

ЭКОЛОГИЯ.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УДК 556

Н. В. Гибез, В. Н. Зуев

Учреждение образования «Барановичский государственный университет», Барановичи, Республика Беларусь

ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ МЕЛЬНИЧНЫХ ПРУДОВ В БАРАНОВИЧСКОМ РАЙОНЕ

Пруды как искусственные водоемы являются одним из компонентов гидрографической сети. В нашем исследовании поставлена цель инвентаризация в Барановичском районе Брестской области прудов, которые использовались для получения механической энергии воды с ее последующим использованием, например, на водяных мельницах.

Актуальность нашего исследования заключается в том, что пруды, которые в настоящее время не используются человеком и остатки прудовых плотин могут негативно влиять на геоэкологическое состояние рек, на которых они создавались.

В качестве материалов исследования использовались научные краеведческие и исторические публикации, описывающие развитие поселений в Беларуси, карты разных периодов издания (1880, 1917 и других), а также полевые исследования в границах Барановичского района.

Водяные мельницы являются одним из самых древних производственных сооружений сельской застройки Беларуси. Летописи свидетельствуют, что у восточных славян они были известны с X—XI вв.

На широких реках, таких как Неман, Припять, Днепр, ставились так называемые наплавные мельницы на плотках.

Наиболее распространенными были мельницы на прудах, которые создавались запрудой на реках и ручьях с крутыми берегами. Вода подавалась в таком случае на колесо сверху (верхний бой).

На реках с низкими берегами начиная с XVIII века строились так называемые турбинные мельницы. Само здание мельницы могло стоять и вдали от русла реки, а вода подводилась к колесу или турбине. Часто такие мельницы приводили в действие не только мельничные жернова, но и станки и механизмы.

В границах современного Барановичского района, мельничные пруды, скорее всего начали появляться в XV—XVI вв. — именно в этот период в междуречье Щары, Молчади и Сервечи появляются средневековые местечки и деревни. Практически до середины XX в. пруды на реках и ручьях Барановичского района выполняли свои «энергетические» функции.

На основании изучения краеведческих изданий и карт XIX—XX веков нами выявлено 37 мельничных прудов. Они являлись важными хозяйственными элементами помещичьих имений, использовались не только для привода жерновов мельниц, но и для рыбозаведения.

В настоящее время сохранилось 13 из 37 выявленных мельничных прудов, но с изменением своих функций. Такое значительное уменьшение численности связано, по нашему мнению,

На берегах некоторых прудов, например, в Полонечке, Новоселках сохранились элементы бывших каменных дамб, строений мельниц.

Данный факт свидетельствует об активном хозяйственном использовании рек.

Приведем примеры мельничных прудов, действовавших на реках современного Барановичского района.

В деревне Вольно пруд упоминается в инвентарях 1571 года, когда имение принадлежал Софье Слуцкой, а позднее — Естафию Воловичу.

В настоящее время выполняет только рекреационные функции.

В Крошине пруд был создан на реке Щара (рисунок 1). До настоящего времени сохранился, выполняет ландшафтно-рекреационные функции.

В Павлиново, в бывшем имении Бохвицев) владели им до 1939 года, пруд был создан на реке Кочерыжка (рисунок 2). В настоящее время на его берегу создана зона отдыха.

Пруд на реке Басины (рисунок 3) в деревне Ежона также в настоящее время выполняет рекреационные функции, включая любительское рыболовство.



Рисунок 1 — Изображение пруда Крошин на картах разного времени

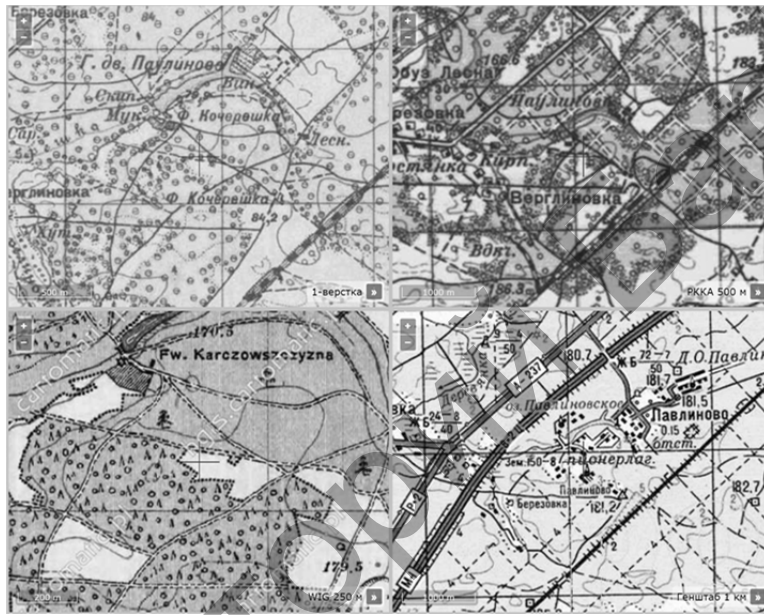


Рисунок 2 — Изображение пруда Павлиново на картах разного времени



Рисунок 3 — Изображение пруда Ежона на картах разного времени



Рисунок 4 — Изображение пруда Полонка на картах разного времени

До настоящего времени сохранился пруд Полонка Пациняны (рисунок 4), созданный на реке Полонка. Историко-картографическая инвентаризация прудов позволяет определить их возраст, а значит, и продолжительность влияния на реку.

Полученная информация будет в дальнейшем нами использоваться для изучения гидрохимического взаимодействия в системе «река-пруд».

УДК 504.75

В. Н. Зуев¹, П. В. Потоцкая², К. С. Салата²

¹Учреждение образования «Барановичский государственный университет», Барановичи, Республика Беларусь

²Государственное учреждение образования «Средняя школа № 15 города Барановичи», Барановичи, Республика Беларусь

К ВОПРОСУ О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Еще с древних времен человеку были известны компоненты пищи, которые улучшали вкусовые качества продуктов питания. Это прежде всего соль, сахар, уксус; в качестве пряностей использовали семена горчицы, мускатного ореха, плоды тмина. С одной стороны, такие натуральные добавки повышали сохранность пищи, с другой — стимулировали пищеварение.

Наши предки умели и окрашивать продукты питания (что используется и сейчас в домашних хозяйствах) при помощи овощей (морковь, свекла, лук) и куркумы.

Однако, по мере роста числа потребителей и повышения требования к продуктам питания (прежде всего повышения сроков хранения и улучшения вкусовых и других потребительских качеств) возникла потребность в синтетических пищевых добавках.

На сегодняшний день отмечается непрерывное совершенствование технологических процессов в пищевой и химической промышленности, поэтому роль пищевых добавок значительно возросла. Однако отношение к пищевым добавкам различается.

В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза, пищевая добавка — любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций [1].

В настоящее время все пищевые добавки классифицируются в соответствии с функциональным назначением следующим образом (согласно системе цифровой кодификации пищевых добавок):

E100-E182 — красители. Они представляют собой индивидуальные органические красящие вещества и их смеси или неорганические пигменты и их смеси, применяемые для восстановления привычной для потребителя окраски продукта;