

Аквакультура будет оставаться одним из наиболее динамично развивающихся секторов по производству продуктов питания животного происхождения. Следует отметить, что на данный момент одним из наиболее передовых и перспективных направлений рыбоводства и аквакультуры является форелеводство.

Основной объект форелеводства в нашей стране и во всем мире – радужная форель (*Oncorhynchus mykiss* L.) Целью данной работы является изучение интенсивности темпа роста и выживаемости молоди радужной форели при выращивании в установке замкнутого водоснабжения в зависимости от температуры воды и породной принадлежности.

Для выполнения поставленной в работе цели были проведены исследования в 2011 и 2012 годах в ФГУП «Федеральный селекционно-генетический центр рыбоводства». Было проведено три опыта. Первый опыт проводился по влиянию температуры воды на темп роста молоди радужной форели при выращивании в УЗВ. Для этого было сформировано 7 опытных групп. Данные группы состояли из личинок, которые были получены в одно время. Продолжительность опыта составила 8 недель. Все группы содержались в одинаковых рыбоводных бассейнах и условия их содержания и кормления были идентичны, кроме температуры воды. Подращивание проводилось при следующих температурах: 1 группа – 5° С, 2-я – 6° С, 3-я – 8° С, 4-я – 10° С, 5-я – 12° С, 6-я – 14° С, 7-я – 16° С. Самой высокой в опыте была температура воды 16°С, так как ориентировались на то, что при 18–20° С создается трудность в поддержании оптимального содержания кислорода в воде.

Выявлено, что наиболее интенсивный рост молоди радужной форели наблюдается при температуре воды 16° С, причем конечная масса (6,0 г) значительно отличается от полученных результатов при 5° С (0,7 г) и 10° С (2,2 г) (разница высокодостоверна). Уже в первую неделю выращивания наблюдались существенные различия в темпе роста. Также необходимо отметить, что просматривалась тенденция увеличения общего прироста за опытный период, среднесуточных приростов и относительной скорости роста при повышении температуры воды в бассейнах. Необходимо отметить, что каждое повышение температуры воды до 16° С на 1–2° С увеличивает относительную скорость роста на 1–2 %. В ходе исследований было рассчитано, за какой период времени молодь радужной форели увеличивается в длину на 5 мм в зависимости от температуры воды. Отмечено, что лучший темп роста наблюдался при стабильной температуре воды в 16° С и она является наиболее оптимальной для содержания молоди радужной форели.

При проведении второго опыта изучали темп роста и выживаемость молоди радужной форели пород Рофор и Росталь при выращивании их до массы 10–11 грамм. Для проведения исследований было сформировано две опытные группы из молоди, полученной в одно время. Третий опыт проводился по определению интенсивности роста и выживаемости молоди радужной форели пород Рофор и Росталь при выращивании ее до 170–180 грамм.

Установлено, что интенсивность темпа роста был выше у молоди радужной форели породы Росталь, чем у молоди породы Рофор. Данный показатель возрастал с увеличением среднего значения индивидуальной массы рыбы. Выявлено, что показатель выживаемости выше у молоди радужной форели породы Рофор, чем у породы Росталь. Следует отметить, что наиболее высокая выживаемость отмечалась у старшевозрастных групп.

©МГУП

ПУТИ УЛУЧШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРОДУКЦИИ

И.И. ПАНТЕЛЕЕВА, А.Г. ЕФИМЕНКО

At the present stage the competitiveness of products is the main result of the competitiveness of organizations and depends on the following factors: price and quality of products. Ways of improving the competitiveness of meat processing organizations' products depending on the level of planning and management are evaluated in this work

Ключевые слова: конкурентоспособность, оценка, мясоперерабатывающие организации

Исследование мирового рынка продовольствия показывает, что организации мясной промышленности ежегодно увеличивают объемы производства и сбыта мясной продукции. В мировой структуре потребления продуктов питания из ассортимента мясной продукции свинина занимает 39,1%, мясо птицы – 29,3%, говядина – 25% и другие виды – 6,6%. Как показывает зарубежный опыт, продукция мясной промышленности может быть конкурентоспособной на рынке в том случае, если уровень обновления производственно-технической базы отрасли с учетом инноваций в течение трех лет составляет не менее 30%.

