



Морепродукти Аляски
Дикі, органічні та
екологічно чисті

ПУТІВНИК
ДЛЯ ПОКУПЦІВ
ЛОСОСЯ

ЧАВИЧА

КИЖУЧ

НЕРКА

КЕТА

ГОРБУША





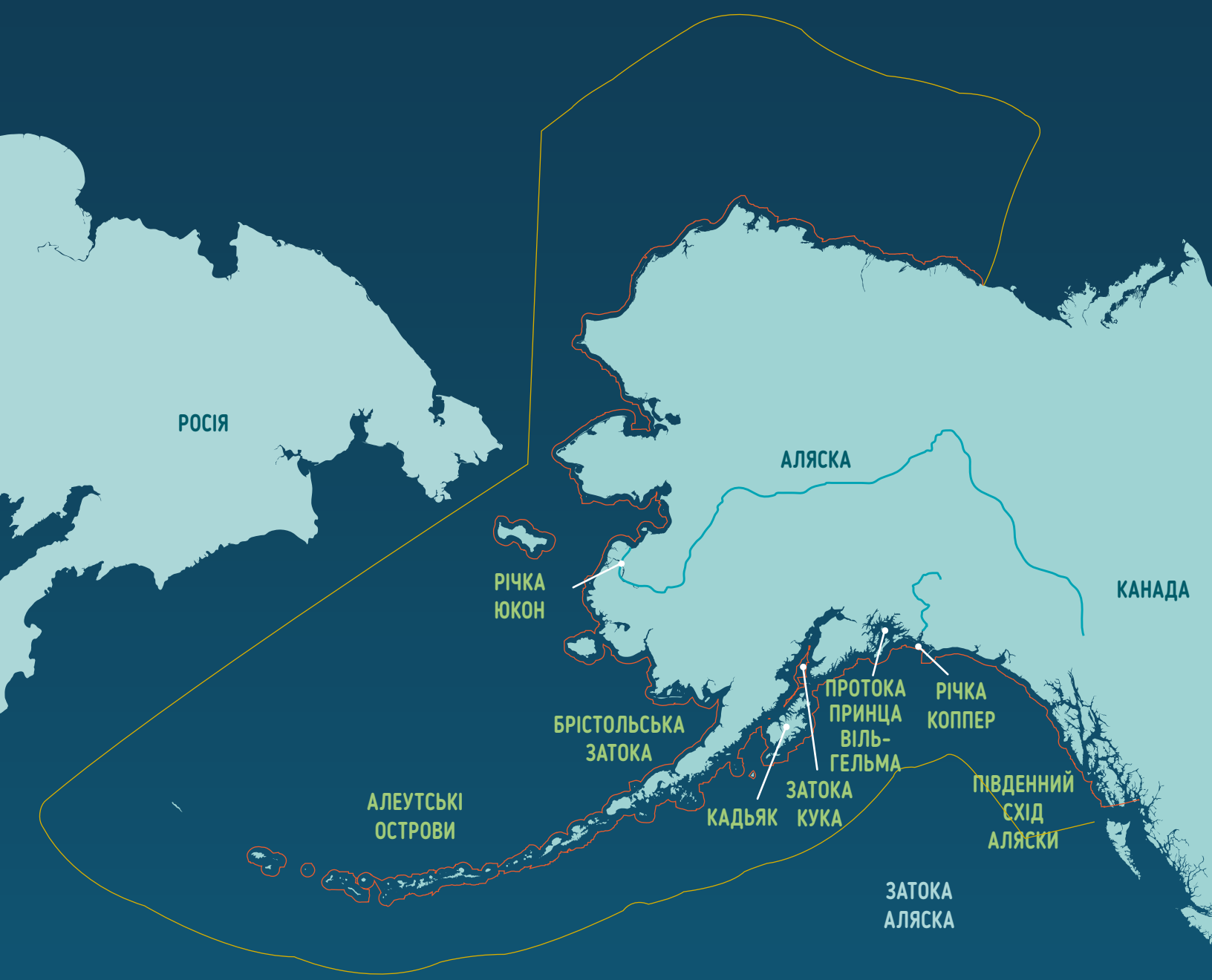


ЛОСОСЬ АЛЯСКИ

ХОЛОДНІ, ЧИСТІ ВОДИ АЛЯСКИ містять величезні запаси тихоокеанського лосося. Бездоганний смак дикої риби не зрівняється ні з якою іншою рибою, тому зрозуміло, чому лосось Аляски є популярним серед споживачів морепродуктів у всьому світі. ASMI, Інститут маркетингу морепродуктів Аляски, підготував цей посібник для інформування покупців про видобування, переробку, властивості лосося і орієнтацію на раціональне використання ресурсів Аляски.

ЗМІСТ

- 1 ПЕРЕДМОВА
- 2 РАЙОНИ ВИДОБУТКУ
- 3 ЛОСОСЬ АЛЯСКИ
- 4 ВИДОБУТОК ЛОСОСЯ
- 6 ОСОБЛИВОСТІ ВИДІВ ЛОСОСЯ
- 7 СЕРЕДОВИЩЕ ПРОЖИВАННЯ ЛОСОСЯ
- 8 ПЕРЕРОБКА ЛОСОСЯ
- 9 ПРОДУКТИВНИЙ ВИЛОВ
- 10 ХАРЧУВАННЯ ЛОСОСЯ
- 12 ЯКІСТЬ ЛОСОСЯ І БЕЗПЕКА
- 14 УПРАВЛІННЯ ЛОВОМ ЛОСОСЯ
- 15 ВІДНОВЛЮВАНІСТЬ ЛОСОСЕВИХ РЕСУРСІВ



РАЙОНИ ВИДОБУТКУ

Райони видобутку риби на Алясці забезпечують кілька найбільш продуктивних рибних промислів у світі. Уся риба, що видобувається на Алясці, спіймана у Виключній економічній зоні, площа якої встановлена за Договором Організації Об'єднаних Націй згідно морського закону, де держава має права стосовно розвідки і використання морських ресурсів. На Алясці лосось видобувають у районах, розташованих порівняно близько до берегової лінії в межах регіональних рибпромислових районів, встановлених державою, які перебувають під керівництвом державного апарату Аляски.

