
УДК 636.2.03.08

ПРОДУКЦІЯ БУЙВОЛІВНИЦТВА: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ

І.В. Гончаренко, доктор сільськогосподарських наук, професор
*Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Україна*

Водяні буйволи (*Bubalus Bubalis*) були приручені 3000–6000 років тому і нині є сільськогосподарськими тваринами. Вони зустрічаються в багатьох тропічних країнах світу та відіграють вирішальну роль у економіці цих країн, оскільки є важливими джерелами молока, м'яса та м'ясних продуктів, рогів та шкіри. Крім того буйволи відмінні в'ючні властивості, за якими перевершуючи інших тяглових тварин у заболочених умовах свого ареалу поширення. Гній водяного буйвола використовується для опалення або як добриво, що збагачує ґрунт і мінімізує потребу в хімічних добривах. Водяні буйволи можуть використовувати найменш засвоювані корми та варіанти випасу, що полегшує їх утримання на місцевих грубих кормах. Перед великою рогатою худобою вони мають такі переваги, як стійкість до низки поширених хвороб, якісні характеристики молока та м'яса, та значний приріст живої маси [1, 2, 4].

Популяція водяних буйволів у світі становить приблизно 194 млн. голів: 97% утримують в Азії; 2% поголів'я в Африці, зокрема в Єгипті; 1% - у Південній Америці і менше 1% в Австралії та Європі. Країни з найбільшою кількістю свійських буйволів – Індія, Пакистан, Китай, Єгипет і Непал. За останні 2 десятиліття популяція водяних буйволів у всьому світі зростала на 2% за рік, на відміну від інших одомашнених бикоподібних. Свійський водяний буйвол (*Bubalus bubalis*) забезпечує значну частку світового виробництва молока і є основною твариною, що дає молоко в багатьох країнах [4].

Виробництво та якість молока буйволиць. В цілому, 85% загального світового виробництва молока припадає на корів, а на буйволине (табл. 1), козяче, овече та верблюже – 11%, 2%, 1,4% і 0,2% відповідно. В середньому

буйволиця виробляє від 7 до 11 літрів молока на добу, в той час як добовий надій корови становить від 14 до 20 літрів. Ця різниця в добових надоях є однією з найбільших причин великого комерційного виробництва коров'ячого молока.

Таблиця 1 – Найбільші виробники молока буйволиць в світі [5]

Ранг	Країна	Вироблено молока буйволиць, тон
1	Індія	70 000 000
2	Пакистан	24 370 000
3	Китай	3 050 000
4	Єгипет	2 614 500
5	Непал	1 188 400
6	М'янма	309 000
7	Італія	195 000
8	Шри Ланка	65 000
9	Іран	65 000
10	Турція	52 000

Генетика, розведення, годівля, вік і стадія лактації, а також стан здоров'я тварини є основними факторами, що впливають на утворення молока. Порівняно з коров'ячим, буйволине молоко має більший вміст жиру, білка, лактози, загальної кількості сухих речовин, а також мінеральних речовини та вітамінів. Ці складові сприяють підвищенню поживної цінності буйволиного молока, оскільки є важливими при виготовленні високоякісних молочних продуктів (мацарела, тверді сири, йогурти, сметана тощо).

Виробництво та якість м'яса буйволів. Згідно зі статистичними даними FAO, виробництво м'яса буйволів у світі має тенденцію до стабільного зростання (табл. 2). У 1970 році світове виробництво м'яса буйволів становило 1,3 млн. тон, а через понад 50 років, у 2022 році, досягло 6,9 млн. тон. За більш ніж 50 років виробництво м'яса буйволів зросло більш ніж на 5,6 млн. тон. Ріст чисельності людства і його потреба у споживанні якісних продуктів харчування сприяють збільшенню виробництва м'яса буйволів.

