

ПРОДУКЦІЯ М'ЯСА САРНИ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ТА ВАРІАНТИ РОЗПОДІЛУ ЇЇ МІЖ УЧАСНИКАМИ КОЛЕКТИВНОГО ПОЛЮВАННЯ

Продано статистичну характеристику маси частин розрубаної туші сарни, показано вихід м'яса залежно від маси опатраної туші в шкурі з головою, з позицій мисливських традицій та чинних нормативів розроблено варіанти розподілу м'яса між учасниками колективного полювання. Запропоновано зміни до чинних нормативів розрахунку пропускної спроможності господарства при колективному полюванні на сарну.

Ключові слова: маса частин туші сарни європейської (*Capreolus capreolus*).

Doc. I.V. Delehan – NUFWT of Ukraine

Roe Deer Meat Production and Its Distribution Among the Participants of Collective Hunting

The statistical characterization of parts of the chopped Roe Deer body is given. The amount of received meat is described depending from the mass of a skinned body with skin and head. Different variants of the meat distribution between participants of the collective hunting are proposed from the positions of the hunting traditions and valid norms. Changes for the valid norms of the collective hunting on the roe deer are proposed.

Keywords: mass of the roe deer (*Capreolus capreolus*) body parts.

Сарна європейська (*Capreolus capreolus* L., 1758) – один з найбільш широко поширених та найчисельніших на теренах Євразії видів ряду Оленеподібні (*Cerviformes* seu *Artiodactyla* Owen, 1848). Ареал природного поширення виду становить близько 6 млн. км², а загальна чисельність сягає 7-8 млн. особин. Більша частина (93 %) поголів'я виду зосереджена у Західній Європі [3]. В Україні водиться в лісовій, лісостеповій і степовій смугах, у Криму та Карпатах [1, 3, 4]. Серед видів ряду Оленеподібні, сарна найбільш популярний об'єкт полювання, що дозволяється за спеціальними ліцензіями. Загальна чисельність виду в Україні становить близько 140 тис. , а щорічно добувають – 3-6 тис. особин. Потенційно можлива чисельність понад 10 млн., а добування – не менше 2 млн. особин. Зазвичай, в Україні на сарну полюють загінним способом за участі 10 і більше мисливців. Більше того, для розрахунку пропускної спроможності господарства, при колективному полюванні на сарну, нормативами встановлена індивідуальна норма 0,1 особини на одного мисливця за одну мисливську добу [5].

Продукція мисливства, зокрема її кількісні показники мають істотне значення для планування обсягів добування сарни європейської та реалізації товарного м'яса, розроблення різноманітних бізнесових проектів, обґрунтування законодавчих і нормативних актів, зрештою, для традиційного розподілу м'яса між учасниками колективного полювання, що й у сучасних соціально-економічних умовах України залишається актуальним. Однак, про результати вивчення кількісних показників товарної продукції м'яса, його сортиментної структури та виходу залежно від маси туші сарни європейської можна довідатись, головним чином, зі зарубіжних видань [6-11]. В Україні подібні дослідження нам невідомі.

¹ delehan@lvivonline.com

Мета цієї роботи – визначити основні кількісні показники товарної продукції м'яса з опатраної, оббілованої й розрубаної туші сарни європейської, з'ясувати динаміку зміни величини окремих сортиментів м'ясної продукції залежно від маси опатраної туші в шкурі з головою, розробити варіанти розподілу м'яса між учасниками колективного полювання на даний вид мисливських тварин.

Дослідження проводилися упродовж 1984-2004 рр., на теренах трьох лісомисливських районів (Прикарпатський, Гірськокарпатський і Закарпатський), що належать до двох лісомисливських округ (Прикарпатська, Закарпатська) Карпатської лісомисливської області [1]. Масу опатраних (нутртованих), у шкурі з головою та масу оббілованих (без шкури і голови) туш сарни (самців і самиць різного віку), добутих у процесі полювань, селекційного та вибіркового діагностичного відстрілів, визначали шляхом зважування з точністю до 0,1 кг, а масу частин (сортиментів) розрубаних туш, а також масу м'яса без кісток і самих кісток – з точністю до 10 грамів. Розрубання туш на частини (сортименти) проводили з врахуванням мисливських традицій, що певною мірою відрізняються від правил, прийнятих у м'ясній промисловості. До прикладу, шия відділялася так, щоб містила 7 шийних хребців, передня частина хребта – 13 грудних хребців, а задня частина хребта – 6 поперекових хребців. Схема розрубання опатраної (нутртованої) й оббілованої туші показана на рис. 1, а загальний вигляд розрубаної на частини туші – на рис. 2. У цій роботі використано результати зважування 50 туш та їх частин. Математико-статистичне опрацювання результатів зважування проведено загальноприйнятими методами [2].