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

- **ВНУТРІШНІ ВОДИ:** Від берегової лінії на 3 морських милі – штат Аляска має повноваження у галузі управління рибальством.
- **ФЕДЕРАЛЬНІ ВОДИ:** Область між 3 та 200 морськими милями від берега, яка називається Виключною економічною зоною, США має суверенні права на управління цими ресурсами.
- **ОБЛАСТІ ПРОМИСЛОВОГО РИБНОГО ВИДОБУТКУ ЛОСОСЯ:** Розташування популярних промислових областей рибного видобутку лосося та пункти по переробці лосося.

ЛОСОСЬ АЛЯСКИ

Лосось Аляски належить до виду тихоокеанських лососів – лат. *Oncorhynchus*, назву утворено від двох грецьких слів: *onco* – «гак» або «шип», і *rhyno*, що означає «ніс», і це помітно у самця лосося у шлюбний період, коли розвивається загострений ніс (куре). Лососі Аляски відносяться до виду анадромних риб: молодняк починає своє життя у прісній воді, а потім мігрує у солоні води, де повністю розвивається і потім повертається у свої рідні потоки прісноводних вод для розмноження або метання ікри. Лососям Аляски властива семельпарія: розмножуються один раз за все життя. Існує п'ять видів лосося, яких ловлять для промислових потреб на Алясці.



ЧАВИЧА

Чинук

Oncorhynchus tshawytscha



НЕРКА

Червона

Oncorhynchus nerka



СОНО

Срібний

Oncorhynchus kisutch



КЕТА

Чум

Oncorhynchus keta



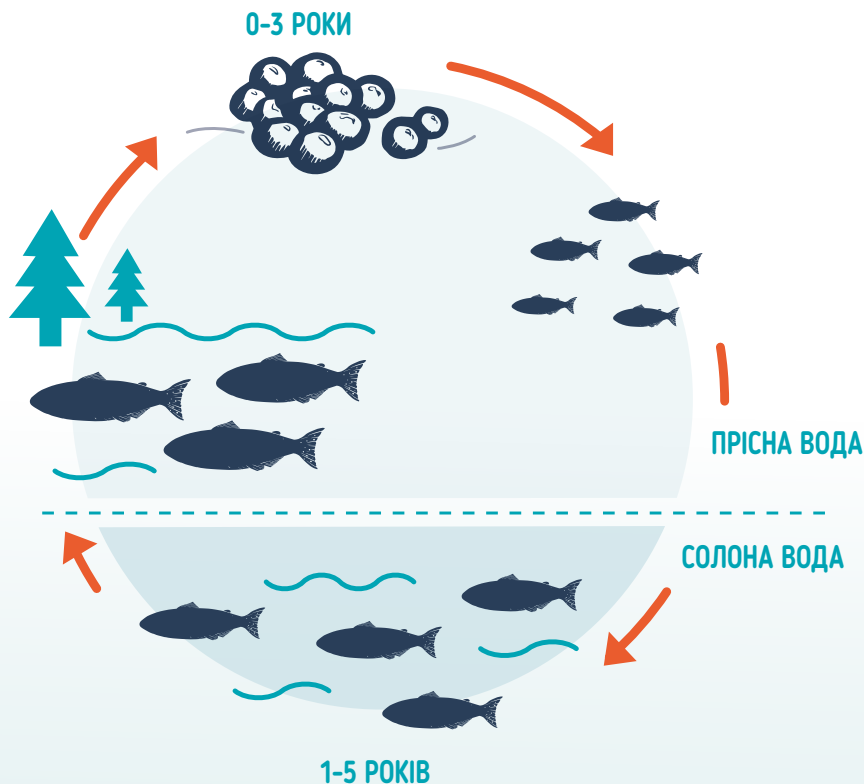
ГОРБУША

Гумпу

Oncorhynchus gorbuscha

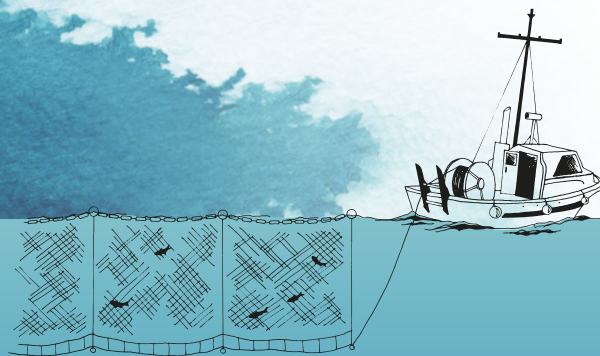
ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ЛОСОСЯ

Яйця лосося виношуються та виводяться у потоках прісноводних вод ранньою весною. Деякі види лосося мігрують безпосередньо вниз по річках в океан, у той час як інші проводять від одного до трьох років у прісній воді річок або озер. Залежно від виду, лосось проводить від одного до п'яти років до повного дозрівання під час плавання у водах біля узбережжя Аляски, завершуючи велике переселення у затоці Аляски і Беринговому морі. Лосось повертається уже будучи дорослим у ті ж самі прісноводні потоки, у яких він був виведений. Самка відкладає від 2000 до 5000 яєць у «горбі», який вона готує у руслі, створюючи гніздо у гравії, а самець запліднює ці яйця. Після нересту дорослий лосось вмирає, і їх тушки вносять важливі поживні речовини у водотік і навколишню гірську екосистему. *Для отримання додаткової інформації про історію життя видів лосося, будь ласка, дивіться веб-сайт ADFG (Департамент мисливського і рибного господарства): adfg.alaska.gov



ВИДОБУТОК ЛОСОСЯ АЛЯСКИ

Усі рибальські снасті, що використовуються рибалками Аляски, експлуатуються найбільш «чистим» способом і є характерними залежно від видів, поведінки і місця рибної ловлі. Лосось збирається у косяк досить щільно, не особливо змішуючись з іншими видами риб, тому промисловий вилов лосося практично не передбачає випадкове потрапляння нелососевих видів риб. Збирачі риби співпрацювали з дослідниками і менеджерами щодо розробки методів розподілу і методів регулювання для різних типів снастей, риболовних районів і термінів рибної ловлі для раціоналізації рибного промислу лососевих на Алясці.



