

Маточное молочко — это секрет слюоточных желез рабочих пчел. Оно нормализует кровяное давление, повышает обмен веществ. В лечебно-профилактических целях маточное молочко рекомендуется применять при атеросклерозе, заболеваниях желудка и кишечника, психических расстройствах, как средство, повышающее аппетит, и как источник бодрости. В домашних условиях его можно применять, добавляя в мед.

Вся перечисленная продукция находит достойное применение в домашней аптечке.

**М.В. Молохович**

БГЭУ (Минск)

## **ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩЕЙ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА**

Обеспечение населения страны разнообразной овощной продукцией является важной социально-экономической задачей, решение которой возможно на основе развития и эффективного функционирования тепличного овощеводства.

Производством овощей защищенного грунта в республике занимается 31 предприятие. Общая площадь теплиц в 2003 г. составила 179,1 га, из которых для производства овощей использовалось 167,6 га. За отчетный период в закрытом грунте получено 53 906 т овощей, в том числе 22 859 т огурцов и 30 703 т томатов. Достигнутая на некоторых предприятиях средняя урожайность соответствует мировым стандартам. Однако предполагается использование дорогостоящих импортных материалов в связи с переходом на малообъемные технологии с применением капельного полива.

Так, МРУП «АК "Ждановичи"» достигло самой высокой урожайности овощной продукции защищенного грунта в республике — 52 кг/м<sup>2</sup>, что позволило собрать 6508 т овощей, или 12 % от общего объема их производства в республике. Но в то же время есть и такие предприятия, где урожайность едва достигает 30,9 кг/м<sup>2</sup> и производство продукции защищенного грунта является убыточным. Это связано с высоким физическим и моральным износом теплиц и оборудования, а также высокой энергоемкостью производства.

Как результат, обеспечение населения овощами характеризуется малым удельным весом и большой сезонностью потребления их в свежем виде, когда они имеют наибольшую биологическую ценность. В то же время в странах, где развито овощеводство, четко работает конвейер круглогодичного снабжения овощной продукцией и до 80 % овощей потребляется в переработанном виде. В нашей республике данный показатель на 30—40 % меньше.

Для улучшения обеспечения населения республики свежей овощной продукцией в течение года необходимо: приспособить закупаемые иностранные технологии к сырьевым и техническим возможностям республики; разработать белорусскую технологию выращивания в субстратах на торфяной основе; усовершенствовать индустрию по производству оборудования, техники, материалов для малообъемной технологии, а также наладить выпуск отечественных субстратов для теплиц; создать систему сервисного обслуживания технической оснастки и оборудования, используемых в малообъемных технологиях теплиц; выращивать семена с высокими качествами; использовать резервы экономии тепловой энергии (герметизация, теплоизоляция, конструктивное улучшение теплиц), дешевые источники тепла (тепловые отходы предприятий, электростанций) и нетрадиционные возобновляемые виды энергии; внедрять компьютерные системы регулирования основных факторов роста и развития растений; в каждой области на базе передовых хозяйств создать учебные центры по освоению современных технологий и эффективного ведения овощеводства.

Реализация данного комплекса мероприятий позволит существенно повысить эффективность производства овощей защищенного грунта, а следовательно, и улучшить обеспечение населения свежими овощами собственного производства в течение всего года, снизить зависимость от импорта, а также организовать экспортные поставки овощной продукции за пределы нашей республики.

*И.Н. Пекарская*

БГЭУ (Минск)

## **РАЗВИТИЕ БЕЛОРУССКОГО РЫНКА ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ (НА ПРИМЕРЕ ОАО "ЛИДАПИЩЕКОНЦЕНТРАТЫ")**

Лидский завод пищевых концентратов — 60 лет на рынке продуктов питания. Это единственное в Республике Беларусь современное высокотехническое предприятие по производству пищевых концентратов, которое выпускает ежегодно более 80 наименований готовой продукции. Ассортимент ежегодно обновляется на 15—20 %. Проводятся работы по обновлению дизайна выпускаемой продукции. Основу рецептуры составляет преимущественно натуральное сырье: сушеные овощи, зелень, злаки, пряности. Весь ассортимент продукции не содержит ароматизаторов, красителей, не требует кулинарных добавок. Учитывая то, что рынок сбыта не однороден по уровню потребительского спроса, сложившегося в основном в результате расслоения населения по уровню доходов, предприятием предусматривается выпуск ассортимента для потребителей со средним и ниже среднего уровнем доходов. Основ-