

МОЛЮСКИ КЛАСУ GASTROPODA ЯК НЕТРАДИЦІЙНА М'ЯСНА СИРОВИНА

Грищенко-Мороз Ю.М., гр. ХТ-22м-1

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **В.Г. Применко,**

д-р техн. наук, проф. **М.П. Головка,**

д-р техн. наук, проф. **Т.М. Головка**

Дніпровський національний університет ім. Олеса Гончара

Черевоні, або Gastropoda – найбільший клас моллюсків. Охоплює равликів і слимаків, а також значну кількість інших морських і прісноводних видів. Деякі види споживає в їжу людина (наприклад, виноградного слимака, рапана, трубача, літорину). Рослиноідні види черевоні обмежують чисельність водної рослинності, запобігаючи заростанню водойм. Наземні ґрунтові моллюски збагачують ґрунт органічними та мінеральними речовинами. Проте, наземні черевоні моллюски (наприклад, голі слимаки) можуть ушкоджувати зернові та овочеві культури, плодові тіла їстівних грибів. Людство, у випадку останніх, вже протягом декількох десятиліть застосовує численні моллюскоциди. Хоча, можливий і гуманніший, а головне, безпечніший, підхід до вирішення цієї проблеми.

Прикладом такого підходу може стати наступна концепція: ізоляція шкідників-дорослих особин, репродукція безпечного (стерильного) потомства та організація фермерських господарств із розведення даної фауни. Так, вітчизняні науковці (Шевчук, Бурлака та ін., 2004) стверджують, що моллюсків вигідно не знищувати, а збирати і виготовляти цінні білково-мінеральні кормові добавки для тварин або використовувати як харчові продукти. Тим паче, що за смаком м'ясо виноградного равлика нагадує яловичину з грибами та має високу харчову цінність. Цю ідею підхопили дослідники, яка вивчала можливість та перспективи впровадження геліцекультури в природних умовах Одеської області (Ратушний & Вігер, 2017).

Гудима Б.І. вперше в Україні науково обґрунтував технологію відтворення та вирощування равлика ампулярії в аквакультурі, показав можливість використання його м'яса та ікри (Гудима, 1999). Економічна доцільність створення равликової ферми як додаткового джерела доходу готельного підприємства та крафтових продуктів ресторанної справи нині також прораховані (Шидловська та ін., 2020; Паска та ін., 2020). Але, майже повністю відсутні дослідження, присвячені культивуванню слимака (гастропода без черепашки), м'ясо та ікра якого також можуть становити певну цінність для харчової науки, що й зумовлює актуальність подальших досліджень.