ОБСЯГ ПРОМИСЛОВОГО ВИЛОВУ ЗА ТИПОМ РИБАЛЬСЬКОГО ОСНАЩЕННЯ (10 РОКІВ, В СЕРЕДНЬОМУ)



Джерело: Департамент мисливського і рибного господарства Аляски (Промислове рибальство, Вступна Комісія), складено «Макдауелл Груп» (McDowell Group).

ЗЯБРОВІ СІТКИ

Судна для лову риби зябровою сіткою використовують такі сіті, які тримаються на поверхні за рахунок пробок, завдяки чому у воді формується стіна з сітки, яку можна розтягти куди завгодно, на відстань від 900-1800 футів, і розширити змінні глибини залежно від регіону і нормативів. Плаваючий лосось потрапляє у сіті, чіпляючись своїми зябрами, звідси і назва «зябровий».

ДРИФТЕРНІ СІТКИ: Човни встановлюють сіті в морській прибережній зоні вздовж міграційних шляхів лосося і намотують сіть і вибирають спійману рибу на борт. Зяброві судна мають однаковий розмір з суднами для тралового лову і варіюються від 28 до 42 футів у довжину.

ВСТАНОВЛЕННЯ СІТОК: Маленький човен або скіф (гоночний човен) використовуються для розширення зябрової сітки у напрямку від берега з метою зловити плаваючого поблизу берегової лінії лосося. Після того як сіть відмокає, або після її знаходження у воді протягом встановленого часу, її тягнуть вручну.

Нерка, кета, кижуч, чавича і горбуша

ТЕРМІНИ ВИЛОВУ

ВИДИ	СІЧЕНЬ	ЛЮТИЙ	БЕРЕЗЕНЬ	КВІТЕНЬ	ТРАВЕНЬ	ЧЕРВЕНЬ	ЛИПЕНЬ	СЕРПЕНЬ	ВЕРЕСЕНЬ	ЖОВТЕНЬ	ЛИСТОПАД	ГРУДЕНЬ
ЧАВИЧА					ЗЯБРОВИЙ		ЗЯБРОВИЙ					
	ЗИМОВИЙ ТРАЛОВИЙ		ВЕСНЯНИЙ ТРАЛОВИЙ			ЛІТНІЙ ТРАЛОВИЙ			ЗИМОВИЙ ТРАЛОВИЙ			
КИЖУЧ						ЗЯБРОВИЙ/СІТКОЮ		ЗЯБРОВИЙ				
						ЗЯБРОВИЙ/СІТКОЮ/ТРАЛОВИЙ						
СОСКЕУЕ					ЗЯБРОВИЙ/СІТКОЮ		ЗЯБРОВИЙ					
						ЗЯБРОВИЙ/СІТКОЮ/ТРАЛОВИЙ						
КЕТА						ЗЯБРОВИЙ/СІТКОЮ		ЗЯБРОВИЙ/DIP NET/FISHWHEEL				
						ЗЯБРОВИЙ/СІТКОЮ/ТРАЛОВИЙ						
PINK						ЗЯБРОВИЙ/СІТКОЮ		ЗЯБРОВИЙ				
						ЗЯБРОВИЙ/СІТКОЮ/ТРАЛОВИЙ						

ЗАТОКА АЛЯСКА

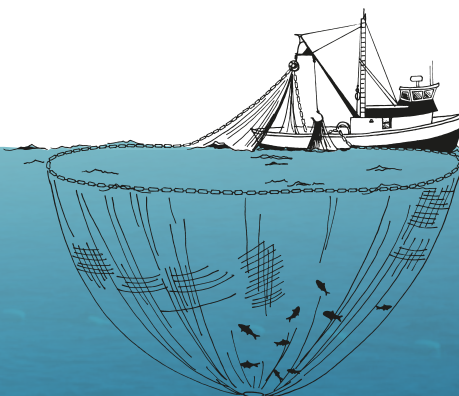
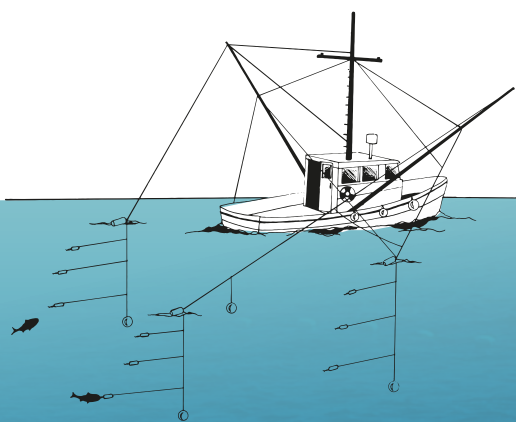
включає Якутат, затоку Кука, Кадьяк, Чигник та області півострова Аляска

БЕРИНГОВЕ МОРЯ

включає Алеутські острови, Брістольську затоку та район Арктика-Юкон-Кускоквім

ПІВДЕННИЙ СХІД АЛЯСКИ

включає острівний архіпелаг багатьох риболовних областей на Алясці



ТРАЛОВИЙ СПОСІБ

Траловий лов є традиційною формою риболовлі та практикується тільки на Південному Сході Аляски. Судна тралового лову – це малі рибальські судна, керовані одним або двома людьми, які ловлять рибу на штучні приманки або гачки з наживкою, прикріплені до довгих волосіней. Судна тралового лову зазвичай виділяють великі площі для рибної ловлі, але мають більш низькі показники улову, ніж рибалки, які використовують сітки. Як правило, судна тралового лову розташовуються у межах морської берегової лінії і перехоплюють лосося на зовнішньому узбережжі, як тільки він починає міграцію через внутрішні води. Траловий лов лосося відомий за якістю, а не за кількістю.

