

ре себестоимости составляет свыше 40 %. При этом в западноевропейских странах намного выше абсолютные показатели валового внутреннего продукта, приходящегося на душу населения. Следовательно, цена рабочей силы сельскохозяйственного работника в республике должна оцениваться гораздо выше.

Невысокая оплата соответствующим образом отражается на качестве продукции сельскохозяйственных предприятий. К примеру, из заготовленных кормов на зимнестойловый период 1998—1999 г. к I классу отнесено: сено — 48,4 %, сенажа — 61,8, силоса — 59,7 %.

С учетом этого, что кормовая единица кормового рациона в последние годы не обеспечивается переваримым протеином в соответствии с зоотехническими нормами, перерасход фуража на полученную продукцию животноводства составляет более 20 %.

В практике хозяйств стимулирование заготовки качественных кормов осуществляется в виде дополнительной оплаты. Ведомственными рекомендациями установлены соответствующие уровни повышения тарифного фонда за заготовку кормов разного качественного состояния. Рекомендуемая дополнительная оплата работников за качество корма I класса составляет в среднем 50 %, II класса — 30 % к размеру тарифного фонда. По расчетам, прирост питательности сена, сенажа и силоса, оцененных I классом к нормам II класса, составляет 30—39 %. Тогда, соответственно указанным в рекомендациях размерам увеличения тарифного фонда: по кормам I класса (сено, сенаж, силос) из каждых 100 тыс. руб. стоимости дополнительного прироста питательности корма к III классу примерно до 10—40 тыс. руб. (9,9—39,2 %) рекомендуется выделять на доплату. Дополнительная плата по кормам II класса занимает к стоимости прироста питательности кормов 10,9—39,2 %. В интересах усиления мотивации качественного труда работников кормопроизводства целесообразно в качестве доплаты за корма I и II класса выплачивать не менее 40 % стоимости прироста питательности кормов к уровню III класса. В этом случае увеличение дополнительной оплаты к уровню ведомственных рекомендаций за III класс составит для кормов I класса: сено — 4 раза; сенаж — 2,3 раза; силос — 102 %. Для кормов II класса: сено — 3,7 раза; сенаж — 2,3 раза; силос — 101 %. В соответствии с расчетами, возможное увеличение размеров дополнительной оплаты на 1 % сопровождается ростом производительности труда на 2,5 %.

А.В. Горбатовский
БелНИИЭИ АПК (Минск)

ПРОБЛЕМЫ ПОЛУЧЕНИЯ КАЧЕСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ОВОЩЕВОДСТВА

В последние годы в республике сократились посевные площади овощных культур, существенно снизился уровень рентабельности реализуемых овощей. Так, в 1997г. посевные площади овощей определились в размере 68,0 тыс.га, уровень рентабельности — 40,3 %. Уро-

жайность в 1997г. по республике составила 141,7 ц/га, что является очень низким уровнем. Следовательно, чтобы наполнить внутренний рынок овощной продукцией и удовлетворить потребности населения в полной мере, необходимо прежде всего наращивать темпы производства. Но противоречивым является то, что повысив урожайность и валовой сбор можно не добиться ожидаемого эффекта в силу качественных и количественных потерь на этапах продвижения продукции к потребителю. Именно на этих этапах происходят значительные потери продукции, что приводит к снижению качества.

Одним из неотъемлемых условий интенсивной технологии выращивания овощей является рациональное соотношение минеральных удобрений по элементам питания. Необходимо принимать во внимание, что применение азотных удобрений приводит к накоплению в овощах нитратов, которые оказывают вредное влияние на организм человека. Кроме того они ухудшают пищевую ценность овощей. Наибольшее их количество накапливается в зеленых культурах, в овощах ранних сортов, в листовой части и корнеплодах. В накоплении нитратов большую роль играют способы обработки почвы, несбалансированность минерального питания, чрезмерное одностороннее удобрение почвы органикой. Возделываемые овощи на тяжелых почвах накапливают нитратов больше, чем на легких. Все это требует обеспечения контроля за остаточным содержанием химических средств. Предельно допустимые нормы нитратов для некоторых овощей приняты в количестве (в мг/кг по нитрат-иону):

Лук-перо	400	Томаты	60
Свекла	1400	Лук репчатый	60
Морковь	300	Картофель	80
Капуста белокочанная	300	Огурцы	150

Эти данные позволяют судить о том количестве нитратов, которое потребляет человек в пищу со свежей продукцией. Овощи, содержание нитратов в которых превышает допустимое количество, но не более чем в 2 раза, считаются условно пригодными. Они используются на переработку, производство консервов, исключая продукты детского питания. В случае оптимального режима хранения овощей содержание нитратов снижается (на 50-60%), и особенно при очистке и кулинарной обработке.

Овощи относятся к скоропортящимся пищевым продуктам. Содержащиеся в них органические вещества подвергаются сложным изменениям, скорость которых зависит от химического состава овощей, их свойств, окружающей среды.

Возможными организационно-экономическими вариантами являются хранение и консервирование. Под хранением понимают содержание продуктов в специально созданных внешних условиях, обеспечивающих максимальное сохранение их количества и качества без применения методов, вызывающих физические, химические, микробиологические или ферментативные изменения. Осуществления биологи-

ческих процессов и физических явлений, к которым можно отнести прорастание, действия микроорганизмов, механические повреждения, приводят к потере массы и качества продукта.

По данным ФАО потери овощей при хранении ежегодно составляют 20-30%. Знание природы продукта, происходящих в нем процессов, разработанные режимы хранения позволяют свести потери до минимума.

Главная причина, затрудняющая организацию хранения свежих овощей - содержание в них большого количества воды (от 60% в чесноке до 96% в огурцах). Поэтому овощи необходимо хранить при температуре, близкой к 0°C и при повышенной относительной влажности воздуха (85-98%), чтобы понизить интенсивность обмена веществ, предупредить испарение, способствующее увяданию и убыли массы, так как в увядших овощах резко снижается естественный иммунитет, и они подвергаются порче вследствие развития микроорганизмов.

Консервирование – обработка пищевых продуктов, приводящая к изменению начального состояния и биохимического состава продукта, сопровождаемого заметным замедлением или полным прекращением микробиологических и биохимических процессов. При этом необходимо учитывать как влияние метода консервирования на качество продукта, так и его экономическую целесообразность.

Переработка части овощей в местах производства - важнейший путь сохранения пищевых ресурсов, повышающий экономическую эффективность производственной деятельности в результате реализации качественной и ценной продукции и использования рабочей силы в межсезонный период. Следовательно, необходимо создать условия для того, чтобы у производителя появился экономический интерес к наращиванию объемов производства и к ответственности за качество своей продукции.

Е.Н. Клипперт, канд. экон. наук,
А.Г. Ефименко, канд. экон. наук
БСХА (Горки)

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ И ТРУДА В ТЕПЛИЧНОМ ОВОЩЕВОДСТВЕ

Согласно медицинским нормам, человеку в год надо потреблять 126 кг овощей. В Беларуси этот показатель колеблется в пределах 70-80 кг. Круглогодичное снабжение населения овощами может быть обеспечено за счет преодоления сезонности их поступления при оптимальном соотношении защищенного и открытого грунта. В Республике овощи выращиваются в 954 хозяйствах; овощными культурами занято 86 тыс.га в колхозах и совхозах, что составляет 1,4 % от общей площади. Валовой сбор в 1998 году составил 1096 тыс. т при урожайности 138 ц с гектара.

Увеличение производства овощей, повышение качества основных видов овощеводческой продукции связано прежде всего с даль-