

УДК 594.3

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ЧЕРНОМОРСКОЙ РАПАНЫ
RAPANA THOMASIANA THOMASIANA (MOLLUSCA, GASTROPODA)**

Н. Палавандишвили

Государственный университет Шота Руставели, Батуми, Грузия, naniko-75@mail.ru

**CHEMICAL COMPOSITION OF THE BLACK SEA MUREX
RAPANA THOMASIANA THOMASIANA (MOLLUSCA, GASTROPODA)**

N. Palavandishvili

Shota Rustaveli State University, Batumi, Georgia, naniko-75@mail.ru

Последние годы остро стоит вопрос о рациональном использовании биологических ресурсов, растет потребность в пищевых белках. Большие надежды возлагают на мировой океан, который может стать источником сырья для многих отраслей промышленности.

Основной проблемой в изучении Черного моря является проблема его продуктивности, связанная с изучением экологических условий жизни отдельных форм, целых биоценозов и их групп, как частей того биоценотического объединения, которое представляют собой все Черное море. Одной из таких частей является бентос с его взаимосвязанными биоценозами, в отношении которых изучение указанной проблемы должно быть направленно в первую очередь на виды, являющиеся объектами промысла.

Для Грузинского побережья Черного моря интересным является представитель класса брюхоногих моллюсков *Rapana thomasiana thomasiana* (Crosse, 1861), который успешно акклиматизировался в Черное море из Японского моря. Вселившийся моллюск имел существенное влияние на донный биоценоз Черного моря, так как один доминантный вид сменился другим; возник симбиоз между раком-отшельником и актинией, чего не наблюдалось до этого. Хищник, который уничтожил других промысловых моллюсков (в основном промысловых двустворчатых моллюсков – мидий и устриц), в последние годы сам приобрел промысловое значение. Исходя из этого, нами изучен химический состав рапан по размерным классам. С использованием соответствующих методов по размерным группам определены следующие биохимические показатели: белки – методом Кельдаля; жиры – по способу Рушковского (стандартный метод); влагу и зольность – стандартным методом. Исследования проводили в трехкратной повторности в каждой размерной группе. Район исследования охватывал акваторию Батумского порта (Батумский мыс).

В рапанах отмечается два пика синтеза белка: в весенний и зимний период. Особенно это заметно в I (50 мм) размерном классе моллюсков. Летом, особенно в августе (когда размножение рапан достигает пика), интенсивно происходит трата белков и, соответственно, их содержание в теле моллюска уменьшается. Содержание жира меньше зимой, что связано с температурным режимом. В летний период происходит рост количества жиров, особенно это заметно в III размерном классе. В течение года отмечена сезонная динамика содержания влаги. Начиная с весны, содержание воды в теле росло и пика достигало во всех размерных классах осенью, снижалось в зимний период. Установлено также высокое содержание минеральных веществ зимой. Все три размерных класса в этот сезон характеризовались высоким содержанием золы. В течение года количество минеральных веществ в теле рапан было выше в III (длина 70 мм), чем в I и II размерных классах (50 и 60 мм соответственно). Необходимо отметить, что в III размерном классе зольность (в отличие от I и II размерных классов) начиная с весны росла и максимума достигала зимой. Количество минеральных веществ зависит длины моллюска: чем больше длина рапан, тем выше содержание минеральных веществ.

Экологические условия юго-восточной части Черного моря различаются от других регионов этой экосистемы. Химический состав черноморской рапаны исследуемого региона не постоянен. Он изменяется в течение года, что связано с физиологическим состоянием моллюска и действием экологических факторов среды (температура воды, пищевая база и др.). Мясо рапаны имеет высокую пищевую ценность, что указывает на перспективность ее промысла и использования этого моллюска в пищу.