

ПЕРСПЕКТИВИ АКВАКУЛЬТУРИ ВЕСЛОНОСА В УКРАЇНІ

Сильчук Ю.І., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Сидоренко О.В.
Київський національний торговельно-економічний університет

Веслонос з'явився в наших водоймах на початку дев'яностих років минулого сторіччя. В Україну був завезений із США для промислового розведення. На першому етапі його репродуктивністю займався Одеський рибокомбінат. Це риба сімейства осетрових, яка швидко адаптувалася в наших водоймах і мирно співіснує з коропом, амуром і товстолобиком. Веслонос, як і товстолобик, харчується планктоном.

Його місце існування – це незамулені або слабкозамулені водойми з глибинами близько 2 метрів і з наявністю невеликої кількості рослинності. Площа фільтраційного апарату у веслоноса вдвоє більша, ніж у строкатого товстолобика за умови однакової ваги. Набір кормових організмів, доступних для споживання рибами, залежить від міжтичинкових проміжків, розміри яких у веслоноса варіюють у широких межах. Це дає йому змогу відціджувати як мікроскопічні водорості, так і великі форми зоопланктону, що важливо для ефективної біомеліорації водойм. Максимальна активність веслоноса спостерігається за температури води 22–25°C, що характерно також для поширених об'єктів аквакультури – карпа, товстолобика і амура. У зв'язку з досить високою евригалінією веслоноса (витримує підвищення вмісту солей у воді до 4–6 г/л) можливе його використання для зариблення солонуватоводних водойм півдня країни.

Проте необхідно зазначити, що умови для природного розмноження веслоноса в більшості водойм країни несприятливі, тому необхідно буде забезпечити їх періодичне зариблення й наступну експлуатацію в режимі випасних нагульних господарств. В Україні на сьогодні існують два репродукційні комплекси в Одесі та Черкасах, які займаються відтворенням цієї великої та достатньо унікальної риби.

Веслонос швидко росте, за два – три роки набирає товарної ваги від трьох до п'яти кілограмів, що зумовлює раціональність його харчового використання. М'ясо промислового веслоноса за смаком не відрізняється від м'яса білуги, а його чорна ікра досить якісна.

Таким чином, веслонос – перспективний об'єкт аквакультури та цінний вид вітчизняної рибної сировини. Технологія комплексного вирощування та переробки веслоноса потребує наукового обґрунтування з метою ефективного функціонування галузі рибного господарства, зменшення імпортозалежності та забезпечення населення України рибною продукцією гарантованого рівня якості.