

БРЮХОНОГИЙ МОЛЛЮСК. ЗНАЧЕНИЕ

**Приденна Ю.С., студентка 2 курса
факультета ветеринарной медицины и биотехнологий
Научный руководитель – Шленкина Т.М.,
кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: виноградная улитка; *Helix Pomatia*, *Helix Aspersa Maxima*, *Helix Aspersa Muller*, *Otala Lactea*, биотон.

Данная статья посвящена знакомству с виноградной улиткой. Она обладает рядом хозяйственно-полезных качеств, поэтому в настоящее время активно занимаются ее разведением. Виноградная улитка (*Helix pomatia*) имеет питательное и диетическое мясо, содержащее комплекс незаменимых аминокислот и низкий процент жира.

Введение. Сегодня виноградная улитка известна как источник биологически активных и питательных веществ в косметологии, медицине и кулинарии. Ценность моллюска многогранна, и его изучение требует комплексного подхода. Брюхоногие моллюски - это своеобразная группа животных с уникальными особенностями биологии и экологии. Моллюски считаются наиболее распространенными животными. Они тесно связаны с условиями различных биотопов: растительностью, влажностью почвы, температурой, рельефом.

Целью нашей работы являлось знакомство с виноградной улиткой, содержанием, значением. Исследования выполнялись на кафедре биологии, экологии, паразитологии, водных биоресурсов и аква-культуры в рамках кафедрального СНО по направлению биология. Кафедра также проводит широкий спектр исследований по стратегическим направлениям, в которых принимают участие студенты и аспиранты, а также молодые ученые.

Результаты исследований.

Виноградная улитка представляет не что иное, как брюхоногого моллюска, который относится к отряду легочных улиток и семейство гелицид. Кроме этого, такая улитка считается одной из самых крупных улиток, которая обитает на просторах Европы. Многие виды моллюсков можно употреблять в пищу. На сегодняшний день известно примерно 116 съедобных видов. Употреблять в пищу римляне и греки начали еще в древности. Сухопутных, морских и пресноводных моллюсков употребляют в пищу. Не все виды сухопутных моллюсков считаются съедобными. Одни виды не больших размеров, у других низкие вкусовые качества мяса.

В настоящее время имеются фермы для выращивания улиток. Наиболее востребованными считаются виноградные (рис. 1) и садовые моллюски. Кроме того, их еще используются в фармацевтической отрасли.



Рис. 1 – Виноградная улитка

Приведем примеры моллюсков, которых широко используют в пищевой отрасли. Каждый вид имеет свои особенности.

Helix Pomatia (виноградная улитка) – мясо этой улитки считается очень ценным. Использовать в приготовлении блюд их можно при достижении массы 30-45 гр. Вырастают они примерно в течении 1-3 лет.

Helix Aspersa Maxima (большая серая) – для них характерен быстрый рост. Нужных размеров, соответствующих потребительским свойствам достигают за один сезон выращивания, примерно всего полгода. Масса примерно 16-25 г.

Helix Aspersa Muller (маленькая серая) – обладает ценными качествами в кулинарии. Готовят ее целиком. Масса особи составляет 6-10 г. Нужных размеров, чтобы ее можно было использовать в кулинарии, достигает в возрасте 5-6 месяцев.

Otala Lactea (молочная) – другими словами ее называют испанской. Выращивают редко, больше собирают в естественной природе. Масса этой улитки – немного меньше, чем серая.

Заключение.

Несмотря на то, что эти живые существа наносят серьезный ущерб виноградникам, их мясо считается уникальным, поэтому улиток едят в таких странах, как Италия, Испания, Франция и Германия. В основном фермеры разводят виноградных улиток, которых еще называют бургундскими, а также больших серых улиток, в том числе и малых серых улиток, которые пользуются спросом у польских потребителей и фермеров. В пищу можно употреблять также икру улиток.