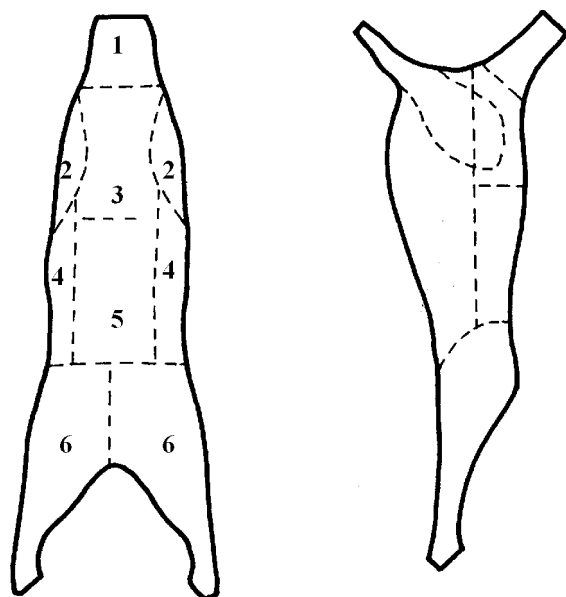


Рис. 1. Схема розрубання опатраної, оббілованої туші сарни:

- 1 – шия;
- 2 – лопатки;
- 3 – передня частина хребта;
- 4 – ребра;
- 5 – задня частина хребта;
- 6 – стегна

Основні результати досліджень показано в табл. 1 і 2 та на рис. 3. Зокрема, в табл. 1 представлено статистичні характеристики середнього значення маси сортиментів розрубаної туші сарни європейської.

Як видно з табл. 1, маса м'яса з кістками як основний кількісний показник товарної продукції з опатраної, оббілованої й розрубаної туші сарни європейської залежить передусім від сортименту. Найбільша частка м'яса припадає на стегна – 4,5 кг, що становить майже 38 % загальної маси розру-

баной туші. Друге місце за масою посідають лопатки – 2,19 кг (18 %), а третє – передня частина хребта – 1,49 (майже 13 %). Виявилося, що найменшу масу мають шия – 1,01 кг (8 %), та задня частина хребта – 1,11 кг (9 %). Наведені в табл. 1 статистичні показники (основне відхилення, коефіцієнт та розмах варіації) свідчать про значну мінливість маси окремих сортиментів. Максимальні значення маси сортиментів у 3,9-4,7 раза перевищують їх мінімальні величини.

