укоренения одревесневшими черенками можно ставить обогреваемые платформы для ящиков в подвальном помещении. Это необходимо для того, чтобы температура почвы была пригодна для укоренения. Также необходимо продолжить исследования по укоренению сортов *A. kolomikta*, так как черенки этого вида показали низкую укореняемость, по сравнению с *A. arguta* и *A. Polygama*.

Работа выполнена в рамках госзадания ГБС РАН «Биологическое разнообразие природной и культурной флоры: фундаментальные и прикладные вопросы изучения и сохранения», номер госрегистрации 118021490111-5.

1. Беспалов В.В. Чудесная лиана // Дом, сад, огород. 1991. - С. 19-20.
2. Замятина Н.Г. «Лекарственные растения». Энциклопедия природы России. Справочное издание. Издательство «ABF», Москва, 2007.
3. Исачкин А.В., Крючкова В.А. Компьютерные технологии в биометрии. Рабочая тетрадь / А.В.Исачкин, В.А.Крючкова. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2014, 105 с., 2-е изд.
4. Кожевников Ю.П. Семейство актинидиевые (Actinidiaceae) // Жизнь растений; в 6 тт. Т. 5. Цветковые растения, ч. 2. — С. 86-87.
5. Колбасина Э. Ягодная лиана // Наука и Жизнь. — 2004. — № 9.
6. Колбасина Э.И. Актинидии и лимонник в России (биология, интродукция, селекция). — М.: Россельхозакадемия, 2000. — 264 с.
7. Колбасина Э.И. Актинидии и лимонник в России (биология, интродукция, селекция). М., 2000. - 264 с.

Прищепа Т.С., Гирс Я. В., Ищенко А.Д., Ключникова О.А., Патиева А.М.
Пищевая ценность оленины и ее полезные свойства

*Кубанский государственный аграрный университет имени И. Т. Трубилина
 (Россия, Краснодар)*

doi 10.18411/gq-31-03-2018-44
idsp 000001:gq-31-03-2018-44

Аннотация

Мясо оленей по химическому составу сходно с мясом других сельскохозяйственных животных. Вместе с тем имеются и некоторые различия, зависящие от специфических условий содержания и кормления северных животных. Изучена пищевая ценность мяса оленя и его полезные свойства для организма человека.

Ключевые слова: Мясо оленя, оленина, пищевая ценность, микроэлементы, витамины, нутриенты.

По статистике Министерства сельского хозяйства России в нашей стране зафиксировано 1,593 млн. голов. Около половины российских оленей обитает на Урале. Среди регионов лидером по поголовью является Ямало-Ненецкий А.О., где обитает более 700 000 голов, на втором и третьем месте Якутия (более 200 000 голов) и Архангельская область (около 180 000 голов) соответственно.

Республика Саха (Якутия) - крупнейший в территориальном и экономическом отношении регион России, занимающийся оленеводством.

Домашнее оленеводство раньше являлось высокорентабельной отраслью сельского хозяйства Севера Якутии, но в связи с переходом хозяйственных отношений на рыночные произошел резкий спад поголовья оленей.

В условиях Севера мясо оленей является одним из основных источников обеспечения региона мясными продуктами, поэтому знание морфологического и химического состава мяса оленей является важнейшей задачей в организации

здорового питания в этом регионе, особенно, в период рыночных отношений, так как рынок требует от производителя высококачественную мясную продукцию, произведенную в соответствии с требованиями СанПиН.

За высокие вкусовые качества мясо оленей получило широкое признание и используется для приготовления различных мясных продуктов, таких, как: колбасы, котлеты и отбивные. Оленину варят, вялят, тушат, жарят и запекают в духовых шкафах, на гриле. Перед термической обработкой продукт маринуют в отварах лесных ягод, кислых винах, растворе сока лайма с добавлением всевозможных специй.

Оленину можно без опаски употреблять в сыром виде. Северные народы готовят особое блюдо – строганину. Это замороженное мясо оленя, нарезанное тонкими полосками.