Таблиця 2 – Динаміка світового виробництва м'яса буйволів, тон [3]

Роки						
1970	2000	2005	2010	2015	2020	2022
1 312 975	3 223 645	4 175 619	5 505 077	6 592 497	6 710 612	6 903 484

У світовому виробництві м'яса буйволів домінують Індія (37,22%) і Пакистан (26,64%), а Китай займає значну частку (15,2%). За минулий рік Пакистан та Італія помітно збільшили частку виробництва буйволиного м'яса на 2,61%, і 2,52% відповідно. І навпаки, Таїланд та Індонезія зіткнулися з різким падінням виробництва буйволятини на 12,41% і 4,76% відповідно.

М'ясо буйволів набуває все більшої популярності через низький вміст жиру та холестерину. Буйволине м'ясо багате на білок (20–25%, що робить його чудовим джерелом протеїну), залізо і вітаміни групи В. Має низький вміст жиру

(приблизно 2–3%, що робить м'ясо дієтичним). Містить менше холестерину, ніж в інших видах червоного м'яса, що робить його кориснішим для серцево-судинної системи. Мікроелементи: залізо, цинк, вітаміни групи В – підтримують обмін речовин та імунітет.

М'ясо буйволів не має релігійної заборони на його споживання. Воно має багато привабливих характеристик, включаючи червоний колір, низьку кількість сполучної тканини, бажану текстуру, високий вміст білка, вологоутримуючу і емульгуючу здатність, індекс фрагментації міофібрил.

Буйволине м'ясо популярне не лише в Азії, а й поступово завойовує Європу. Його висока поживна цінність та специфічний смак приваблюють прихильників здорового харчування, особливо у преміальному сегменті як високоякісного червоного м'яса. В Італії набули популярності стейки та сушені ковбаси з буйволів, брезаола з буйвола.

Отже, буйволине м'ясо – високопоживний, корисний продукт, що має високий потенціал на світовому ринку. Зміна клімату на планеті Земля була визначена як найбільш катастрофічне явище, що впливає на всі форми життя в XXI столітті. Ці зміни впливають на всі екосистеми та сприймаються, як загроза засобам існування, продовольчій безпеці та сталому розвитку. Щоб запобігти цьому, необхідно запровадити стратегії виробництва та постачання достатньої кількості поживної та безпечної їжі для задоволення потреб населення. Водяний буйвол є новим видом у всьому світі і може зробити значний внесок у розвиток більш стійкого та безпечного виробництва харчових продуктів у довгостроковій перспективі.

Список використаних джерел

1. Гончаренко І.В. Буйволи – новий вид тварин у скотарстві України. АгроЮг (агронowości України), 2020. URL: <https://agro-yug.com.ua/archives/42013>
 2. Гузєєв Ю.В., Гончаренко І.В., Винничук Д.Т. (). Современное развитие буйволводства: цифры и факты. Вісник Сумського НАУ. Серія: Тваринництво, 2016. Вип.7. № 30. С. 62-69.
 3. FAOSTAT.2023. Production quantities of Meat of buffalo, fresh or chilled by country. URL: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize>
 4. El Debaky H. A., Kutchy N. A., Ul-Husna A., Indriastuti R., Akhter S., Purwantara B., Memili E. Potential of water buffalo in world agriculture: Challenges and opportunities. Applied Animal Science, 2019. Vol. 35. № 2. P. 255-268.
 5. Top Buffalo Milk Producing Countries in the World. URL: <https://www.worldatlas.com/articles/top-buffalo-milk-producing-countries-in-the-world.html>
-



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ**

І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

**ФАКУЛЬТЕТ ТВАРИННИЦТВА ТА
ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА
МОЛОКА ТА М'ЯСА**



НАУКОВІ І ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИКЛИКИ ТВАРИННИЦТВА У ХХІ СТОЛІТТІ



**Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції
присвяченої 95-річчю від дня народження доктора
сільськогосподарських наук,
професора, академіка УАН
Григорія Олександровича Богданова
6-7 березня 2025 р.**

Київ - 2025

УДК 636:001.8«XXV»(092)
М 33

Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «*Наукові і технологічні виклики тваринництва у XXI столітті*», присвяченої 95-річчю від дня народження доктора сільськогосподарських наук, професора, академіка УААН Г. О. Богданова, м. Київ, НУБіП України, 6-7 березня 2025 року. 192 с.

Матеріали конференції подано у авторській редакції.