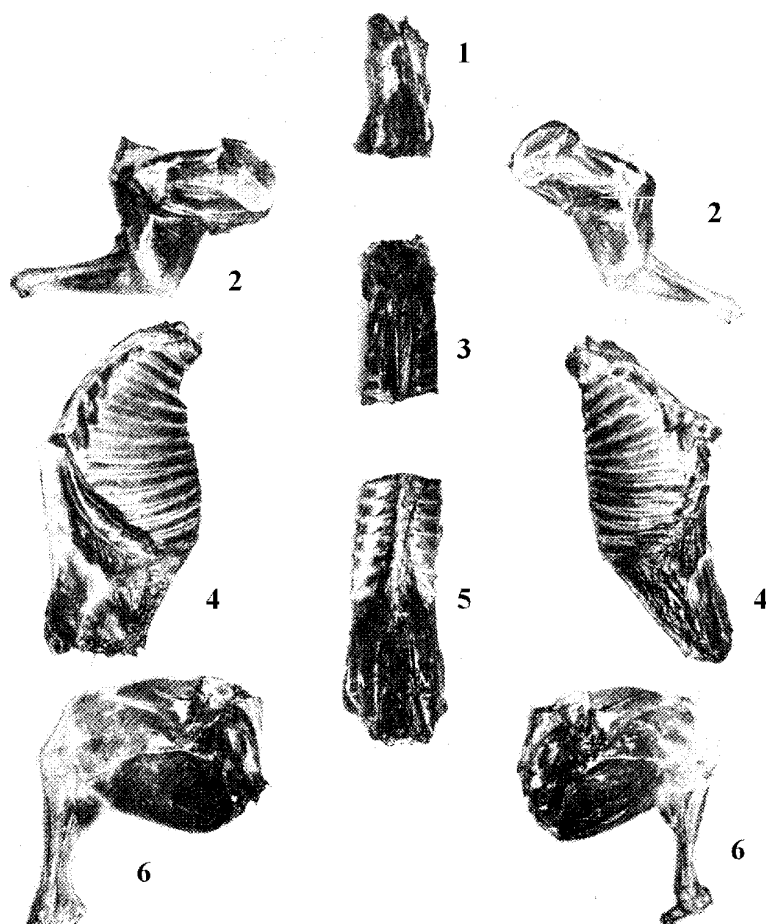


Рис. 2. Загальний вигляд розрубаної туші сарни:

1 – шия; 2 – лопатки;
3 – передня частина хребта; 4 – ребра;
5 – задня частина хребта;
6 – стегна

Табл. 1. Середні значення маси сортиментів з опатраної, оббілової і розрубаної туші сарни європейської, кг

Назва частини (сортименту) розрубаної туші сарни європейської	Статистичні характеристики середнього значення маси частини (сортименту) розрубаної туші сарни європейської			
	$M^{\pm m}$	$\pm \sigma$	V, %	Розмах варіації
1	2	3	4	5
Стегна (2 х)	4,50 $^{\pm 0,22}$	1,55	36,02	1,65 – 7,40
Лопатки (2 х)	2,19 $^{\pm 0,11}$	0,76	35,11	0,78 – 3,52
Рибра (2 х)	1,70 $^{\pm 0,08}$	0,57	35,07	0,59 – 2,70
Шия	1,01 $^{\pm 0,05}$	0,38	36,03	0,38 – 1,77
Передня частина хребта	1,49 $^{\pm 0,08}$	0,53	36,08	0,40 – 1,67
Задня частина хребта	1,11 $^{\pm 0,05}$	0,35	33,02	0,53 – 2,42
Разом	12,00$^{\pm 0,68}$	5,42	35,05	4,41 – 17,32

Простий кореляційний аналіз залежності між масою частин розрубаної туші та масою опатраної туші у шкурі з головою дав змогу з'ясувати закономірності зміни величини окремих сортиментів м'ясної продукції. Встановлено, що між масою окремих частин опатраної, оббілової туші сарни та ма-

сою опатраної туші у шкурі з головою існує високий кореляційний зв'язок, значення коефіцієнта кореляції сягає 0,99. Певну уяву про форму і тісноту цього зв'язку дають лінії регресії, зображені на рис. 3.

