

Учёные СФУ предложили выровнять «перекос» в употреблении ценных пород арктической рыбы

Учёные Института торговли и сферы услуг СФУ провели первый этап исследования, посвящённого промысловой рыбе Арктической зоны Красноярского края. Изучив данные по химическому составу разных видов северных рыб, а также имеющиеся сведения о биологической ценности пищевых продуктов из арктического рыбного сырья после обработки, эксперты пришли к выводу о необходимости систематизировать и расширить эти данные.



Работа красноярских учёных поможет создать

доказательную базу для продвижения продукции в соответствии с требованиями межгосударственного регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Арктические территории Красноярского края имеют особое промысловое значение. В северных водах обитают рыбы семейства лососевых (сиг, чир, тугун, нельма, муксун, пелядь, омуль, ряпушка и др.), налим, корюшка и щука. К сожалению, на сегодняшний день отсутствуют системные сведения об особенностях состава рыбного сырья, добываемого на арктической территории Красноярского края. Ещё меньше сведений о ценности продуктов из арктического рыбного сырья, полученных с помощью разных способов обработки (заморозка, посол, вяление и т.д.).

«Как потребители мы хотим большего разнообразия рыбной продукции, желательно с использованием местного сырья и доступной по цене.

Отдавать предпочтение местным локальным продуктам — это общемировой тренд, именно поэтому нам нужно уточнить и актуализировать информацию по питательной ценности и химическому составу арктических рыб Красноярского края», —

рассказала руководитель исследования, заведующая кафедрой технологии и организации общественного питания Института торговли и сферы услуг СФУ **Галина Губаненко**.



По словам эксперта, сейчас виден перекос в использовании рыбных ресурсов Арктики — львиная доля вылова и продажи приходится на ценные породы рыб: нельмы, сига, муксуна, омуля. При этом не менее полезные и вкусные частичковые породы рыб, например, щуки или налим, мало представлены на рынке.

«Стоит расширять линейки продукции за счёт частичковых пород, квоты на которые практически не изменяются. Из них также можно делать консервы, пресервы, полуфабрикаты: котлеты, пельмени, зразы и т.д. Такая рыба может быть доступнее по цене и выгодно дополнять рацион горожан благодаря высокому содержанию питательных веществ и полезных жирных кислот омега-3», — сказала Галина Губаненко.

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/27633>