Чавича, кижуч і кета






ГАМАНЦЕВИЙ ЛОВ

Сейнери використовують сітку, яка встановлена у колі, приймаючи форму «гаманця», який закривається на дні. Синтетичні пробки підтримують сітку плаву на поверхні, а скіф тягне один кінець сіті навколо області лососевого косяка для того, щоб укласти рибу в гаманці. Після того як гаманець закритий, сітку тягнуть на борт з допомогою блоку живлення і лебідки. Сейнери зазвичай встановлюють свої сіті в районах близько до берегової лінії, де виявлені великі лососеві косяки. Розмір отворів сітки, використовуваної при ловлі, менший ніж при ловлі зябровим способом. У залежності від регіону, гаманцеві мережі охоплюють близько 1500 футів у довжину і 100 футів у глибину. Сейнери є найбільшими суднами серед мисливців на лосося і мають найбільший обсяг вилову лососевих риб.

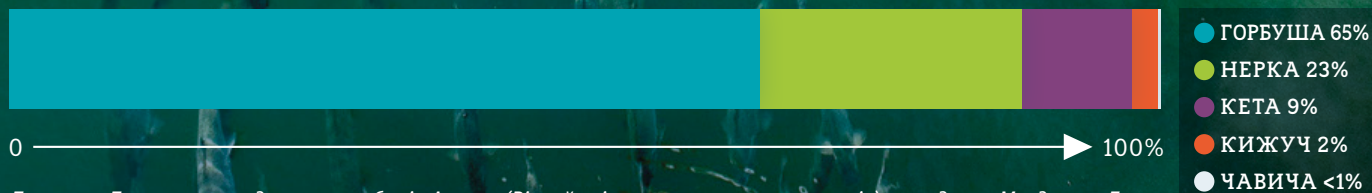
Горбуша, кета, нерка

ВИДИ ЛОСОСІВ АЛЯСКИ

Існує п'ять видів тихоокеанського лосося, які виловлюють для промислових потреб в Алясці.

	ФІЗИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ	СЕРЕДНІЙ РОЗМІР	ХАРЧУВАННЯ
 <p>КОРОЛІВ-СЬКИЙ ЛОСОСЬ АЛЯСКИ</p>	Темні крапки на спині і хвості, чорні ясна на верхній і нижній щелепі	прісна вода: 2 роки морська: 1-5 років	10-30 фунтів	Оселедець, піщанка, мойва і кальмар.
<i>Найбільший королівський лосось, який був спійманий на Алясці, важив 126 фунтів (у 1949 р. у р. Петербург).</i>				
 <p>КИЖУЧ АЛЯСКИ</p>	Чорні крапки на спині і верхній частині хвоста.	прісна вода: 2 роки морська: 2 роки, але деякі кижучі, відомі як «джекі», повертаються у море тільки через 6 місяців	6-12 фунтів	Оселедець, піщанка, кальмари і маленькі ракоподібні.
<i>У прісноводному середовищі молоді мальки кижуча встановлюють території, які вони захищають від інших лососевих риб.</i>				
 <p>НЕРКА АЛЯСКИ</p>	Відсутність чорних плям на тілі або хвості	прісна вода: 1-3 роки в озерах і водотоках у морі: 1-3 роки перед тим, як повернутися на нерест	4-10 фунтів	Планктон, малі ракоподібні і невелика риба.
<i>Нерка зазвичай має яскраво-червоне м'ясо завдяки здатності засвоювати більшу кількість каротиноїдів, виявлену у їхній їжі, порівняно з іншими видами лосося.</i>				
 <p>КЕТА АЛЯСКИ</p>	Металевий синій/зелений колір, з невеликими плямами та вираженим роздвоєним хвостом.	прісна вода: 1 рік у морі: 3-4 роки	8-12 фунтів	Планктон, невелика риба, кальмар.
<i>Що характерно для кети, дорослі риби повертаються двома способами. Одна група повертається у прісноводну область нересту рано (травень-вересень) і називається «літнім» потоком лосося. Лосось, кета, які повертаються пізніше (вересень-листопад), називається «осіннім» потоком лосося.</i>				
 <p>ГОРБУША АЛЯСКИ</p>	Чорні плями на спині й по всьому хвості	прісна вода: 1 рік морська: 1 рік	3-5 фунтів	Планктон, кальмар, дрібна риба і ракоподібні.
<i>Деякі запаси горбуші мають дивну щорічну тенденцію до зростання популяції. За один рік буде вироблено більшу кількість риби, ніж у наступному році, і ця тенденція зменшення і збільшення змінюється туди назад з плином часу.</i>				

ЧАСТКА ПРОМИСЛОВОГО ВИЛОВУ ЛОСОСЯ НА АЛЯСЦІ (10 РОКІВ, СЕРЕД., 2006-2015 РОКИ)



Джерело: Департамент державних зборів Аляски (Річний звіт промислових операторів), складено «Макдауелл Груп».

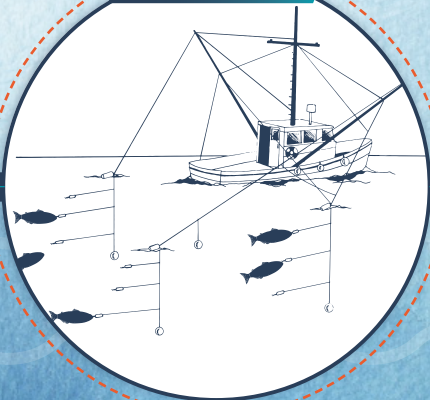
ЛОСОСЬ: ЖИТТЄВА СИЛА АЛЯСКИ

Корінне населення Аляски споживає у їжу лосося, що видобувається у традиційних промислових зонах протягом тисяч років. З метою забезпечення сільських і корінних народів Аляски, мешканці можуть практикувати звичайні і традиційні методи вилову риб, державні і федеральні закони встановлюють пріоритетним над іншими споживачами рибальство для особистого користування. Традиційна практика рибної ловлі лосося стала джерелом доходу для багатьох корінних жителів Аляски. Переважна більшість лосося Аляски виловлюється для промислових потреб, доставляється на берег та переробляється у великих кількостях на заводах морепродуктів малих прибережних громад вздовж 34000 миль берегової лінії Аляски. Ці давно засновані села і міста залежать від лосося як основи економіки і мають великий стимул для підтримки довгострокового, сталого управління рибним господарством.