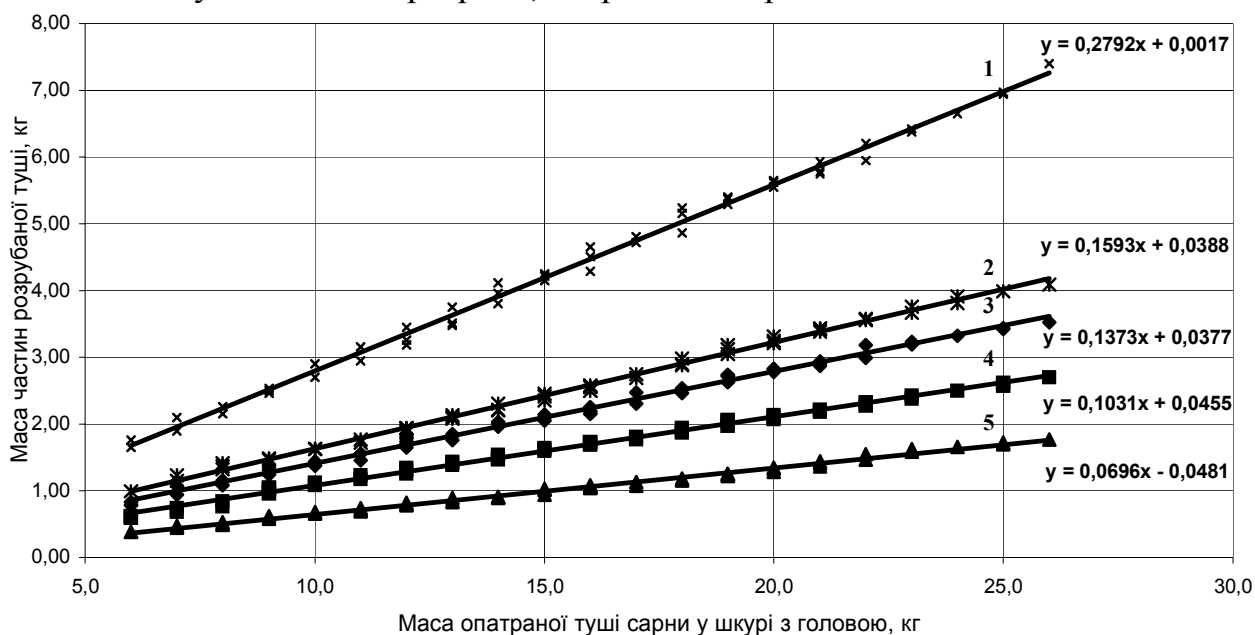


Рис. 3. Вихід м'яса за сортиментами залежно від маси туші сарни: 1 – стегна; 2 – хребет (передня і задня частини разом); 3 – лопатки; 4 – ребра; 5 – шия

За наведеними на рис. 3 лініями та рівняннями регресії неважко встановити масу окремого сортименту, якщо відома маса опатраної, у шкурі з головою туші сарни.

У табл. 2 показано варіанти розподілу м'яса, з опатраної й оббілової туші сарни, між учасниками колективного полювання. Як видно з табл. 2, м'ясну продукцію полювання на сарну можна розділити як між двома, так і десятьма учасниками полювання. Однак, за першими шістьма варіантами між учасниками полювання розділяються цілісні сортименти, що відповідає давнім мисливським традиціям, а за рештою – 7-10 варіантами цілісні сортименти розрубуються на частини, що суперечить усталеним звичкам. При цьому зазначимо, що нерівномірність поділу м'яса зростає з 2 %, за першим варіантом, до 6 %, за 5 і 6 варіантами. Нерівномірність розподілу м'яса сарни між учасниками колективного полювання за 7-10 варіантами становить всього 2-4 %.

Табл. 2. Варіанти розподілу м'яса з опатраної й оббілової туші сарни європейської між учасниками колективного полювання

Заг. к-сть учасників полювання, осіб	Порядковий номер учасника полювання	Назва частин туші та варіанти їх розподілу між учасниками полювання	Частка м'яса від маси туші, %	Маса м'яса	
				з кістками, кг	без кісток, кг
1	2	3	4	5	6
II	1	Стегно	19	2,25	1,73
		Лопатка	9	1,10	0,82
		Задня частина хребта	9	1,10	0,84
		Ребра	7	0,85	0,56
		Шия	8	1,00	0,68
		Разом	52	6,30	4,63

1	2	3	4	5	6
	2	Стегно	19	2,25	1,73
		Лопатка	9	1,10	0,82
		Передня частина хребта	13	1,50	0,97
		Ребра	7	0,85	0,56
	Разом		48	5,70	4,08
Всього			100	12,0	8,71
III	1	Стегно	19	2,25	1,73
		Ребра	7	0,85	0,56
		Задня частина хребта	9	1,10	0,84
	Разом		35	4,20	3,13
	2	Стегно	19	2,25	1,73
		Ребра	7	0,85	0,56
		Шия	8	1,00	0,68
	Разом		34	4,10	2,97
	3	Лопатка	9	1,10	0,82
		Лопатка	9	1,10	0,82
Передня частина хребта		13	1,50	0,97	
Разом		31	3,70	2,61	
Всього			100	12,00	8,71
IV	1	Стегно	19	2,25	1,73
		Ребра	7	0,85	0,56
	Разом		26	3,10	2,29
	2	Стегно	19	2,25	1,73
		Ребра	7	0,85	0,56
	Разом		26	3,10	2,29
	3	Лопатка	9	1,10	0,82
		Передня частина хребта	13	1,50	0,97
	Разом		22	2,60	1,79
	4	Лопатка	9	1,10	0,82
Задня частина хребта		9	1,10	0,84	
Шия		8	1,00	0,68	
Разом		26	3,20	2,34	
Всього			100	12,00	8,71
V	1	Стегно	19	2,25	1,73
	Разом		19	2,25	1,73
	2	Стегно	19	2,25	1,73
	Разом		19	2,25	1,73
	3	Лопатка	9	1,10	0,82
		Ребра	7	0,85	0,56
		Шия	8	1,00	0,68
	Разом		24	2,95	2,06
	4	Лопатка	9	1,10	0,82
		Ребра	7	0,85	0,56
	Разом		16	1,95	1,38
	5	Передня частина хребта	13	1,50	0,97
		Задня частина хребта	9	1,10	0,84
Разом		22	2,60	1,81	
Всього			100	12,00	8,71
VI	1	Стегно	19	2,25	1,73
	Разом		19	2,25	1,73

