

Усваивается свиной жир на 90–96%. Физиологическая роль липидов в организме человека реализуется через выполнение энергетической, структурной, защитной, регуляторной и многих других функций.

Производство жиров во всем мире исчисляется десятками миллионов тонн в год. Животных жиров в настоящее время производится более 20 млн тонн в год, из которых на долю свиного топленого жира приходится 7 млн тонн.

Свиной жир, производимый соответственно из свиного сала имеет низкую температуру плавления (33-40°C) и мягкую консистенцию, а значит, высокую пищевую ценность, отчего широко применяется в кулинарии. Из-за плохой теплопроводности жиры дают возможность подогреть продукт до высоких температур без его сгорания и воспламенения. Образую тонкую прослойку между дном посуды и поджариваемым продуктом, жир способствует более равномерному его подогреванию.

УДК 636.2.087.72.37

**МОКХЕЛЕ Э.М.**, студент (ЮАР)

Научный руководитель **Люддышев В.А.**, канд. с.-х. наук, доцент  
УО «Белорусский государственный аграрный технический университет», г. Минск, Республика Беларусь

## **МИНЕРАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ**

Животный организм без органических веществ может прожить до 40 суток в зависимости от запаса белков, жиров и углеводов; без воды – до 10 суток в зависимости от содержания жира в организме (жир является депо воды); без минеральных веществ – не более 5 суток. Минеральные вещества входят в состав структурных элементов тела животного. Каждая клетка содержит те или иные минеральные элементы. Образование новых клеток у растущих животных невозможно без отложения в них минеральных веществ. Эти отложения содержатся главным образом в костях и других тканях организма.

Минеральные вещества необходимы для синтеза жизненно важных соединений и входят в состав молекул сложных органических структур. Например, железо корма совместно с медью и марганцем идет на построение гемоглобина крови, благодаря которому в организме происходит перенос кислорода и углекислого газа. Фосфор входит в состав таких органических соединений, как казеин, нуклеиновые кислоты, фосфиды и др. Сера принимает участие в синтезе аминокислот – метионина, цистина и цистеина, которые содержатся в белке тела. Иод является незаменимым элементом в образовании гормонов щитовидной железы. Хлор является главным элементом в образовании пепсина – фермента желудочного сока.

Минеральные вещества имеют большое значение в процессах пищеварения, всасывания и усвоения питательных веществ кормов в организме животных, способствуя созданию среды, в которой проявляют свое действие ферменты и гормоны. Например, основной фер-

мент пепсин, способствующий перевариванию белка корма, действует только в присутствии водородных ионов соляной кислоты, а щелочные соли помогают перевариванию жиров. Определенное взаимоотношение целого ряда ионов минеральных веществ обуславливает правильное развитие молодого организма, работу сердца, поперечнополосатой мускулатуры, нервной системы.

Из всего сказанного вытекает, что минеральные вещества необходимы для поддержания животных в здоровом состоянии, для правильного развития молодняка и нормального размножения. Минеральные вещества также необходимы беременным животным для нормального развития плода. При их недостатке снижается плодовитость, возможны аборт и появление мертворожденного потомства.

УДК 339.137: 637.1/3

**МОЛАБА МАСЕФОРА**, студент (ЮАР), **НЕСТЕРОВИЧ В.В.**, студент (Республика Беларусь)

Научный руководитель **Карпенко В.М.**, канд. техн. наук, доцент УО «Белорусский государственный аграрный технический университет», г. Минск, Республика Беларусь

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ФАКТОРОВ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ ВОЛОЖИНСКОГО ФИЛИАЛА ОАО «МОЛОДЕЧЕНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»**

Все факторы внешней среды разбиваются на три группы факторов (производство и технологии, рынки сбыта и потребители, влияние государства и общества), по которым впоследствии будет анализироваться предприятие.

1. Производство и технологии: перебои с поставками молока на предприятие; внедрение конкурентом новой технологии; платежеспособность организаций-покупателей.

2. Рынки сбыта и потребители: вкусы потребителя к ассортиментному перечню молочной продукции; наличие в отрасли сильных отечественных конкурентов; экономическое благосостояние людей.

3. Влияние государства и общества: установление потолка цен; стабильность политической и экономической ситуации в стране; налоговая нагрузка на предприятие.

Дальше наша задача состоит в том, чтобы выбрать из каждой группы фактор внешней среды, который оказывает наибольшее воздействие на предприятие, т.е. наиболее важный.

Степень нестабильности внешней среды по группе факторов «Производство и технологии» составила:

$$0,2 \times 3,82 + 0,5 \times 3,89 + 0,3 \times 2,39 = 3,426.$$

Степень нестабильности внешней среды по группе факторов «Рынки сбыта и потребители» составила:

$$0,2 \times 1,11 + 0,45 \times 3,45 + 0,45 \times 1,29 = 2,355.$$