

СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИ НАУКИ

Турковська Ю.Л.

студентка,

Науковий керівник: Тищенко О.М.

Національний університет харчових технологій

ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ АКВАКУЛЬТУРИ У ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО УКРАЇНИ

Сфера гостинності сьогодні розвивається динамічно. Рівень конкуренції досить високий, і з кожним днем готельєрам все складніше привабити гостей до власного закладу. Готельно-ресторанні комплекси постійно ведуть пошук нових та творчих рішень, змінюючи формат, розробляючи нові продукти та впроваджуючи інноваційні технології, аби втримати свої позиції і бути конкурентоспроможними. Перспективним рішенням є відкриття при готелі власної рибної ферми, оскільки риба та рибопродукти є стратегічно важливими харчовими продуктами як джерело біологічно повноцінного білка, поліненасичених жирних кислот, вітамінів та мінералів. Подібне господарство при готелі дозволить як привабити відвідувачів, використовуючи продукцію власного виробництва у технології ресторанних страв, так і отримати додатковий прибуток від продажу надлишку продукції оптовим споживачам (мережам роздрібною торгівлі, закладам ресторанного господарства тощо).

Аквакультура (рибництво) як вид економічної діяльності має важливу соціально-економічну роль, а у всіх останніх доповідях експертів міжнародних організацій та представників рибного господарства підкреслюється величезний потенціал океанів і внутрішніх водойм. Рибництво дозволяє на невеликій площі отримувати високий дохід і потребує мінімум технічних засобів, порівняно з іншими галузями аграрного сектору економіки. Слід зазначити, що в Україні попит на продукцію рибництва є одним із найменш реалізованих [2, с. 25].

Глобальні питання тенденції розвитку аквакультури не дають прямої і однозначної відповіді на питання щодо оптимальної форми аквакультури, вирощування яких видів її об'єктів є найбільш вигідним. Зміна пріоритетів у рибництві відбувається, виходячи з економічної ситуації в кожній країні та смакових вподобань населення.

Основні об'єкти вітчизняної аквакультури (за обсягами виробництва, тонн, станом на 01 січня 2016 року) представлені на рис. 1:



Рис. 1. Основні об'єкти аквакультури в Україні

Джерело: розробка автором за джерелом [1]

Перш, ніж почати впроваджувати аквакультуру у готельне господарство, потрібно визначитися з видом риби. Найбільшою популярністю і попитом у населення користуються кароп і форель. Від вибору риби безпосередньо залежатиме організація роботи рибного господарства, тому розглянемо детальніше обидва види.

Кароп – плодюча й швидкоростуча риба, яка має добрі смакові якості. Його м'ясо містить значну кількість білків (до 16...17%), за кількістю жирів (10...11%) належить до жирної риби. У кліматичних умовах України статевозрілим стає у південних районах на третьому-четвертому роках життя, у Поліссі-Лісостепу – на четвертому-п'ятому. Самці дозрівають на рік раніше самиць. Плодючість коропа здебільшого становить від 600 тис. до понад 1,5 млн. ікринок. Від однієї самиці в умовах природного нересту вдається одержувати в середньому до 200 тис. і більше 3-4-добових личинок. Добре пристосований до поїдання комбікорму та зерна хлібних злаків. За 6.7 місяців з малька можна виростити рибу вагою 600...800 г. Коропа можна вирощувати як окремо в монокультурі, так і разом з іншими видами, такими як: товстолобик, білий амур, лящ, лин.

Варіанти вирощування коропа в аквакультурі:

- 1) у ставках, озерах та інших замкнених природних водоймах з можливістю спуску води;
- 2) у штучних рибницьких ставках, басейнах;
- 3) з використанням частини водних об'єктів для розміщення плавучих садкових господарств [3, с. 52].