1	2	3	4	5	6
	2	Стегно	19	2,25	1,73
	Разом		19	2,25	1,73
	3	Лопатка Ребра	9 7	1,10 0,85	0,82 0,56
	Разом		16	1,95	1,38
	4	Лопатка Ребра	9 7	1,10 0,85	0,82 0,56
	Разом		16	1,95	1,38
	5	Передня частина хребта	13	1,50	0,97
	Разом		13	1,50	0,97
	6	Задня частина хребта Шия	9 8	1,10 1,00	0,84 0,68
	Разом		16	2,10	1,52
	Всього			100	12,00
VII	1	Частина стегна Ребра	9 7	1,12 0,85	0,86 0,56
	Разом		16	1,97	1,42
	2	Частина стегна Ребра	9 7	1,13 0,85	0,87 0,76
	Разом		16	1,98	1,43
	3	Половина передньої частини хребта Лопатка	7 9	0,75 1,10	0,49 0,82
	Разом		16	1,85	1,31
	4	Половина передньої частини хребта Лопатка	6 9	0,75 1,10	0,48 0,82
	Разом		15	1,85	1,30
	5	Частина стегна Половина шії	10 4	1,13 0,50	0,87 0,34
	Разом		14	1,63	1,21
	6	Частина стегна Половина шії	10 4	1,12 0,50	0,86 0,34
	Разом		14	1,62	1,20
	7	Задня частина хребта	9	1,10	0,84
	Разом		9	1,10	0,84
	Всього			100	12,00
VIII	1	Частина стегна Четвертина ребер	9 3	1,12 0,42	0,86 0,28
	Разом		12	1,54	1,14
	2	Частина стегна Четвертина ребер	10 4	1,13 0,43	0,87 0,28
	Разом		14	1,56	1,15
	3	Частина стегна Половина шії	9 4	1,12 0,50	0,86 0,34
	Разом		13	1,62	1,20
	4	Частина стегна Половина шії	10 4	1,13 0,50	0,87 0,34
	Разом		14	1,63	1,21

1	2	3	4	5	6
	5	Лопатка	9	1,10	0,82
		Четвертина ребер	3	0,42	0,28
		Разом	12	1,52	1,10
	6	Лопатка	9	1,10	0,82
		Четвертина ребер	4	0,43	0,28
		Разом	13	1,53	1,10
	7	Передня частина хребта	13	1,50	0,97
		Разом	13	1,50	0,97
	8	Задня частина хребта	9	1,10	0,84
Разом		9	1,10	0,84	
Всього			100	12,00	8,71
IX	1	Частина стегна	9	1,12	0,86
		Четвертина ребер	3	0,42	0,28
		Разом	12	1,54	1,14
	2	Частина стегна	10	1,13	0,87
		Четвертина ребер	4	0,43	0,28
		Разом	14	1,56	1,15
	3	Лопатка	9	1,10	0,82
		Четвертина ребер	4	0,43	0,28
		Разом	13	1,53	1,10
	4	Передня частина хребта	13	1,50	0,97
		Разом	13	1,50	0,97
	5	Частина стегна	9	1,12	0,86
		Разом	9	1,12	0,86
	6	Частина стегна	10	1,13	0,87
		Разом	10	1,13	0,87
	7	Шия	8	1,0	0,68
		Четвертина ребер	3	0,42	0,28
		Разом	11	1,42	0,96
	8	Лопатка	9	1,10	0,82
		Разом	9	1,10	0,82
	9	Задня частина хребта	9	1,10	0,84
		Разом	9	1,10	0,84
Всього			100	12,0	8,71
X	1	Передня частина хребта	13	1,50	0,97
		Разом	13	1,50	0,97
	2	Частина стегна	9	1,12	0,86
		Четвертина ребер	3	0,42	0,28
		Разом	12	1,54	1,14
	3	Частина стегна	10	1,13	0,87
		Разом	10	1,13	0,87
	4	Частина стегна	10	1,13	0,87
		Разом	10	1,13	0,87
	5	Шия	8	1,0	0,68
		Четвертина ребер	4	0,43	0,29
		Разом	11	1,43	0,96
	6	Частина стегна	9	1,12	0,86
Разом		9	1,12	0,86	