ВІД ПАЛУБИ СУДНА ДО СТРАВИ

Як і дикі рибні ресурси, лосось Аляски видобувається у відкритому океані. Потім риба транспортується у пункти переробки, розташовані у маленьких рибальських поселеннях, розкиданих на узбережжі Аляски. Робочий персонал у пунктах переробки обробляє кожну рибу вручну, з метою забезпечення якості продукції готової до транспортування. Лососева продукція Аляски згодом подорожує на човні, літаку та вантажівці до роздрібних торговців та ресторанів для задоволення попиту з боку споживачів у всьому світі.

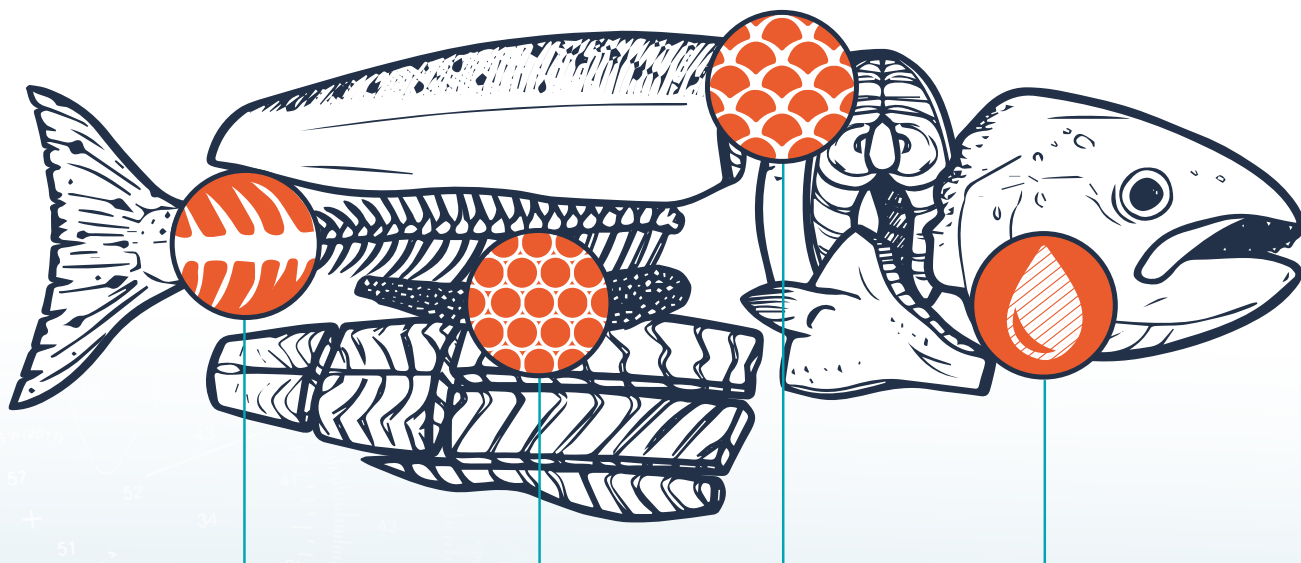
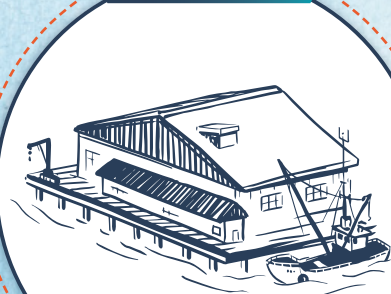
ВИДОБУТОК/ ПАЛУБА



ТРАНСПОРТУВАННЯ



ПЕРЕРОБКА



РИБНЕ БОРОШНО:

Обрізки і кістки лосося використовуються для виготовлення продуктів з рибного борошна, включаючи корми для рибоводного господарства та добрив.

ІКРА:

Високоцінний особливий продукт.

ШКІРА:

Використовується у текстильній промисловості для виробництва безлічі різних продуктів

МАСЛО:

Важливе джерело омега-3 жирних кислот, ДГК і ЕПК для здорового серця

ТИПИ ПРОДУКТІВ ЛОСОСЯ



ПАТРАНИЙ ТА
ОБЕЗГОЛОВЛЕНИЙ



КІСТКИ, БОРОШНО, МАСЛО



КОНСЕРВОВАНИЙ



ФІЛЕ (СВІЖЕ ТА
ЗАМОРОЖЕНЕ)

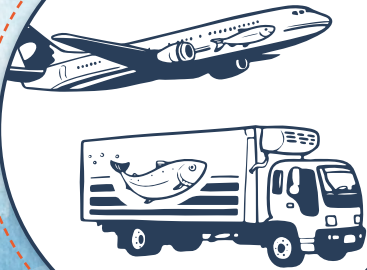


ІКРА



СПЕЦІАЛЬНІ ТА ДОДАТКОВІ
ПРОДУКТИ

РОЗПОВСЮДЖЕННЯ (РОЗПОДІЛ)



РЕСТОРАН



РИНОК

ПРОДУКТОВИЙ МАГАЗИН



БЛЮДО

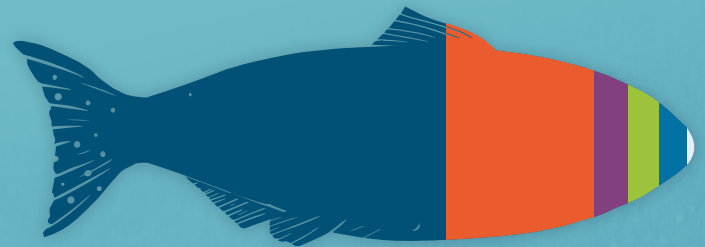


ПРОДУКТИВНИЙ ВИЛОВ

Промисловість прагне використовувати рибу повністю, з метою максимізації прибутку від цього дикого ресурсу на постійно поновлювальній основі. Своєрідна спеціальна продукція виготовляється з решти ресурсів після первинної обробки, таких як шкіра, кістки та інші частини риби. Постійно вивчаються сучасні інноваційні ідеї типів виробів для максимального використання улову. Додаткові вироби з лосося Аляски, такі як копчений лосось, ікра і рибне масло, підтримують новаторські й продуктивні ринки. Усі ці продукти можуть бути доступними в істотних кількостях завдяки рясним морським ресурсам Аляски і відповідальній практиці управління рибним господарством.

