який вирощують у відкритому ґрунті з травня-червня. Для ефективного утримання важливо правильно облаштувати вольєри: враховувати якість ґрунту, рівень освітлення та вологості, забезпечувати густу рослинність і регулярний полив. Зазвичай висівають суміші трав, наприклад, перко, конюшину чи ріпак, а ділянка повинна мати надійну дренажну систему для відведення зайвої води.

Важливим фактором є також якість води, оскільки вона впливає не лише на стабільний стан здоров'я равликів, але й на смакові показники і харчові властивості їхнього м'яса. Не менш важливим чинником для укриття та годівлі є використання дерев'яних щитів, під якими молодюки ховаються від спеки. Період відгодівлі триває переважно з квітня до жовтня, хоча кліматичні умови коригують його тривалість.

Равлики живляться твердою їжею, подрібнюючи її за допомогою радули, і проявляють найбільшу активність у нічний час. Саме тоді

здійснюється полив і внесення корму. Молодняк до висадки у відкриті вольєри утримують у теплицях, а після завершення періоду розмноження дорослих особин поступово вилучають із господарств.

Равликів можна годувати подрібненими зерновими, зеленими кормами та мінеральними добавками, зокрема крейдою. До їхнього раціону доцільно включати пшеницю, овес, кукурудзу, гречку, сою, тощо. У період розмноження найкращим варіантом є спеціалізовані корми для репродуктивних особин, які містять природні стимулятори, наприклад моркву або гарбуз.

Варто враховувати, що равлики одного виду, але з різних регіонів, можуть відрізня-



Зберігання товарного равлика в охолоджувальних камерах

тися харчовими уподобаннями. Загалом до їхнього раціону можна включати різноманітні рослини: плодові (яблука, абрикоси, вишні, сливи, персики), декоративні (айстри, ромашки, хризантеми, лілії) та польові культури (конюшина, ріпак, люпин, зернові), а також овочі — капусту, огірки, моркву, картоплю, помідори, ріпу, гарбузи, цибулю, салат, селеру. Молоді особини *Helix aspersa* добре споживають сухе молоко, однак загалом равлики найбільш охоче споживають соковиті корми, а не сухі.

При використанні фруктів і овочів залишки періодично і своєчасно прибирають, щоб уникнути їхнього псування. Раціон може складатися приблизно на 20% із пшеничних висівок і на 80% зі свіжих рослинних кормів. У практиці також застосовуються комбікорми на основі зернових культур, сої та мінеральних добавок.

Протягом доби равлики споживають корм у кількості 10-20 % від власної маси тіла, а це дуже важливо при плануванні годівлі. За відсутності їжі активні особини можуть втратити понад третину своєї маси за 8-12 тижнів, водночас у стані сплячки вони витримують значно довше.

За потреби до раціону обов'язково додають кальцій — не рідше одного разу на тиждень. Крейду змішують із висівками, а потім зволожують та розкладають на дерев'яних щитах, що запобігає гниттю корму. Для годівлі також підходять комбікорми для птиці на основі м'ясо-кісткового або рибного борошна: гранульовані — для дорослих, розсипчасті — для молодняка. Окрім того, равлики мають бути забезпечені безперервним доступом до чистої води.

Роздавання лише сухих кормів уповільнює ріст, тому перевагу надають «вологій» відгодівлі. Рівень споживання корму значною мірою залежить від умов утримання — температури, вологості та санітарного стану. Саме тому годівниці, щити та напувалки необхідно регулярно очищати.

Загалом м'ясо равликів є цінним і поживним харчовим продуктом, який має високу біологічну та дієтичну цінність. Якщо порівнювати санітарно-гігієнічні характеристики м'яса равликів із м'ясом птиці або інших тварин, то за більшістю критеріїв воно переважає. Зокрема, вміст протеїну в равликовому м'ясі становить 14-16%, водночас у м'ясі птиці — близько 13-14%. При цьому за рівнем жиру

воно є значно більш дієтичним.

М'ясо виноградного равлика відзначається високою поживною цінністю. У його складі міститься 12-18% білка, близько 1,5% жирів, значну частку яких становлять корисні фосфоліпіди, 1,1-1,4% вуглеводів і 1,7-2,1% мінеральних речовин, серед яких переважають сполуки кальцію. Також воно багате на макро- та мікроелементи.

Окрім того, у равликовому м'ясі приблизно на 30% характеризується вищим вмістом білка, ніж куряче яйце, і воно містить повний набір необхідних для людини амінокислот. Його особливістю є висока засвоюваність, значний вміст амінокислот і повна відсутність холестерину.

Провівши аналіз господарської діяльності приватних господарств Білоцерківського району Київської області, які спеціалізуються на вирощуванні молюсків, ми встановили, що перевага надається равлику виду *Helix pomatia*, а тому для нашого дослідження був використаний цей вид. У процесі експериментальної роботи використовувалися як загальноприйняті, так і спеціалізовані методики для оцінки технологічних та органолептичних характеристик їхнього м'яса.

З метою визначення маси мушлі равликів попередньо промивали, очищали від забруднень і зважували кожну особину на початку та наприкінці досліду. Після цього за допомогою зонду молюсків вилучали з мушлі, окремо визначали масу мушлі та масу їстівної частини (без печінки й кишечника).

