

УДК 631.16 «321»(476)

НАРОДНОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ ЯРОВОГО ЯЧМЕНЯ

Андрушкевич Е. А. – студент

Научный руководитель – **Дешко И. А.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Среди выращиваемых зерновых культур в Республике Беларусь одно из ведущих мест занимает яровой ячмень. Это обусловлено его большими потенциальными возможностями увеличения урожайности и разносторонним использованием.

Яровой ячмень – важнейшая продовольственная, кормовая и техническая культура. Из его зерен изготавливают муку, перловую и ячменную крупу, суррогат кофе, мальц-экстракта – продукта, необходимого в хлебопекарной, кондитерской, фармацевтической, лакокрасочной, текстильной и кожевенной промышленности. [1] Для хлебопечения ячменная мука малопригодна, при необходимости ее примешивают к пшеничной или ржаной муке (20-25 %).

В зерне ячменя содержится: белка – 7-15 %, углеводов – 65 %, жира – 2 %, клетчатки – 5-5,5 %, золы – 2,5-2,8 %. Белок ячменя содержит все незаменимые аминокислоты, включая особо дефицитные и наиболее ценные – лизин и триптофан. Зерно ячменя широко применяют в качестве концентрированного корма (в 1 кг содержится 1,27 к. ед. и 100 г переваримого белка) для животных всех видов, особенно для откорма свиней (удельный вес его в составе комбикорма достигает 50 %). Высокое содержание в зерне ячменя гордеина способствует подавлению развития грамположительных бактерий, что благоприятно сказывается на здоровье животных [2].

Ячмень – отличное сырье для пивоваренной промышленности; особенно ценными для приготовления пивного солода считаются дурядные ячмени, имеющие крупное выравненное зерно с крупнозернистым пластидным крахмалом, состоящим из амилозы и амилопектина, с пониженной пленчатостью (8-10 %), содержанием экстрактивных веществ более 78-82 % и высокой энергией прорастания (более 95 %).

Благодаря своим биологическим особенностям, ячмень – хороший компонент в наборе культур полевого севооборота. По причине более экономного расходования влаги, короткого вегетационного периода, раннего созревания, что дает возможность более рационально использовать технику и снизить напряженность полевых работ, ячмень является хорошим звеном в полево севообороте. Кроме этого, данная культура широко используется как страховая для пересева озимых [3].

ЛИТЕРАТУРА

1. Почвоведение с основами растениеводства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://ebooks.grsu.by/pochva_s_osn_rast/glava-5-yarovy-e-kultury.htm/. – Дата доступа: 01.02.2023.
2. Ячмень [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://agroritn.by/agronomiya/yachmen//>. – Дата доступа: 31.01.2023.
3. Яровой ячмень [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://smekni.com/a/13885/yarovo-yachmen//>. – Дата доступа: 01.02.2023.

УДК 657.6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИНАНСОВОГО ПОТЕНЦИАЛА ОРГАНИЗАЦИИ

Анташкевич Ю. А. – студент

Научный руководитель – **Какора М. И.**

УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»

г. Могилев, Республика Беларусь

В научной литературе существуют различные методические подходы к определению уровня финансового потенциала организации, в основе которого лежат расчеты внутреннего потенциала предприятия и представление сведений о компонентах внутренней среды; формирование множества стратегических концепций и выбор стратегии развития [1, 2].

Методика определения уровня финансового потенциала организации включает следующие этапы:

1) Определение уровня финансового потенциала и его характеристика (таблица 1).

Таблица 1 – Характеристика уровней финансового потенциала предприятия

Уровень финансового потенциала	Характеристика
Высокий	Деятельность предприятия рентабельна, финансовое положение стабильное
Средний	Деятельность предприятия рентабельна, однако стабильность во многом зависит от изменений как во внутренней, так и во внешней среде
Низкий	Предприятие финансово нестабильно

2) Оценка финансового потенциала организации по финансовым показателям. На данном этапе осуществляется экспресс-анализ основных показателей, характеризующих ликвидность, платежеспособность и финансовую устойчивость предприятия.