Библиографический список:

1. Дедков В.П. Новая технология культивирования виноградной улитки *HELIX POMATIA L.* в условиях Калининградской области / В.П. Дедков, Е.Г. Румянцева. - Текст : электронный // Вестник Российского государственного университета им. И. Канта. 2008. № 7. С. 88-95. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=11534004> (дата обращения: 27.03.2023). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY. RU.

2. Любомирова В.Н. Гормональная регуляция межнерестового периода у клариевого сома в условиях искусственного разведения / В.Н. Любомирова, Е.М. Романова, В.В. Романов, Т.М. Шленкина, Л.А. Шадыева. - Текст : электронный // В книге: Генетика, селекция и биотехнология животных: на пути к совершенству. Материалы научно-практической конференции с международным участием. Пушкин, 2020. С. 184-185. <https://elbrary.ru/item.asp?id=44690115> (дата обращения: 27.03.2023). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY. RU.

3. Романова Е.М. Содержание витаминов в мышечной ткани африканского клариевого сома / Е.М. Романова, Л.А. Шадыева, В.В.

Романов, Т.М. Шленкина, В.Н. Любомирова, Е.В. Спирина. - Текст : электронный //В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы XI Международной научно-практической конференции. Ульяновск, 2021. С. 373-378. <https://elibrary.ru/item.asp?id=46398427> (дата обращения: 27.03.2023). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY. RU.

4. Усенко В.В. Аминокислотный состав мягких тканей виноградной улитки (HELIX POMATIA) / В.В. Усенко, И.В. Тарабрин, А.С. Войтенко. - Текст : электронный //Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. 2022. № 179. С. 246-263. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49172103> (дата обращения: 27.03.2023). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY. RU.

5. Романова Елена Михайловна Способ выращивания рыбы, культивируемой в установках замкнутого водоснабжения / Елена Михайловна Романова, Виталий Александрович Исайчев, Василий Васильевич Романов, Васелина Николаевна Любомирова, Людмила Алексеевна Шадыева, Татьяна Матвеевна Шленкина, Елена Владимировна Спирина. - Текст : электронный //Патент на изобретение 2778973 С1, 30.08.2022. Заявка № 2021131213 от 25.10.2021. <https://elibrary.ru/item.asp?id=49430157> (дата обращения: 27.03.2023). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY. RU.

6. Шленкина Т.М. Влияние компонентов биологически активной добавки для функциональных комплексов кормления на показатели крови рыб / Т.М. Шленкина, Е.М. Романова, В.В. Романов, Л.А. Шадыева. - Текст : электронный //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. 2021. № 4 (56). С. 124-12 <https://elibrary.ru/item.asp?id=47579325> (дата обращения: 27.03.2023). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY. RU.

7. Розумная Л.А. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность виноградной улитки (HELIX POMATIA L.) в условиях рыбоводных прудовых хозяйств / Л.А. Розумная, Р.В. Желанкин. - Текст : электронный //Международный научно-исследовательский журнал. 2021. № 11-1 (113). С. 171-177. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47248232> (дата

обращения: 28.03.2023). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY. RU.

8. Shlenkina T. Efficiency of using natural zeolites in cultivation of african catfish / T. Shlenkina, E. Romanova, V. Romanov, V. Lyubomirova. - Текст : электронный // В сборнике: International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2021). Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources. Kazan, 2021. С. 00168. <https://elibrary.ru/item.asp?id=47302456> (дата обращения: 27.03.2023). - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY. RU.

GASTROPOD MOLLUSK. MEANING

Prideina Yu.S.

Keywords: *grape snail; Helix Pomatia, Helix Aspersa Maxima, Helix Aspersa Muller, Otala Lactea, biotope.*

This article is devoted to acquaintance with the grape snail. It has a number of economically useful qualities, therefore, it is currently actively engaged in its breeding. Grape snail (Helix pomatia) has a nutritious and dietary meat containing a complex of essential amino acids and a low percentage of fat.