

В Красноярске предложили маркировать добываемую в Арктике дичь

Учёные Сибирского федерального университета предложили разработать единую маркировку для добываемой на севере Красноярского края дичи, а также создать специальный сайт для продвижения этой продукции.



*«Мясо боровой дичи характеризуется высокой пищевой ценностью, диетическими свойствами и является ценным продуктом питания. Оно отличается высоким содержанием белков, азотистых экстрактивных и минеральных веществ. Когда мы поймём, как лучше использовать этот ценный ресурс и продвигать пользу его употребления, мы инициируем разработку единого бренда с условным пока названием "Сделано в Арктике". Это стимулирует интерес к продуктам северных территорий Красноярского края», — сообщила доцент кафедры гостиничного дела Института торговли и сферы услуг СФУ **Татьяна Сафронова**. Она добавила, что также необходимо создать специализированный сайт, который объединит производителей, в том числе охотников из числа коренных малочисленных народов Севера, на одной площадке.*



По мнению учёного, сайт мог бы информировать население региона об арктических продуктах и их свойствах. Также сайт со временем может стать маркетплейсом для реализации данной продукции.

[Пресс-служба СФУ](#), 3 марта 2023 г.

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/27386>