

Продолжение таблицы

1	2	3	4
4.	Выход, %		
	-каarp	43	36,1
	-белый амур	-	44,4
	-пестрый толстолобик	-	40
5.	Всего выловлено рыбы, тыс. шт.	864	810
	в т.ч. – карп	864	500
	-белый амур	-	110
	-пестрый толстолобик	-	200
6.	Масса сеголетка при облове, грамм		
	-каarp	25	35
	-белый амур	-	25
	-пестрый толстолобик	-	27
7.	Общая масса выловленной рыбы, ц	216	257
	в т.ч. – карп	216	175
	-белый амур	-	28
	-пестрый толстолобик	-	54
8.	Стоимость произведенной продукции, тыс. руб.	108324	128885,5
9.	Себестоимость произведенной продукции, тыс. руб.	90720	107940
10	Получено прибыли всего, тыс. руб.	17604	20945,5
	в т.ч. на 1 га площади водоема	967	1037

Проанализировав полученные данные, можно отметить, что выращивание молоди карпа в монокультуре малоэффективно. Процент выхода молоди карпа в контрольной группе ниже, чем в опытной. Масса сеголетков карпа при выращивании в монокультуре составляет 25 грамм, а в поликультуре – 35 грамм во втором пруду.

Таким образом, при выращивании карпа в поликультуре с растительно-ядными рыбами получено прибыли на 1 га площади водоема на 70 тыс. руб. больше, чем при выращивании карпа в монокультуре.

ЛИТЕРАТУРА

1. Виноградов В.К. Поликультура растительноядных рыб в прудовом хозяйстве и естественных водоемах.-М., 1975. - с.3-10
2. Шамова З. И. Питание сеголетков карпа при разных способах повышения естественной кормовой базы прудов. - М., 1989. - 13 с.

УДК 636.222.033.082(047.31)

АМИНОКИСЛОТНАЯ СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ И МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МЯСА ТЕЛЯТ РАЗНЫХ ГЕНОТИПОВ

Танана Л.А., Вергинская О.В., Пешко В.В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Мясо и мясопродукты являются основным компонентом нашего рациона питания. Пищевая ценность мяса заключается в его повышенной энергетиче-

ской ценности, сбалансированности аминокислотного состава белков, наличии биологически активных веществ, высокой усвояемости. К тому же мясо является для человека основным источником животного белка, который биологически более полноценен, чем белок растительных продуктов [1].

В связи с этим целью наших исследований являлось изучение аминокислотного и минерального состава образцов мяса от телят разных генотипов.

Для проведения исследований в СПК «Корнадь» Свислочского района Гродненской области было отобрано по принципу аналогов две группы телят по 12 голов в каждой: I – бычки черно – пестрой породы; II – герефорд х черно-пестрые помеси. Черно-пестрые телята выращивались по традиционной технологии молочного скотоводства, герефорд х черно-пестрые телята – по технологии мясного скотоводства на подсосе под матерями. Бычки обеих групп выращивались от рождения до 6-месячного возраста. Контрольный убой животных был произведен на ОАО "Гродненский мясокомбинат". Для исследований использовались средние пробы мяса от телят разных генотипов. Анализы проводились по общепринятым методикам.

Значение мяса как белкового продукта определяется прежде всего сбалансированным составом аминокислот. Данные по содержанию незаменимых аминокислот в образцах мяса подопытных телят показали, что в мясе герефорд х черно-пестрых помесей содержится больше треонина, метионин + цистеина, лейцина, изолейцина, фенилаланина + тирозина и лизина по сравнению с мясом черно-пестрых сверстников на 17,8%, 10,3%, 7,3%, 27,3%, 19% и 17,6% соответственно. При этом в мясе черно-пестрых телят содержится больше валина и триптофана на 6% и 1% соответственно в сравнении с мясом помесей ($P > 0,05$).

Показателем, характеризующим биологическую ценность белка, является аминокислотный скор, выражаемый отношением фактического содержания аминокислоты к эталону. Лимитирующей биологическую ценность аминокислотой считается та, скор которой составляет менее 100% [2].

Анализ аминокислотного сора незаменимых аминокислот белков мяса подопытных телят свидетельствует о том, что аминокислотный скор образца мяса черно-пестрых телят лимитирован по сумме серосодержащих аминокислот метионина и цистеина (аминокислотный скор 88,6%). В образце мяса герефорд х черно-пестрых помесей аминокислотный скор составляет, в целом, более 100% по всем аминокислотам, что свидетельствует об отсутствии лимитирующих пищевую ценность незаменимых аминокислот. В качестве эталона использовали гипотетический квазиэталон для детей [3].

Минеральный состав мяса подопытных телят показал, что в мясе герефорд х черно-пестрых помесей содержится больше Mg, K, Fe, Zn, Cu, Ca и P на 6,2%; 5,3%; 3,4%; 8,6%; 16,8%; 2,8% и 1,7% соответственно, чем в мясе черно-пестрых сверстников. При этом в мясе черно-пестрых бычков содержалось больше Na и Mn на 7,6% и 3,5% соответственно, чем в мясе помесных бычков ($P > 0,05$).

Результаты исследований показали, что мясо герефорд х черно-пестрых телят содержит больше незаменимых аминокислот таких, как треонин, метионин + цистеин, лейцин, изолейцин, фенилаланин + тирозина и лизин по срав-

нению с мясом черно-пестрых сверстников. К тому же аминокислотный скор опытного образца составляет, в целом, более 100% по всем аминокислотам, что свидетельствует об отсутствии лимитирующих пищевую ценность незаменимых аминокислот. По содержанию таких минеральных веществ как Mg, K, Fe, Zn, Cu, Ca и P мясо помесных телят также имеет преимущество по сравнению с мясом черно-пестрых сверстников.

ЛИТЕРАТУРА

1. Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие, 3-е изд. / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К^о, 2008. – 132 с.
2. Мартичик, А.Н. Общая нутрициология: учеб. пособие / А.Н. Мартинчик, И.В. Маев, О.О. Янушевич. – М.: МЕДпресс-информ, 2005. – 392 с.
3. Продукты на мясной основе для рационального и профилактического питания детей / А.В. Устинова [и др.] // Мясная индустрия. – 2006. – №7. – С.31-34.

УДК 631.145:351.773.137.1

ВЛИЯНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ НА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ АГРОПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОКА

Тимошенко М.В.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по животноводству»

г. Жодино, Республика Беларусь

Возрастание экономической самостоятельности регионов, обусловленное переходом к рыночным отношениям, в Беларуси приводит к необходимости своевременного качественного анализа деятельности всех сельскохозяйственных предприятий. Принятие правильных управленческих решений зависит не только от достоверности статистической информации, характеризующей социально-экономические процессы в регионах, но и от способов ее обработки. Основной особенностью решения экономических задач является их многомерность, которая требует использования специальных методов статистического анализа данных.

Целью работы является оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного производства на уровне производителей аграрной продукции.

В рамках поставленной задачи исследования использованы фактические данные за 2010 г.

Объектом исследований выступили агропромышленные предприятия по производству молока.

Полученная в результате обработки информация показала, что все районы Минской области условно могут быть поделены на три кластера. В целях установления количественного влияния производственных факторов на себестоимость молока авторами были построены соответствующие многофакторные корреляционно-регрессионные модели. Отметим, что расчет однотипных моделей выполнялся для каждого кластера в отдельности.