1	2	3	4	5	6
	7	Лопатка	9	1,10	0,82
	Разом		9	1,10	0,82
	8	Лопатка	9	1,10	0,82
	Разом		9	1,10	0,82
	9	Задня частина хребта	9	1,10	0,84
	Разом		9	1,10	0,84
	10	Ребра	7	0,85	0,56
	Разом		7	0,85	0,56
Всього			100	12,00	8,71

Згідно з табл. 2, кожен учасник колективного полювання на сарну може розраховувати на максимальну частку – близько 6 кг м'яса з кістками (4355 грамів без кісток), при розподілі м'ясної продукції за першим варіантом (на двох осіб), або на мінімальну частку – 1195 грамів м'яса з кістками (850 грамів без кісток), при розподілі м'ясної продукції за десятим варіантом (на 10 осіб). У мисливській практиці найчастіше застосовується розподіл м'ясної продукції впольованої сарни за 1-4, рідше – за 5-6 варіантами, решта варіантів не мають істотного практичного значення, особливо у тих випадках, коли маса опатраної й оббілованої туші менша 10-12 кг.

Таким чином, дослідження свідчать, що маса окремих частин розрубаної туші, як і маса самої туші характеризуються значною мінливістю. Вихід м'яса за окремими сортиментами істотно залежить від маси опатраної туші сарни у шкурі з головою. Враховуючі виявлені закономірності виходу м'яса за сортиментами та зважаючи на мисливські традиції розподіляти тушу сарни між учасниками полювання рекомендується за 1-4 варіантами, а індивідуальну норму мисливця, при колективних полюваннях змінити, як недостатньо обґрунтовану, прийнявши її на рівні 0,2-0,3 особини сарни на одну мисливську добу.

Література

1. Бондаренко В.Д., Делеган І.В., Татаринів К.А. та ін. Мисливствознавство. – К.: НМК ВО. – 1993. – 200 с.
2. Горошко М.П., Миклуш С.І., Хомяк П.Г. Біометрія: Навч. посібник. – Львів: Камула, 2004. – 236 с.
3. Делеган І.В. Стан та резерви продуктивності козулі європейської на Україні// Лісове госп-во, лісова, паперова і д/о пром-сть: Республіканський міжвідомч. наук.-техн. зб. – Львів: Світ, 1992, вип. 23. – С. 16-22.
4. Делеган І.В., Делеган І.І., Делеган І.І. Біологія лісових птахів і звірів. – Львів: Поллі, 2005. – 600 с.
5. Настанови з упорядкування мисливських угідь. – К.: Держком лісового госп-ва України, 2002. – 113 с.
6. Garaj P. Poľovníctvo. – Zvolen: Technická univerzita vo Zvolene, 1995. – 162 s.
7. Hell P., a kolektív. Poľovnícky náučný slovník. – Bratislava: Príroda, 1988. – 520 s.
8. Jamrozy G. Występowanie, rozmieszczenie i stan populacji ssaków łownych w polskich Karpatach// Zeszyty Naukowe Akademii Rolniczej im. H. Kołłątaja w Krakowie, № 190. – 1994. – S. 1-104.
9. Jamrozy G., Tomek A. Zoologia dla leśników. – Krakow, 1990. – 240 s.
10. Nüsslein F. Jagdkunde. – München-Wien-Zürich, 1980. – 374 s.
11. Žalman J. Základy myslivosti. Díl I. Brno: Nákladem a tiskem tiskárny ZÁŘ v Brně, 1947-559 s.