Органолептична оцінка м'яса проводилася за основними показниками: кольором, запахом, смаком і консистенцією — як до, так і після термічної обробки. Кожен зразок зважували на вагах із точністю до 0,001 г і відварювали у співвідношенні з водою 1:10. Після закипання тривалість варіння становила 15 хвилин, після чого м'ясо охолоджували до температури 45-50°C.

Усі експерименти проводилися з дотриманням вимог чинного законодавства України щодо захисту тварин, вимог принципів біоетики, а також положень Європейської конвенції про захист тварин, які регламентовані та використовуються в наукових дослідженнях.

Для експерименту сформовано три дослідні групи равликів за принципом аналогів, по 100 особин у кожній. Усі групи були однорідними за масою та розмірами.

Кожна група утримувалася на окремій ділянці, огороженій металевою сіткою високою 2 м. Полив здійснювали двічі на добу водою зі свердловини, що знаходилася на території господарства.

Раціон для кожної групи відрізнявся:

- перша група отримувала конюшину, капусту, кормові буряки, гарбузи, огірки, моркву та картоплю;

- друга група, окрім зазначених кормів, додатково споживала гранульований комбікорм, до складу якого входили 5% пшениці, 10% кукурудзи, 15% сої, 20% сорго, 44% ячменю та 6% вапнякового борошна (40% кальцію);

- третя група отримувала аналогічний базовий раціон із додаванням пшеничних висівків і вівса.

Вимірювання маси та розмірів равликів проводилося на початку дослідів та через 120 днів після його старту.

Аналіз результатів дослідження засвідчив, що равлики виду *Helix pomatia*, які додатково отримували комбікорм, відзначалися більшими розмірами мушлі та ноги порівняно з особинами інших груп. Для подальшого аналізу з кожної групи відібрали по 10 равликів, які у спокійному стані активно рухалися та реагували на зовнішні подразники, а в умовах стресу втягувалися в мушлю.

Збір матеріалу здійснювався у вологу погоду після дощу. Равликів промивали, очищали від забруднень, вилучали з мушлі та сортували. За допомогою зонду тварин витягували з мушлі, після чого окремо визначали масу мушлі та м'яса (без печінки й кишечника). Співвідношення маси ноги до маси мушлі виражали у відсотках і приймали за показник виходу м'яса. Вихід м'яса визначали як відношення маси м'яса до маси живого равлика, виражене у відсотках, що залежить від виду, віку, умов утримання та раціону.

Отримані дані свідчать, що вихід м'яса прямо залежить від загальної маси равликів. У групах, де до раціону додавали комбікорм і зернові компоненти, загальна маса тіла та вихід м'яса були в середньому на 13% вищими, ніж у контрольній групі. Найбільшу масу мушлі також зафіксовано в равликів другої та третьої груп, що обумовлено їхніми більшими розмірами та загальною масою.

Залежно від ступеня термічної обробки м'ясо равликів поділяється на три категорії: слабо проварене (близько 5 хвилин), напівготове (10 хвилин) і повністю готове (15 хви-

лин варіння). Для оцінки органолептичних характеристик у дослідженні використовувався саме останній варіант, оскільки 15-хвилинна термічна обробка вважається оптимальною та безпечною для споживання.

Аналіз отриманих результатів органолептичної оцінки м'яса равликів виду *Helix pomatia* показав відсутність суттєвих відмінностей між дослідними групами як до, так і після термічної обробки. Мушля равликів у всіх випадках мала коричнево-жовте забарвлення з темними поперечними смугами. М'ясо характеризувалося бежево-коричневим кольором, зморшкуватою поверхнею, еластичною та пружною консистенцією. Запах був слабким, із відтінками вологого ґрунту та легким грибним ароматом, а після варіння ставав майже нейтральним, нагадуючи запах варених грибів. Смак у всіх зразках залишався ніжним, приємним і без сторонніх присмаків.

За результатами досліджень найкращі результати росту отримано у равликів другої групи, які, крім рослинного раціону, отримували гранульований комбікорм із вмістом білка на рівні 16-17 %, що сприяло інтенсивнішому розвитку. Водночас органолептичні показники м'яса виноградних равликів залишалися практично однаковими у всіх дослідних групах незалежно від типу годівлі та термічної обробки.

Отже, нами у ході дослідження було вивчено вплив різних типів кормів на ріст, розвиток і органолептичні властивості м'яса равликів *Helix pomatia* за умов промислового вирощування. Встановлено, що особини, які додатково отримували комбікорм, характеризувалися більшими розмірами мушлі та ноги. Окрім того, їхня загальна маса і вихід м'яса перевищували показники інших груп у середньому на 13%.

*Industrial snail farming is rapidly gaining popularity in Ukraine, as their dietary meat is rich in valuable protein and contains no cholesterol at all. A new study proves that adding balanced compound feed to the standard vegetable diet of the grape snail (*Helix pomatia*) can significantly accelerate its development and increase meat yield by an average of 13%. At the same time, such optimization of feeding in no way spoils the gastronomic qualities of the future delicacy, fully preserving its signature delicate taste and light mushroom aroma.*