Форель райдужна є благородною рибою, вважається вишуканим делікатесом і користується величезним попитом у всіх верств населення. М'ясо райдужної форелі не містить дрібних кісток, тому цю рибу можна використовувати в дитячому раціоні. Використовують для цієї риби різні способи кулінарного оброблення. Форель райдужну можна варити, запікати, смажити на сковороді або грилі, готувати на пару, а також солити, маринувати

й консервувати. Її можна використовувати для приготування основних страв, а також як інгредієнт у салатах, закусках, перших стравах, випічці.

У природі риба надає перевагу швидким гірським холодноводним річкам. Є кілька варіантів вирощування в аквакультури:

- 1) огородивши певну ділянку гірської річки;
- 2) у садках в озері з проточною водою на глибині більше 5 м (через підвищення температури влітку) з додатковою аерацією насосами;
- 3) у відкритих і закритих рециркуляційних аквакультурних системах.

З малька розміром 8...10 см і вагою близько 10 г за 6...7 місяців форель можна виростити до розміру столової риби (250...350 грам) [3, с. 52].

Переваги та недоліки вирощування коропа та форелі у аквакультури представлено у табл. 1.

Таблиця 1

Переваги та недоліки вирощування коропа та форелі в аквакультури

Вид риби	Переваги	Недоліки
Короп	Швидко росте; Здатний за відсутності звичного корму переключатись на новий корм; Не вимогливий до концентрації кисню у воді (не менше 4...5 мг/л; оптимальні величини – 6...8 мг/л); Можна вирощувати в одній водоймі з іншими сортами риби.	Одна з основних риби, яку розводять в рибних господарствах. Отже, на ринку існує більша пропозиція даної риби, відповідно, більша конкуренція).
Форель райдужна	Досить дорога та делікатесна риба. В умовах роздрібного продажу ціна в 2,5...3 рази перевищує витрати на вирощування.	Особливі умови вирощування (чиста джерельна вода), особливий температурний і кисневий режими (мінімум – 7 мг/л), спеціальні імпорتنі корми; у зв'язку з особливостями вирощування складно вибрати ділянку; Розведення форелі коштує в два рази дорожче, ніж коропа.

Джерело: розробка автором за джерелом [3]

Форель і короп можна вирощувати в одній водоймі за умови достатньої глибини (5 м і більше), проточної води та можливості її спуску за потреби. Форель розводять у садках на глибині, адже для форелі потрібна нижча температура води (оптимально – 14...18 °С), а короп – теплолюбна риба (20...25 °С). Влітку поверхневі шари води прогріваються до температури, необхідної для життя коропа, на глибині ж залишається температура, що підходить для форелі. Можливий варіант вирощування коропа у відкритій

водоймі паралельно з вирощуванням форелі для потреб ресторану у закритих установках. Це спрощує вибір ділянки, адже короп – невибаглива риба. Щодо форелі, то такий спосіб її вирощування в Україні є найбільш вигідним, адже оренда підходящих ділянок у гірській місцевості – досить дороге задоволення. У такому разі можливий варіант спортивного рибальства на коропа як додаткового дозвілля для гостей готелю та джерела доходу для його власників.

Вирощування риби в аквакультурі є вигідним видом економічної діяльності і цікавим напрямом для розвитку готельного господарства. Розведення риби має свої особливості, переваги та недоліки, тому, обираючи об'єкт аквакультури, потрібно врахувати наявні ресурси й потенційні можливості для подальшого розвитку господарства.

Список використаних джерел:

1. Шарило, Ю.Є. Аквакультура в Україні: реалії, надії та сподівання / Ю.Є. Шарило, Н.М. Вдовенко, В.В. Герасимчук // [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://darg.gov.ua/_stattja_akvakuljtura_v_0_0_0_3252_1.html
2. Вдовенко, Н.М. Рибне господарство України в умовах глобалізації економіки: Монографія / Н.М. Вдовенко. – К.: ЦП Компринт, 2016. – 476 с.
3. Сучасна аквакультура: від теорії до практики. Практичний посібник / Ю.Є. Шарило, Н.М. Вдовенко, М.О. Федоренко та ін. – К.: «Простобук», 2016. – 119 с.