ВИРОБИ З ЛОСОСЯ АЛЯСКИ

В СЕРЕДНЬОМУ, 10 РОКІВ,
2005-2014 (ФУНТІВ)



- ЗАМОРОЖЕНА ОБЕЗГОЛОВЛЕНА ТА ПАТРАНА 63%
- ІКРА 5%
- КОНСЕРВОВАНА 22%
- ЗАМОРОЖЕНЕ ФІЛЕ 4%
- СВІЖА ОБЕЗГОЛОВЛЕНА ТА ПАТРАНА 5%
- СВІЖЕ ФІЛЕ 1%

Джерело: Департамент державних зборів Аляски
(Звіт про виробництво лосося Аляски)

СТВОРЕНО ПРИРОДОЮ

Дім для деяких з останніх диких потоків лососевих у світі, зростаюча популяція дикого лосося Аляски є свідченням бездоганної якості вод Аляски і здорового середовища проживання лосося. Унікальний рельєф дна океану і багаті поживними речовинами течії роблять води Аляски одними з найбільш родючих і чистих у світі. Віддалене розташування областей вилову лосося і суворі норми з безпеки морепродуктів гарантують, що морепродукти безпечні і не містять шкідливих забруднювачів навколишнього середовища. Лосось, видобутий в чистих, незайманих водах Аляски, багатий поживними речовинами. Лосось є важливим джерелом «пісного» білка та ланцюгів жирних кислот омега-3, таких як ДГК і ЕПК (ейкозапентаєнова і докозагексаєнова кислоти), виявлених тільки у морських ресурсах.



БІЛОК

ОМЕГА-3

ВІТАМІН
В12

ВІТАМІН
А

ВІТАМІН
Д

СЕЛЕН



БІЛОК: важливий поживний компонент, який допомагає створювати та підтримувати клітини тіла. Білки з морепродуктів є легко засвоюваними білками, життєво важливими для харчування людини, тому що вони містять незамінні амінокислоти.

Омега-3: головне джерело хороших жирів Омега-3 (ДГК і ЕПК), які наш організм не може відтворювати, і які можуть бути знайдені тільки у морських ресурсах, таких як лосось. Ці незамінні жири знижують ризик серцевих захворювань і сприяють розвитку мозку новонароджених і дітей.

ВІТАМІН В12: необхідна поживна речовина, яка приймає участь у виробленні червоних кров'яних клітин і допомагає підтримувати нервові клітини здоровими.

ВІТАМІН А: забезпечує здоровий зір, ріст кісток, репродуктивні можливості і хорошу роботу імунної системи.

ВІТАМІН D: відіграє роль у формуванні кісток і укріпленні здоров'я, а також профілактиці хронічних захворювань.

СЕЛЕН: поживна речовина, яка взаємодіє з іншими вітамінами з метою протидії порушенням, викликаним вільними радикалами в організмі, і є ключовим елементом у детоксикації ртуті.

ЧИСТА ВОДА, ЧИСТА РИБА

ЛОСОСЬ АЛЯСКИ

	КОРОЛІВСЬКИЙ ЛОСОСЬ АЛЯСКИ	КИЖУЧ АЛЯСКИ	НЕРКА АЛЯСКИ	КЕТА АЛЯСКИ	ГОРБУША АЛЯСКИ
ККАЛ	231	139	156	154	153
БІЛОК (Г)	26	23	26	26	25
ЖИР (Р)	13	4	6	5	5
НАТРІЙ (Р)	60	58	92	64	90
ХОЛЕСТЕРИН (МГ)	85	55	61	95	55
ОМЕГА-3 (МГ)	1740	1059	860	804	607
ВІТАМІН В12 (МГ)	2.87	5.00	4.47	3.46	4.73
ВІТАМІН А (МО)	496	169	193	114	126
ВІТАМІН D (МО)	N/A	451	670	N/A	522
СЕЛЕН (МГ)	47	38	36	47	38
КАЛІЙ (МГ)	505	434	436	550	439
ЗАЛІЗО (МГ)	0.91	0.61	0.52	0.71	0.45
КАЛЬЦІЙ (МГ)	28	45	11	14	8

КОНСЕРВОВАНИЙ ЛОСОСЬ АЛЯСКИ

	НЕРКА АЛЯСКИ	КЕТА АЛЯСКИ*	ГОРБУША АЛЯСКИ
ККАЛ	167	141	138
БІЛОК (Г)	24	21	23
ЖИР (Р)	7	6	5
НАТРІЙ (Р)	408	391	381
ХОЛЕСТЕРИН (МГ)	79	39	83
ОМЕГА-3 (МГ)	1257	1175	1077
ВІТАМІН В12 (МГ)	6	4	5
ВІТАМІН А (МО)	184	60	65
ВІТАМІН D (МО)	841	N/A	580
СЕЛЕН (МГ)	34	47	40

Розмір порції 3,5 унцій/100 г
*викачані тверді домішки і видалена кістка

Джерело: Служба з контролю над безпекою продуктів харчування (USDA), Державна база даних поживних речовин для стандартних джерел, Випуск 28

ЯКІСТЬ ЛОСОСЯ

Початковий вилов, переробка і зберігання риби, а також первинні операції з обробки перед упакуванням є основними факторами, що впливають на якість готової продукції. Встановлення значущості або рівня переваги залежить від розміру, зовнішніх і внутрішніх колірних характеристик риби, вмісту жиру, ступеня зрілості, методу вилову, свіжості і ступеня презервації. Таким чином, «якість» співвідноситься з характеристиками риби так само як з історією її

обробки, ступенем свіжості і презервації. Унікальними для дикого лосося є природні зміни форми і кольору, що відбуваються, коли вони стають дорослими і знаходяться поблизу своїх прісноводних нерестищ. Кожен відтінок лосося має місце на ринку морепродуктів. Додаткову інформацію про видоспецифічність кольору шкіри і м'яса можна замовити на веб-сайті ASMI: alaskaseafood.org Щоб забезпечити найвищу якість зібраного дикого лосося Аляски,

більшість процесорів мають програми по забезпеченню якості або програми на основі стимуляції для риб, доставлених на переробний завод. Крім того, виробники і споживачі лосося працюють разом, щоб гарантувати високу якість продукції. Багато споживачів проводять свої власні інспекції та перевірки своїх постачальників лосося. Дана процедура є звичайною у цій галузі та передбачає акцент на контролі придатності всієї продукції.