Пищевая ценность в 100 г оленины:

- белков 21,694 г
- жиров 7,122 г
- воды 71,144 г
- золы 0,876
- холестерина 79,151 мг
- жирных кислот омега 3 - 0,103 г
- жирных кислот омега 6 – 0,286 г

Оленина – это богатейший источник витаминов группы В. Небольшая порция мяса восполняет дневную потребность организма в этих нутриентах. Регулярное включение в рацион блюд из этого продукта помогает нормализовать работу нервной системы, предотвратить развитие неврозов и депрессий, нейтрализовать негативное влияние стрессовых ситуаций на организм.

Цинк, фосфор, железо и иные полезные вещества, присутствующие в мясе оленей, положительно влияют на работу кроветворной системы, препятствуют развитию малокровия.

Диетологи рекомендуют людям, у которых были выявлены сомнологические нарушения (сложности с засыпанием, беспокойный сон и пр.), хотя бы раз в неделю дополнять свое меню блюдами, приготовленными из оленины.

Вещества, содержащиеся в мясе оленей, помогают регулировать концентрацию сахара в крови и приводить в норму артериальное давление. Людям, страдающим диабетом и гипертонией, полезно включать этот продукт в свой рацион не реже раза в 5–6 дней.

Кальций и фосфор, поступающие в организм человека, потребляющего блюда из оленины, способствуют укреплению костей, предотвращают развитие стоматологических заболеваний.

Витамины и другие полезные вещества, которыми богата оленина, ускоряют липидный, углеводный и белковый обмен.

Микроэлементы в 100 г оленины:

- Fe, железо – 2,918 мг;
- Se, селен – 9,822 мкг;
- Cu, медь – 139,214 мкг;
- Zn, цинк – 4,194 мг;
- Mn, марганец – 0,013 мг.
- K, калий – 329,674 мг;
- Na, натрий – 74,923 мг;
- Ca, кальций – 10,974 мг;
- Ph, фосфор – 200,772 мг;
- Mg, магний – 20,947 мг.

Народные целители утверждают, что мясо оленей положительно отражается на работе мужской репродуктивной системы. Ежедневное включение его в рацион помогает повысить потенцию, увеличить продолжительность половых актов, нормализовать состав эякулята, предотвратить развитие бесплодия.

В китайской медицине и косметологии порошок, полученный при перетирании сушеного мяса оленя, добавляют в кремы и гели, предназначенные для ухода за кожей. Косметические и медицинские средства, в составе которых присутствует этот компонент, восстанавливают эластичность и упругость кожных покровов, придают им сияющий и здоровый вид, замедляют процессы, связанные с их старением.

Регулярное потребление в пищу позволяет избежать развития авитаминоза, укрепить иммунные силы организма, повысить его способность сопротивляться паразитарным инвазиям, бактериальным, грибковым и вирусным инфекциям.

Оленьё мясо содержит целый комплекс антиоксидантов, способных замедлить старение тканей человеческого тела и сократить вероятность развития раковых новообразований.

Оленина – низкокалорийный продукт с пониженным содержанием жиров. Люди, желающие избавиться от излишнего веса, могут включать его в свое диетическое меню.

По причине особенности рациона кормления оленей, в рацион входит ягель – лишайник, обладающий антибактериальными и противопаразитарными свойствами. Именно поэтому животные, относящиеся к этому семейству, очень редко становятся переносчиками паразитов, а их мясо не требует тщательной температурной и кулинарной обработки, кроме того, соединения, присутствующие в оленине, способствуют выведению из организма избытков вредного холестерина. Люди, регулярно включающие в рацион этот продукт, реже болеют атеросклерозом.

Полезные нутриенты, которые поступают в пищеварительный тракт человека при употреблении в пищу оленьего мяса, укрепляют миокард и стенки сосудов, придают им дополнительную эластичность, снижают риск возникновения кардиологических нарушений.

Регулярное потребление оленины способствует нормализации работы желудка и кишечника, повышению выработки пищеварительных ферментов, улучшению аппетита.

В мясе оленей содержатся вещества, ускоряющие выведение из организма ядов, радионуклидов, тяжелых металлов, токсинов.

Мясо оленя намного быстрее, легче и эффективнее усваивается организмом по сравнению с говядиной, свининой, бараниной и даже курицей. Регулярное пребывание белкового ингредиента в рационе снижает риск развития сахарного диабета, атеросклероза и гипертонии. Оленина снижает уровень холестерина, выводит лишний жир из клеток, разгружает желудочно-кишечный тракт и перезапускает метаболизм с новой силой.

