

УДК 639.3

## ОЦЕНКА ТОВАРНЫХ КАЧЕСТВ КЛАРИЕВОГО СОМА

*Говачаев С.Г., студент 2 курса ФВМиБ  
Научный руководитель - Мухитова М.Э., к.б.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** *аквакультура, африканский клариевый сом, рост, развитие, морфометрия.*

*Статья посвящена исследованию экстерьерных и интерьерных показателей клариевого сома, определяющие товарные качества рыбы. Пищевая ценность рыбы определяется соотношением её съедобных и несъедобных частей тела (тушки) и его химического состава. Чем выше выход съедобной части тела (тушки), тем больше пищевая ценность.*

В последние годы большую популярность как объект рыборазведения в нашей стране приобрели африканские клариевые сомы. Клариевые сомы теплолюбивые рыбы и характеризуется быстрыми темпами роста. Мясо клариевых сомов имеет белый цвет, обладает нежным и сочным вкусом, используется в диетическом и детском питании [1].

Товарные качества рыбы определяют ее потребительскую ценность и конкурентоспособность. Пищевая ценность рыбы определяется соотношением её съедобных и несъедобных частей тела (тушки) и его химического состава. Чем выше выход съедобной части тела (тушки), тем больше пищевая ценность [6, 7].

**Цель исследования:** оценка экстерьерных и интерьерных показателей клариевого сома товарных размеров.

**Материалы и методы исследования.** Объект исследования – половозрелая самка клариевого сома. Материал для исследований отобран из популяции сомов, выращенных в Лаборатории экспериментальной биологии и аквакультуры ФГБОУ ВО УлГАУ. Клариевых сомов в лаборатории разводят для использования в научно-исследовательских работах [2, 3]. Личинок сомов подращивают в бассейнах, при оптимальных условиях температуры и гидрохимических показателях воды. На начальных этапах выращивания личинок сомов вскарммливали науплиусами артемий собственного производства, начиная со второй недели выращивания в рацион личинок вводили стандартизированные заводские корма для рыб с соответствующим возрасту размером гранул [4, 5].

Развитие сомов из личинок до стадии товарной рыбы продолжается 23 недели, к этому возрасту сомы должны набирать биомассу 900-1200 г [6].

Изучение морфометрических характеристик и обработку экспериментальных данных проводили согласно общепринятым методикам [6, 7].

**Результаты исследований.** Для оценки товарных качеств выращенных в лаборатории сомов, были сделаны контрольные промеры и взвешивания трех взрослых рыб (одной самки и двух самцов).

Наиболее информативными показателями потребительских качеств рыб считаются:

*Общая масса рыбы* (г) – определяли поштучно на весах.

*Масса порки* (г) – вес рыбы без внутренностей.

*Масса тушки* (г) – рыба, обезглавленная или потрошенная, без хвостового плавника.

*Высота тела* (см) – расстояние от самой высокой до брюшка по вертикали, плавники в расчет не входят.

*Наибольшая толщина тела* (см) – наибольшее расстояние между боками.

*Обхват тела* (см) – измеряется сантиметровой лентой, в месте наибольшей толщины и наибольшей высоты тела, не беря в расчет плавников.

Определили, что средняя масса рыб была  $1523 \pm 677$  г, а масса порки в среднем  $-1360 \pm 615$  г (89,7%). Таким образом, на массу всех внутренних органов приходится в среднем около 10% товарной рыбы.

Средние значения высоты тела сомов и наибольшей толщины тела составляли  $6,1 \pm 1,4$  см и  $6,2 \pm 1,4$  см соответственно. Обхват тела сомов в среднем был  $22,6 \pm 7,4$  см

Одним из основных показателей, характеризующие товарные качества рыбы, является масса тушки. Тушка - рыба с удаленными головой, плечевыми костями, плавниками, килем брюшка, внутренностями, икрой или молоками, костными образованиями, чешуей, черной пленкой, зачищенными сгустками крови. Масса тушки сомов была  $940 \pm 520$  г (61,7%).

Масса рыбного продукта, включающие в себя только мышечную массу филе была около 50% от общей массы сомов ( $P \leq 0,05$ ).

Клариевые сомы, выращенные в лаборатории биологии и аквакультуры УлГАУ, обладали высокими товарными качествами.

#### *Библиографический список:*

1. Романова, Е.М. Биологический контроль фертильности самок клариевого сома в бассейновой аквакультуре / Е.М. Романова, В.Н. Любомирова, М.Э.

- Мухитова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2016. - № 3. - С. 78-84.
2. Репродуктивная биотехнология африканского клариевого сома / Е.М. Романова, В.Н. Любомирова, М.Э. Мухитова, В.В. Романов, Л.А. Шадыева, Т.М. Шленкина, И.С. Галушко // Рыбоводство и рыбное хозяйство. - 2017. - №12(143). - С. 49-57.
  3. Инновационные подходы в получении половых продуктов африканского клариевого сома в бассейновой аквакультуре / Е.М. Романова, В.Н. Любомирова, В.В. Романов, М.Э. Мухитова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2017. - № 3(39). - С. 88.
  4. Оценка синхронности метаморфоза *Artemia salina* в лабораторных условиях / М.Э. Мухитова, Е.М. Романова, В.Н. Любомирова, Т.М. Шленкина // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы VIII международной научно-практической конференции. - 2017. - С. 155-158.
  5. Мухитова, М.Э. Технологические особенности выращивания живых кормов для аквакультуры / М.Э. Мухитова, Е.М. Романова // Современные научные исследования и разработки. - 2017. - № 2 (10). - С. 363-364.
  6. Прогностические критерии роста и развития африканского клариевого сома в условиях бассейновой аквакультуры / М.Э. Мухитова, В.В. Романов, Е.М. Романова, В.Н. Любомирова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2017. - №3(39). - С. 70.
  7. Мухитова, М.Э. Задачи курса «Математические методы в биологии» при подготовке биологов-исследователей / М.Э. Мухитова, Е.М. Романова // Современные научные исследования и разработки. - 2017. - № 2(10). - С. 150-152.

## **ASSESSMENT OF COMMODITY QUALITIES OF KLARIYEVY SOM**

***Govachayev S.G.***

**Key words:** *aquaculture, african klariyevy som, growth, development of fish, morphometry.*

*Article is devoted to a research the eksteryernykh and interior indicators of klariyevy som, the defining commodity qualities of fish. The nutrition value of fish is defined by a ratio of her edible and inedible parts of a body (carcass) and his chemical composition. The an exit of an edible part of a body, the more nutrition value is higher.*