ВАРІАЦІЇ КОЛЬОРУ ШКІРИ ЛОСОСЯ

КОРОЛІВСЬКИЙ ЛОСОСЬ АЛЯСКИ



КИЖУЧ АЛЯСКИ



НЕРКА АЛЯСКИ



КЕТА АЛЯСКИ



ГОРБУША АЛЯСКИ



МЕНШ ЗРІЛІ

▶ ПОВНІСТЮ ЗРІЛІ

Для отримання додаткової інформації про колір шкіри лосося, будь ласка, замовляйте Керівництво з оцінки кольору для Тихоокеанського лосося, яке можна знайти на веб-сайті ASMI.



БЕЗПЕКА ЛОСОСЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Прихильність лососевої промисловості Аляски якості лососевої продукції полягає у строгому дотриманні безпеки при переробці лосося.

Усі особливості процесу переробки, від сирих матеріалів до розповсюдження продукції, перевірені на наявність факторів ризику і систем контролю норм техніки безпеки морепродуктів відповідно Управління США з санітарного нагляду за якістю харчових продуктів і медикаментів, Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР)

Департамент охорони навколишнього середовища Аляски проводить ретельне дослідження речовин навколишнього середовища, отруйних для риб Аляски.

Ця програма фінансується штатом Аляска для забезпечення здоров'я своїх природних морських і прісноводних ресурсів.

Види лосося Аляски щорічно тестуються, і забруднювачі, які могли б викликати занепокоєння, ніколи не були виявлені.

Результати програми моніторингу риб можна подивитися на:

dec.alaska.gov

Технічна програма морепродуктів ASMI спрямована на підвищення та забезпечення якості і безпеки всіх морепродуктів Аляски.

ASMI і Інформаційна програма Університету з вивчення морського середовища Аляски працюють разом для забезпечення безпеки морепродуктів і постачання цехами з їх обробки на Алясці.



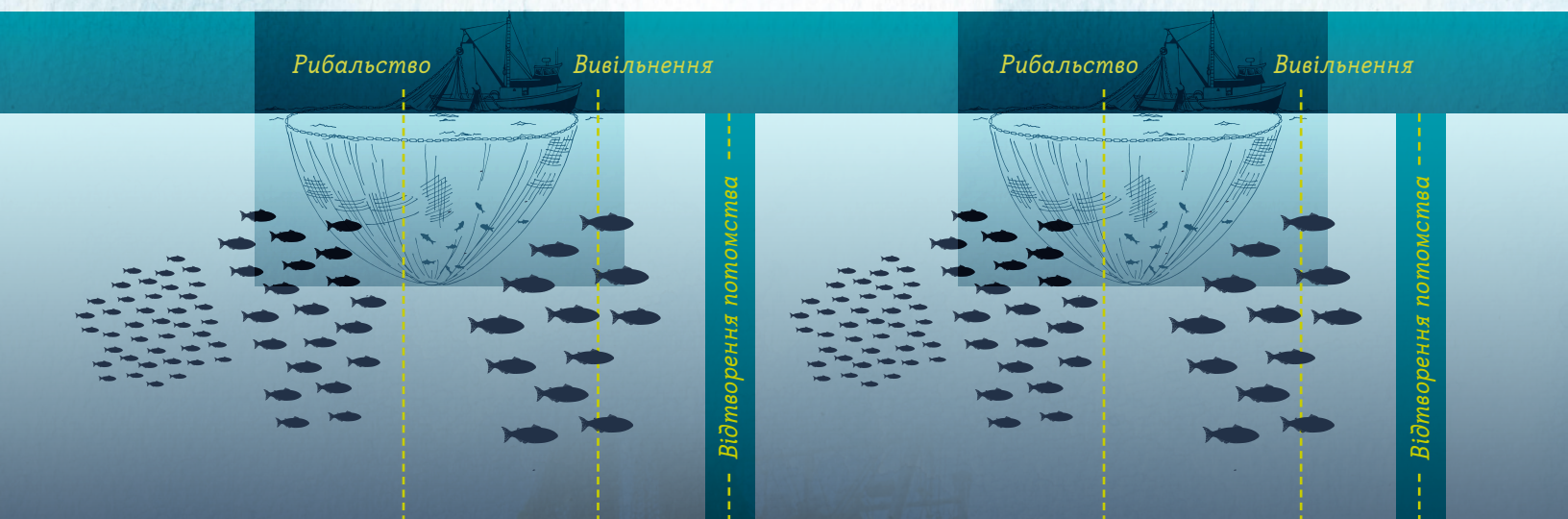
УПРАВЛІННЯ РИБАЛЬСТВОМ ЛОСОСЯ НА АЛЯСЦІ: МОДЕЛЬ

Лосось на Алясці є диким, і тому існує природна змінність кількості лосося, який повертається у прісноводні потоки для відтворення потомства. На відміну від запасів у інших частинах світу, запаси лосося Аляски не перебувають під загрозою і не є у небезпеці. Лосось Аляски знаходився у надлишку протягом тисячоліть, і йому вдається забезпечити свій достаток у майбутньому. Департамент мисливського і рибного господарства (ADFG) організовує рибний промисел лосося шляхом встановлення завдань щодо «вивільнення»,

що забезпечує достатню кількість дорослих особин лосося у період нересту, уникнення вилову в рибному господарстві та допомагає досягти області нересту у прісноводному середовищі, тим самим підтримуючи довгострокове здоров'я популяції лосося. Для того, щоб підтримувати вивільнення, промисловий вилов відхиляється від графіка з року в рік. На Алясці тактичне управління лососевими промислами відбувається в момент їх проведення, і відоме як «управління в сезон», шляхом підрахунку риб в той час, коли

вони пливуть до місця нересту. Вивільнення здійснюється іхтіологами з допомогою різних способів, застосовуючи сонар, літаючу реестрову перевірку або візуальний підрахунок риб у місці їх знаходження в міру міграції вгору за течією. Місцеві відділення ADFG приймають рішення під час управління у сезон для 15000+ лососевих риб у період нересту, за які штат несе відповідальність. Аляска перша зробила цей підхід управління лососевими у сезон, що стало моделлю для установ з управління рибними промислами по всьому світу.

