

## 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>