Объектом исследования явилось ОАО «Могилевский мясокомбинат» – одна из крупнейших организаций мясной промышленности Республики Беларусь, которая производит свыше 450 мясных и колбасных изделий. Целью деятельности ОАО «Могилевский мясокомбинат» является выпуск каче-

ственной и безопасной продукции, надежной по цене, с наилучшими потребительскими свойствами, удовлетворяющей требованиям потребителей в условиях конкуренции.

Конкурентоспособность мясоперерабатывающих организаций зависит от следующих факторов: цены и качества производимой продукции. В данной работе предложены основные направления совершенствования оценки конкурентоспособности мясоперерабатывающих организаций. В этой связи следует выделять разные критерии оценки конкурентоспособности мясоперерабатывающих организаций в зависимости от уровня планирования и управления:

- при оперативном управлении рассчитывается интегральный показатель оценки конкурентоспособности продукции;
- на тактическом уровне конкурентоспособность мясоперерабатывающих организаций обеспечивается их финансовым состоянием и характеризуется комплексными показателями оценки деловой активности и рентабельности;
- на стратегическом уровне конкурентоспособность характеризуется инвестиционной и инновационной привлекательностью, где критерии - рост добавленной стоимости и бизнеса.

Подходы к оценке конкурентоспособности мясоперерабатывающих организаций имеют комплексный характер. Здесь учитывается продукция и генерирующие факторы ресурсов, что позволяет разработать конкурентную стратегию. Концепция, в которой сопоставляются ресурсы, обеспечивающие конкурентные преимущества, и тем самым производимая продукция, а также рынки ее сбыта, представляет собой ресурсно-рыночный портфель.

С целью повышения конкурентоспособности продукции в мясоперерабатывающих организациях внедряются новые технологии производства колбасных изделий с применением пищевых добавок, осваиваются новые виды оболочек. Совершенствование технологии производства на основе повышения качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента, увеличение производства продукции позволяют выдерживать конкуренцию, сохранить сложившиеся и найти новые рынки сбыта в условиях экономической интеграции.

Практическая значимость исследования заключается в возможности применения предложенных теоретико-методических положений оценки конкурентоспособности с целью повышения эффективности функционирования мясоперерабатывающих организаций АПК и решения социально-экономических задач.

©БГСХА

ОЦЕНКА ИСХОДНОГО МАТЕРИАЛА ОЗИМОЙ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ (TRITICUM DURUM DESF.) В КОЛЛЕКЦИОННОМ ПИТОМНИКЕ

Э.А. ПАЦКО, В.В. ПАВЛОВСКИЙ

In Belarus, for food purposes only cultivated varieties of winter and spring wheat. Grain durum wheat purchases in our country other countries near and far abroad. International prices of grain durum wheat in 1.5 - 1.7 times higher than wheat. In this regard, even economically developed European countries (Germany, Austria, etc.) before importing grain durum wheat, currently have active breeding programs to create their own varieties of this crop. Breeding work with *Triticum durum* Desf. in the case of Belarus is carried out only in the Belarusian State Agricultural Academy. Currently, there is created an extensive breeding material of a given culture

Ключевые слова: пшеница, сорт, качество, зерно, урожайность

Основными странами – производителями зерна твердой пшеницы являются на американском континенте – Канада, США и Аргентина, в Европе – Италия и Франция, на севере африканского континента – Марокко, Тунис, Алжир, на Ближнем Востоке – Турция и Сирия, в Азии – страны бывшего СССР и Индия. Озимая твердая пшеница возделывается на севере Италии, во Франции, Германии, Венгрии, Румынии, Болгарии, Турции, Сирии и Иране, на юге Украины и европейской части России, странах Средней Азии и Кавказа [1, с.77].

Твёрдая пшеница в условиях Беларуси в настоящее время не возделывается, в результате чего республика вынуждена закупать высококачественное зерно *Triticum durum* Desf., а также продукты его переработки (макаронные изделия, крупы, полуфабрикаты), поэтому создание отечественных сортов твёрдой пшеницы позволит решить проблему импортозамещения данного продукта. Твердая пшеница является незаменимым сырьем для макаронной промышленности, вырабатывающей высококачественные вермишель, макароны, лапшу и др. Макаронные изделия из твердой пшеницы характеризуются высокой прочностью, приятным желтым цветом. При варке они не развариваются, сохраняют форму, имеют высокие вкусовые и питательные качества [2, с.160].

Научная работа посвящена комплексному изучению коллекции сортов озимой твердой пшеницы различного географического происхождения. Исследования проводились на опытном поле «Тушково» УО «БГСХА», в лабораториях кафедр селекции и генетики, ботаники и физиологии растений.