УПРАВЛІННЯ РИБАЛЬСТВОМ ЛОСОСЯ



ПРІСНА ВОДА

ОКЕАН

ПРІСНА ВОДА

ОКЕАН

ПРІСНА ВОДА



ПОПОВНЮВАНІСТЬ РЕСУРСІВ ЛОСОСЯ

На Алясці майбутнє запасів морепродуктів і навколишнє середовище є важливішим, ніж одномоментні можливості для промислового вилову риб. Рибне господарство Аляски контролюється на предмет сталого постачання морепродуктів, вироблених у водах Аляски, як це передбачено у Конституції штату. У 1959 році народ Аляски вирішив, що

“риба... використовується, розводиться і підтримується за принципом рівноважного вилову”.

Кожен аспект риболовного промислу лосося Аляски строго контролюється, ретельно спостерігається і жорстко примушений до виконання. Суворі правила і політика вилову в установленому Комітетом по рибальству Аляски місці, і надані ADFG гарантії, що популяція лосося регулюється для максимального стійкого улову. Рибальські промисли Аляски незалежно акредитовані як промисли зі стійким уловом за результатами програми Організації відповідальних рибних промислів Аляски і Морської опікунської Ради.



КЕРІВНИЦТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАБІЛЬНОГО ВИДОБУТКУ ЛОСОСЯ НА АЛЯСЦІ

Політика Стабільних лососевих промислів Аляски забезпечує основоположні принципи і заохочує новаторські підходи для спільних досліджень контролю і збереження лосося.

- 1 ПОЛІПШЕННЯ СТАНУ ДОВКІЛЛЯ**
Забезпечити безпечний прохід для лосося у всіх зонах проживання – прісних водах, гирлах річок і океані. Наріжним каменем програми захисту місця проживання лосося є Акт анадромних риб, з якого каталог потоків анадромних видів лосося тепер існує для забезпечення захисту з допомогою ADFG.
- 2 НАУКА ТА УПРАВЛІННЯ ДЛЯ ПІДТРИМАННЯ ПОПУЛЯЦІЇ**
Продовжувати проводити дослідження, щоб краще зрозуміти екосистему лососевих і наслідки змін у навколишньому середовищі.
- 3 РЕГУЛЮВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЛЮДИНИ**
Групи та установи об'єднують ресурси для зведення до мінімуму впливу людської діяльності на популяцію лосося.
- 4 ЗАЛУЧЕННЯ ГРОМАДСЬКОСТІ**
Забезпечити відкритий суспільний процес прийняття рішень щодо рибного промислу за допомогою дорадчих комітетів, публічних зібрань і прозорості та відкритої роботи Комітету з рибальства Аляски.
- 5 КОНТРОЛЬ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**
У часи невизначеності організаційні рішення будуть спрямовані на захист лосося для забезпечення великої кількості лосося Аляски для майбутніх поколінь.



>> Лосось Аляски з підсмаженою цукровою скоринкою



>> Нерка Аляски з козиним сиром і васабі



>> Нерка Аляски з ароматною тертою кавою по-північно-західному

ПУБЛІКАЦІЇ ПРО ЛОСОСЯ

Щоб дізнатися більше про лосося Аляски, зверніться до альтернативних ASMI публікацій, включаючи:

КЕРІВНИЦТВО З ОЦІНКИ КОЛЬОРУ ШКІРИ ТИХООКЕАНСЬКОГО ЛОСОСЯ

КЕРІВНИЦТВО ЗА КОЛЬОРОМ М'ЯСА ТИХООКЕАНСЬКОГО ЛОСОСЯ

РЕКОМЕНДОВАНІ НА ВСІЙ ТЕРИТОРІЇ ШТАТУ СТАНДАРТИ ЯКОСТІ І ГРАДАЦІЯ ЗА СТАНДАРТАМИ ДЛЯ СВІЖОГО ТА ЗАМОРОЖЕНОГО ЛОСОСЯ АЛЯСКИ

ДОГЛЯД ТА ОБРОБКА ЛОСОСЯ:

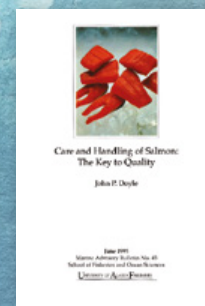
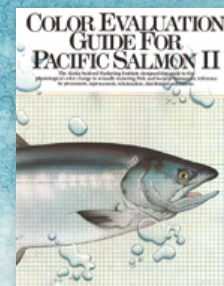
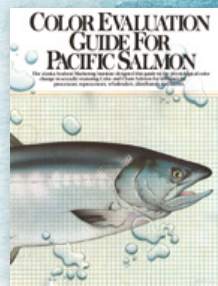
КЛЮЧ ДО ЯКОСТІ

КЕРІВНИЦТВО З ОБРІЗКИ ДИКОГО ЛОСОСЯ АЛЯСКИ

Дані матеріали можна отримати, завантаживши PDF-файл або замовивши онлайн на нашому веб-сайті:

eeu.alaskaseafood.org

або зателефонувавши за тел.: +380 67 797 3828





Морепродукти Аляски
Дикі, органічні та
екологічно чисті

МІЖНАРОДНИЙ МАРКЕТИНГОВИЙ ОФІС ТА АДМІНІСТРАЦІЯ

311. Н. Франклін Ст. апартаменти 200
Джуно, АК 99801 • 800-478-2903



ПРЕДСТАВНИК У СХІДНІЙ ЄВРОПІ КРИСП КОНСАЛТИНГ

+380 67 797 3828

eeu@alaskaseafood.org • eeu.alaskaseafood.org



Wild, Natural & Sustainable

ПЕРЕКЛАД У МЕТРИЧНУ СИСТЕМУ ОДИНИЦЬ

ФУНТИ (LBS)	КІЛОГРАМИ (КГ)
5	2.3
10	4.5
50	22.7
100	45.4
1,000	453.6

ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ • EU.ALASKASEAFOOD.ORG