За счет высокого содержания селена (Se) оленина высвобождает свободные радикалы, защищает органы от проникновения тяжелых металлов. Нутриент оказывает профилактический эффект и предотвращает заболевания сердца, сосудов.

Пользу приносит не только мясо оленя, но и субпродукты. На основе вытяжки из оленьих рогов готовят целый ряд медикаментозных препаратов. Эта вытяжка укрепляет защитную функцию иммунитета, восстанавливает работу органов зрения и слуха.

Нутрициологи советуют обязательно ввести оленину в рацион беременных и кормящих женщин. Ингредиент поддержит здоровье матери и обеспечит малыша необходимыми нутриентами для нормального развития. Но мясо полезно не только женщинам. Мужчины будут благодарны продукту за улучшенную эрекцию, активизацию кровообращения и совершенствование половой функции. В целом, после

употребления оленины разум становится яснее, кожа чище, а сам человек энергичнее и здоровее.

1. Кудряшов Л. С., Войтова И. Г., Лебедева Л. И., Семенова А.А. Мясная продуктивность северного оленя и пищевая ценность его мяса. Все о мясе, №1, 2003. – С. 42-47.
2. Кудряшов Л. С., Войтова И. Г., Лебедева Л. И., Семенова А.А. Оленина как сырье для мясной промышленности. Все о мясе, №2, 2003. – С. 24-28.
3. Дегтярева И. Г., Кузнецова Т. Г. Микроструктурные и цветовые характеристики мышечной ткани оленины. Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства. Материалы Межрегиональной научно-практической конференции. Вып. VIII, Йошкар-Ола, 2006. С. 317-319.

Сивцева В.И., Корякина В.М.

Зимостойкость сортообразцов многолетних трав китайского происхождения в условиях Лено-Амгинского междуречья Центральной Якутии

*Якутский научно-исследовательский институт сельского хозяйства
имени М.Г. Сафронова
(Россия, Якутск)*

doi 10.18411/gq-31-03-2018-45

idsp 000001:gq-31-03-2018-45

Аннотация

В условиях Лено-Амгинского междуречья Центральной Якутии проведено изучение зимостойкости сортообразцов китайского и местного происхождения. За годы наблюдений (2009/2010, 2010/2011, 2011/2012) наиболее зимостойкими отмечены 3 местных сорта кострец безостый Аммачаан (зимостойкость - 92 %), ломкоколосник ситниковый Манчаары (92 %), пырейник сибирский Амгинский (90 %). Из китайских сортообразцов отмечены кострец безостый (89 %) и житняк (86 %).

Ключевые слова: оценка, отбор, зимостойкость, многолетние травы, сортообразец, сорт.

Нами, в условиях Лено-Амгинского междуречья Центральной Якутии проведено изучение исходного материала многолетних злаковых трав, для создания нового сорта адаптированного к суровым климатическим условиям междуречья. Одним из адаптивных признаков при оценке и отборе исходного материала многолетних трав – является зимостойкость.

Лено-Амгинское междуречье расположено между 60-64° северной широты и 120-135° восточной долготы Центральной Якутии. Здесь распространены котловинный и котловинно-долинный типы аласного рельефа.

Климат экстроконтинентальный, характеризуется низкими годовыми (—10,2...—12,2°C) и зимними (абсолютный минимум до —50...—60°C) температурами, малым количеством выпадающих осадков (за год в среднем 210 мм, из них за летний период – 166-183 мм, испаряемость 250-300 мм). Продолжительность безморозного периода – 65-95 дней, сумма активных температур – 1200-1400°C. Абсолютный максимум летом доходит до +32...+35°C. Устойчивый снежный покров устанавливается в первой декаде октября и держится 210-250 дней.

Работы по закладке коллекционного питомника, учеты и наблюдения проведены по общепринятым методикам изучения коллекции многолетних кормовых трав ВИР им. Н.И. Вавилова и по методике проведения селекции многолетних трав» ВНИИ кормов им. В. Вильямса. Посев проведен летним сроком 10 июля 2009 г., гнездовым способом. Повторность трехкратная.