

ТИЛЯПИЯ – НОВЫЙ СЫРЬЕВОЙ РЕСУРС В МИРОВОЙ И ОТЕЧЕСТВЕННОЙ АКВАКУЛЬТУРЕ

Рябенко Л.А.¹, Дворянинова О.П.¹, Соколов А.В.¹

¹ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»,
Воронеж, Россия, e-mail: olga-dvor@yandex.ru

POTENTIAL OPPORTUNITIES OF THE RAW MATERIAL BASE OF THE INTERNAL RESERVOIRS OF THE VORONEZH REGION

Ryabenko L.A.¹, Dvoryaninova O.P.¹, Sokolov A.V.¹

¹FSEI HE «Voronezh State University of Engineering Technology», Voronezh, Russia,
e-mail: olga-dvor@yandex.ru

Ежегодное увеличение объемов производства продукции аквакультуры, обеспечено в основном выращиванием отдельных видов рыб, которые обладают ценными свойствами и имеют высокий потребительский спрос как на внутреннем так внешнем рынках [1].

Одним из представителей рыб, производство которых стремительно развивается, является тилапия, которая обладает особо ценными рыбоводно-хозяйственными свойствами. Преимущества разведения тилапий: неприхотливость к условиям содержания, размножению, высокая скорость роста, мясо имеет высокие органолептические показатели. Следует отметить, что тилапия является лидером в современной мировой аквакультуре, по объемам производства (ежегодный прирост объемов производства за последние 20 лет порядка 12-15%) [2].

Тилапия (Tilapia) – родовое название, объединяющее несколько сотен видов пресноводных рыб семейства цихлид отряд окунеобразных. Родом тилапия из Малой Азии и Африки, но благодаря развитию аквакультуры была распространена в странах Европы, Латинской Америки и Юго-Восточной Азии.

В настоящее время выращиванием тилапии занимаются в более чем 120 странах мира. Однако лидерами по производству тилапии является Китай с долей на рынке около 51 %, что составляет 897,3 тыс. т [3].

За последние несколько лет объемы производства тилапии достигли 2 млн. т. в год. Уступает тилапия только карповым рыбам [4]. Большая популярность тилапии в мировой аквакультуре прежде всего с ее биологическими особенностями и хозяйственными качествами которые отмечены выше. Стоит отметить и высокие потребительские качества этой рыбы: выход съедобных частей, низкое содержание жира, высокое содержание полноценного белка, отсутствие мелких межмышечных костей [164, 99, 100, 101, 103, 104].

Для России тилапия (70 видов) является новым объектом аквакультуры. Особенность эффективного выращивания тилапий – температурные режимы воды. Оптимальный интервал температуры для интенсивного роста тилапии – 25-32 °С. Для промышленного выращивания в России перспективными являются два вида тилапии: нильская (*O. niloticus*) и голубая (*O. aureus*) [4].

Тилапии неприхотливы в кормлении, так как они всеядными. При искусственном выращивании тилапии основными компонентами в рецептуре кормов являются растительные белки. Низкая себестоимость выращивания и органолептические свойства мяса тилапии показывают перспективность их промышленного выращивания.

Стоит отметить, что мясо тилапии не только имеет приятный вкус, но и является источником эссенциальных нутриентов.

Энергетическая ценность филе тилапии составляет 128 ккал, при этом мясо тилапии обладает высоким содержанием белка и низким содержанием жира, что делает его диетическим. В 100 г мяса тилапии содержатся такие особо важные для организма человека эссенциальные нутриенты, как витамины группы В (0,07-0,09 мг), витамины Е и РР (4,75 мг), фосфор (204 мг), магний (34 мг), калий (380 мг), а также кальций (14 мг), железо (0,69 мг) и фолиевая кислота.

Также отмечено содержание незаменимых жирных кислот ω -3 и ω -6, которые необходимы для поддержания иммунитета человека. Филе тилапии рекомендовано употреблять в пищу всем, в особенности детям, беременным и кормящим женщинам.

Филе тилапии содержит 50 % суточной нормы белка, который является строительным материалом для клеток и участвует во всех процессах человеческого организма. Следовательно, мясо тилапии можно рекомендовать для людей, которые интенсивно занимаются спортом.

Список литературы

1. Aus aller welt. Tilapia boom in USA // Fischer und Teichwirt. – 2005. – № 9. – p. 50-58.
2. Ряднов, С. С. Тилапия как перспективный объект рыбоводства / С. С. Ряднов, О. П. Дворянинова, А. В. Соколов // Материалы МСНК «Студенческий научный форум 2020». – 2020. – № 4 – С. 94-95.
3. Сырьевая база и сырьевые ресурсы рыбной промышленности: учебное пособие / И. В. Матросова, Г. Г. Калинина, И. Г. Рыбникова и др. - Находка : Дальрыбвтуз, 2019. - 130 с.
4. Tilapia [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://thailandnews.ru/news/gosudarstv> (16.06.2015) 36. Шесть зон прудового рыбоводства [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://difinfo.ru/rub_zony (14.09.2021).