

## Актуальные проблемы качества рыбной продукции

Л.С. Абрамова, Л.Р. Копыленко (ВНИРО, г. Москва)



**Любовь Абрамова**, зам. директора,  
доктор технических наук

**Lybov Abramova**, deputy director,  
D. Sc. (engineering)

Одной из наиболее острых и неурегулированных проблем рыбохозяйственного комплекса остается обеспечение потребителя продукцией гарантированного качества. Требуют неотложного решения вопросы качества икорной продукции, содержания глазури и фосфатов в рыбном филе, фальсификации рыбной продукции.

В последние годы качество икры лососевых рыб значительно ухудшилось, в результате чего на российском потребительском рынке населению реализуются большие объемы икры, опасной для здоровья. Основными причинами являются: сокращение доли зернистой икры лососевых рыб баночной, которую изготавливают на местах вылова рыбы, и увеличение доли икры лососевой бочковой, которую транспортируют и перефасовывают в отдаленных от мест вылова рыбы регионах; нарушение технологии изготовления икры в местах вылова рыбы; несоблюдение условий транспортирования, хранения и перефасовывания икры; изготовление икры зернистой из мороженых ястыков с просроченными сроками годности. Для решения этих вопросов во ВНИРО разработаны рекомендации по рациональному использованию икры лососевых рыб, порядок контроля, ее реализации, направления на промпереработку.

В связи со стремлением производителей к снижению стоимости рыбной продукции все больше используются в производстве лиофилизирующие пищевые добавки, нанесение значительного количества глазури на поверхность продукта, «фальсификация» продукции. В создании современной научно-технической и нормативной базы лежит решение данных проблем. Кроме того, воспитание культуры производства и реализации рыбной продукции, создание условий для производителя, гарантирующих его заинтересованность в увеличении ассортимента и повышении качества позволит иметь на рынке достойную рыбную продукцию.

## Actual problems of fishery products quality

L.S. Abramova, L.R. Kopylenko (VNIRO, Moscow)

The supply of the consumer with production of the guaranteed quality is still one of the sharpest and unsettled problems of fishery complex. Questions of caviar and roe products quality, the amount of glaze and phosphates in fish fillets, falsification of fish production demand the urgent decision.

In recent years quality of salmon fishes caviar has considerably worsened, there-



fore large volumes of the caviar which are hazardous to health are sold to the population in the Russian consumer market. Principal causes are: reduction of a share of canned granular caviar of salmons produced at fishery places, and increase in a share of salmon caviar in barrels which is transported and re-packed in non-fishery regions; violation of caviar manufacturing techniques at fishery places; non-observance of transportation, storage and re-package conditions for caviar; manufacturing of granular caviar from out of date frozen hard roes. To solve the named problems VNIRO has developed recommendations about rational use of caviar of salmon fishes, quality operating procedure, marketing, re-processing.

To reduce costs of fish production more and more manufactures use spreading agents, coating of product surface with a significant amount of glaze, products «falsification». The creation of modern scientific, technical and standard base will help to solve the given problems. Besides, education of manufacturing and marketing culture of fish production, creation of conditions for the manufacturer, that increases his interest in assortment and improvement of quality will allow to have worthy fish production in the market.

## Проблемы освоения водных биологических ресурсов открытой части Мирового океана

**Г.В. Маслова (ОАО «Гипрорыбфлот», г. Санкт-Петербург)**



**Галина Маслова**, *зам. Генерального директора,  
доктор технических наук*

**Galina Maslova**, *deputy director general,  
D. Sc. (engineering)*

Основополагающими принципами национальной морской политики России и одной из приоритетных задач рыбной отрасли является освоение пространств и ресурсов Мирового океана.

Мировой океан по площади занимает три четверти всей планеты и тысячелетиями служит источником пищи, лекарственных веществ, энергии.

В водных акваториях содержится до 90% всего белка, имеющегося на Земном шаре, и только 10% его количества приходится на сушу.

В тоже время промысел водных биоресурсов сопряжен с большими материально-техническими издержками и обеспечение рентабельности работы флота в отдаленных районах промысла требует создания высокоэффективных технологий глубокой переработки улова в судовых условиях, получения конкурентоспособной продукции с высокой добавленной стоимостью.

К потенциальным перспективным объектам промысла относятся мезопелагические рыбы, объемы возможного вылова которых в Атлантике могут достичь 3,5 млн. тонн, антарктический криль, потенциальные резервы сырьевой базы, которого составляют порядка 4,1 млн. т, а также такие недоиспользуемые в настоящее время виды рыб как ставрида, берекс, каронкс, существующие технологии переработки которых не позволяют изымать возможные их количества и обеспечить эффективность работы судна.