

## Учёные доказали, что «культурный» голец не уступает дикому по содержанию омега-3

Учёные Сибирского федерального университета и Федерального исследовательского центра СО РАН изучили образцы мышечной ткани молодых особей арктического гольца (боганидской палии), выращенного в аквакультуре, и сравнили по содержанию незаменимых полиненасыщенных жирных кислот омега-3 и омега-6 с дикой популяцией этой рыбы, обитающей на Таймыре в озере Собачьем.



Аквакультурный голец продемонстрировал высокие показатели, не уступив в биохимической и пищевой ценности диким сородичам того же возраста. Это открывает широкие перспективы разведения гольца в рыбных хозяйствах для нужд пищевой промышленности Российской Федерации.

Боганидский голец принадлежит классу лососевых, является хищником, имеет крупное тело серого или розоватого окраса, острые зубы и жировой плавник. В отличие от других лососевых рыб, он не склонен к далёким перемещениям во время нереста, ведёт оседлый образ жизни и отличается повышенным содержанием незаменимых жирных кислот омега-3, которые содержатся в его мышечной ткани в оптимальном балансе с другими нужными для здоровья человека жирными кислотами — омега-6. Это делает боганидского гольца одной из самых полезных рыб в мире. По словам учёных Сибирского федерального университета, филе гольца — ценный продукт, профилактирующий сердечно-сосудистые заболевания, улучшающий состояние волос и кожи, снижающий утомляемость и укрепляющий нервную систему. Для поддержания здоровья сосудистой системы и мозга достаточно употреблять блюда из этой рыбы 1-2 раза в неделю. Однако дикая популяция гольца в Красноярском крае невелика и сосредоточена преимущественно в труднодоступных холодных озёрах полуострова Таймыр.

Учёными СФУ и Института биофизики СО РАН при содействии Проектного офиса развития Арктики и под руководством доктора биологических наук, профессора Михаила Гладышева ведётся многолетняя работа по изучению преимуществ боганидского гольца и помощи в адаптации этой ценной рыбы к условиям аквакультуры. В настоящее время несколько предприятий Красноярского края занимаются выведением гольца, изучаются перспективы выведения изготовленной из него продукции на рынок.



*«Мы изучили дикую и аквакультурную формы гольца, чтобы выяснить, сколько в них полиненасыщенных жирных кислот омега-3 и омега-6, а также узнали количество других жирных кислот — это важно для рыбохозяйственной экспертизы, фиксирующей незаконную добычу. Нам интересовало, уступает ли по биохимической ценности мышечная ткань рыбы, выращенной на ферме, диким образцам. Оказалось, что*

*1-2-летняя молодь гольца, которую кормят стандартным кормом для рыб, обладает таким же количеством омега-3 и омега-6, как её дикие сородичи. Вероятнее всего, это связано с генетическими особенностями гольца, его врождённой способностью накапливать определённые вещества в высоких количествах, несмотря на отличия рациона диких и окультуренных особей», —* рассказала соавтор исследования, доцент кафедры водных и наземных экосистем СФУ **Анастасия Рудченко**.

Дикого гольца для анализа брали из двух удалённых популяций — озера Собачьего на Таймыре и из реки Авача, протекающей на юго-востоке Камчатки. Речной голец нагуливает жир в солёных океанических водах, возвращаясь в родную реку на нерест, тогда как вся жизнь таймырского гольца протекает исключительно в пресных озёрных водах.

*«Несмотря на то что изученная нами молодь гольца питается достаточно типичным для рыбохозяйств кормом на основе подсолнечного шрота и рыбной костной муки, по содержанию полиненасыщенных жирных омега-кислот они не уступают, а в отдельных случаях даже превосходят своих сверстников, проживающих в природных водоёмах. На данный момент можно говорить о сопоставимой пищевой ценности дикой и аквакультурной форм, однако теперь предстоит сравнить половозрелых особей, когда они достигнут товарной массы», —* продолжила **Анастасия Рудченко**.

Помимо корма на качество рыбной продукции может влиять освещённость, температура воды, уровень кислорода и размеры бассейна, в котором выращивают гольца. Если эти факторы сбалансированы, половое созревание рыб наступает быстрее, чем в природе — ведь животным не приходится тратить время и силы на поиск еды, а также конкурировать с другими хищными породами.

*«Уже доказано, что дикая стерлядь достигает зрелости в 7 лет, а аквакультурная — в 3-4 года. Думаем, на гольца также распространяется эта закономерность. Таким образом, получить готовую к употреблению рыбу можно будет в разумные сроки», —* объяснила учёный.

В дальнейших планах исследователей — способствовать созданию маточного стада аквакультурных особей боганидского гольца, чтобы способствовать массовому размножению этой суперполезной рыбы в условиях рыбохозяйств, снизить нагрузку на дикие популяции, обитающие в заповедных озёрах Таймыра, и восполнить истощающиеся запасы рыбы в природных водоёмах.

Разведением гольца в Красноярском крае занимается Енисейский филиал ФГБУ «Главрыбвод» — действуют рыбохозяйственные бассейны в Норильске и посёлке Белый Яр (Республика Хакасия).

[Пресс-служба СФУ](#), 1 апреля 2024 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, [info@sfu-kras.ru](mailto:info@sfu-kras.ru).

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/28678>