

ИКОРНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ТОВАРНОГО ОСЕТРОВОДСТВА

Д.Е. Лунеев¹, Р.Б. Брусованский¹, М.А. Теркулов¹, Н.А. Калгина¹, Т.А. Ковда¹,
В.Х. Абдрахманова¹, С.Б. Подушка²

¹ООО «Каспийский научно-исследовательский и аналитический центр рыбной промышленности», г. Астрахань, Россия

²Центр междисциплинарных исследований по проблемам окружающей среды Российской Академии наук, г. Санкт-Петербург, Россия

Сегодня совершенно очевидно, что в ближайшие годы наиболее бурно развивающимся направлением отечественного товарного осетроводства будет производство пищевой икры осетровых рыб. Рынок этой продукции в связи с падением естественных запасов осетровых не насыщен. Высокая стоимость продукции и возможность длитель-

ного хранения икры позволяют существенно снизить транспортные расходы по сравнению с перевозкой живой рыбы. В последнее время цены на оплодотворенную икру осетровых рыб не увеличивались и даже снижались, а на пищевую икру росли и в настоящее время уже сопоставимы друг с другом.

Оплодотворенная икра имеет ограниченный спрос на внутреннем рынке, а для зарубежных поставок пригодна лишь икра высокого рыбоводного качества от ограниченного числа видов осетровых рыб. Кроме того, непредсказуемость работы чиновничего аппарата делает экспортные поставки рыболовной икры весьма рискованным предприятием. Поэтому руководители рыболовных хозяйств стали все чаще задумываться, использовать ли получаемую овулировавшую икру для осеменения или направлять ее на переработку в пищевой продукт.

Возможны два пути использования самок осетровых для получения пищевой икры: традиционный, предусматривающий забивание самок, яичники которых достигли IV стадии зрелости, извлечение икры, и переработку ее в соответствии с действующими технологическими инструкциями, и другой – более гуманный, оправданный биологически и экономически, который предполагает прижизненное получение овулировавшей икры из яичников, достигших V стадии зрелости, и эксплуатацию самок, как производителей икры, в течение нескольких лет.

Основы для второго пути были заложены благодаря тесному научному сотрудничеству рыболовов и технологов, позволившему создать предпосылки для нового направления рыболовства. В 1986 г. был разработан простой и технологичный способ прижизненного изъятия икры у осетровых [1], позволяющий в промышленных масштабах получать овулировавшую икру, оставляя самок этих ценных рыб живыми. Ранее овулировавшая («текучая») икра для производства пищевого продукта не использовалась. Это связано с тем, что, во-первых, такая икра на местах промысла осетровых встречалась исключительно редко, и, во-вторых, отсутствовала технология, позволяющая получать из такого необычного сырья пищевую продукцию. Технологические разработки авторов позволили обосновать возможность использования овулировавшей икры как сырья для производства зернистой икры осетровых рыб [2]. Эти достижения, приобретенные изобретениями, стимулировали начало исследований по технологии изготовления продукции из овулировавшей икры в других институтах (ВНИРО, ТИНРО-Центр).

До последнего времени основной проблемой, сдерживающей начало массового производства пищевой икры осетровых рыб в рыболовных хозяйствах, являлась географическая разобщенность традиционных мест переработки икры (Астрахань) и товарных осетроводных хозяйств, приуроченных обычно к сбросным подогретым водам энергетических объектов. Икра-сырец является особо скоропортящимся продуктом, требующим быстрой технологической обработки. В 2004 г. эта проблема была успешно решена: разработан способ изготовления полуфабриката из овулировавшей икры осетровых рыб, который выдерживает глубокое замораживание, длительное холодильное хранение и транспортирование [3, 4]. Поэтому любое рыболовное хозяйство, получающее овулировавшую икру чистых видов осетровых рыб или их гибридов, в какой бы отдаленной точке России оно ни находилось, приобрело возможность участвовать в изготовлении из нее пищевого продукта, поставляя на переработку соответствующим образом приготовленный мороженый полуфабрикат.

Мы уже имеем двухлетний опыт успешного сотрудничества с рыболовными хозяйствами, находящимися в удаленных от Астрахани регионах. Мы непрерывно следим за изменениями технического законодательства в области производства пищевых продуктов, постоянно модернизируем производственные мощности, продолжаем совершенствование технологии переработки овулировавшей икры осетровых рыб и создание

нормативной правовой и технической базы для развития этого направления рыбного хозяйства. Производимая нами из доставляемого с рыбоводных хозяйств мороженого полуфабриката икра осетровых рыб пастеризованная «Зернистая» получила высокую оценку вкусовых и потребительских качеств на дегустационных совещаниях с участием специалистов отрасли, надзорных органов и сертифицирована в соответствии с установленным порядком. Продукт не содержит ни консервантов, ни других пищевых добавок и имеет срок годности – два года с даты изготовления.

На Международной рыбопромышленной выставке «Рыбпром-ЭКСПО 2005» технология производства пастеризованной икры осетровых рыб «Зернистая» из осетровых рыб, выращенных в аквакультуре, получила звание лауреата конкурса в номинации «Инновации в рыбной отрасли».

Приглашаем к взаимовыгодному сотрудничеству рыбоводные хозяйства, имеющие маточные стада осетровых рыб, а также веслоносов. Расчет за поставляемое сырье (мороженый полуфабрикат) по договоренности может осуществляться либо денежными средствами, либо готовой продукцией.

ЛИТЕРАТУРА

1. Подушка С.Б. Способ получения икры от самок осетровых рыб //Авторское свидетельство №1412035 СССР.
2. Подушка С.Б., Брусованский Р.Б., Калгина Н.А., Ковда Т.А., Абдрахманова В.Х. Пищевой продукт из икры осетровых рыб // Авторское свидетельство №1824705 СССР.
3. Подушка С.Б., Лунеев Д.Е., Брусованский Р.Б., Калгина Н.А., Абдрахманова В.Х., Ковда Т.А., Теркулов М.А., Миронов И.А., Халимов Г.Х., Армянинов И.В. Начало официального производства пищевой икры осетровых рыб, выращенных в рыбоводных хозяйствах // Научно-технический бюллетень лаборатории ихтиологии ИНЭНКО. 2005. – № 9. – СПб. – С.5-11.
4. Лунеев Д.Е., Брусованский Р.Б., Теркулов М.А., Калгина Н.А., Ковда Т.А., Абдрахманова В.Х., Подушка С.Б. Получение и переработка икры осетровых рыб, получаемой в рыбоводных хозяйствах прижизненным способом //Материалы Международной научно-практической конференции «Повышение эффективности использования водных биологических ресурсов Мирового океана». 2005. –М.: Изд-во ВНИРО. – С.220-221.