



Морепродукти Аляски

*Дикі, натуральні
та екологічно чисті*

БІЛА РИБА

ПУТІВНИК ДЛЯ ПОКУПЦІВ

ТИХООКЕАНСЬКА ТРІСКА АЛЯСКИ

ТИХООКЕАНСЬКИЙ ПАЛТУС

МИНТАЙ АЛЯСКИ

МОРСЬКИЙ ОКУНЬ

ВУГІЛЬНА РИБА / ЧОРНА ТРІСКА

МОРСЬКИЙ ЯЗИК/КАМБАЛА

ЗУБАСТИЙ ТЕРПУГ



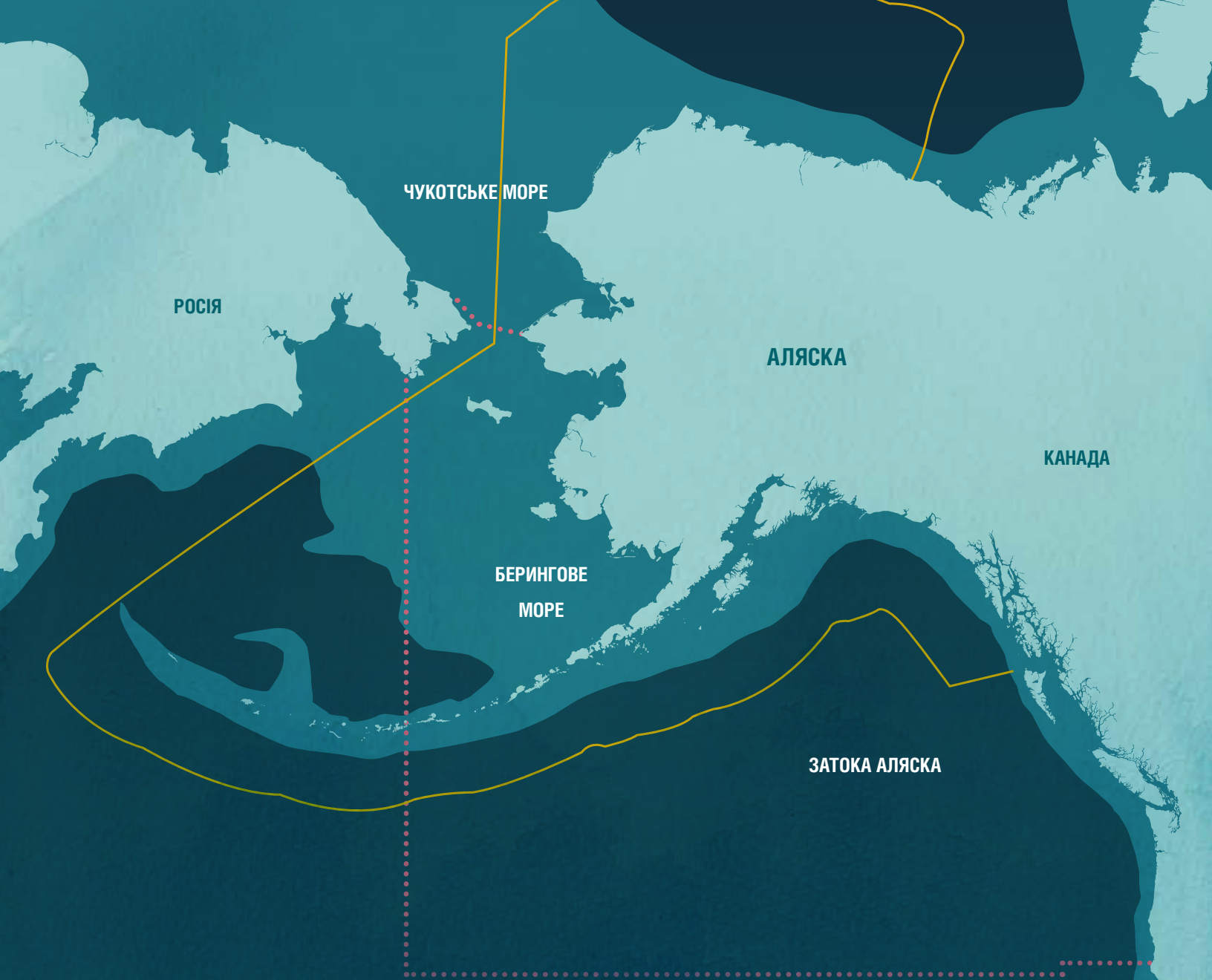


БІЛА РИБА АЛЯСКИ

Холодні, чисті води біля берегів Аляски підтримують величезні, стійко керовані запаси білої риби, багато з яких мають великий попит на ринках морепродуктів по всьому світу. У той час як є десятки видів білої риби на Алясці, цей путівник (Керівництво) покупця розроблений Інститутом маркетингу морепродуктів Аляски, розповідає про види білої риби, які представляють найбільший інтерес для торгівлі морепродуктами. У цьому посібнику є важлива інформація для покупців білої риби Аляски, в тому числі, форма випуску продукції, упаковка, якість і поживні властивості морепродуктів. Вся продукція білої риби Аляски відправляється на великі внутрішні і міжнародні ринки.

ЗМІСТ

- 1 ВСТУП
- 2 ПРОМИСЛОВА ЗОНА
- 3 ОГЛЯД БІЛИХ РИБ
- 4 ПРОМИСЕЛ БІЛОЇ РИБИ
- 6 ПЕРЕРобКА БІЛОЇ РИБИ
- 7 ПРОДУКТИВНИЙ І ВИНАХІДЛИВИЙ РИБНИЙ ПРОМИСЕЛ
- 8 ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ З БІЛОЇ РИБИ
- 12 ХАРЧУВАННЯ (РАЦІОН) БІЛОЇ РИБИ
- 14 ІСТОРІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО І ЕКОЛОГІЧНОГО ПРОМИСЛУ
- 15 РАЦІОНАЛЬНЕ УПРАВЛІННЯ ЕКОСИСТЕМОЮ



ОБЛАСТЬ ВИЛОВУ

Більшість видів білої риби Аляски виловлюють у Беринговому морі і затоці Аляска, які знаходяться в 67 статистичній області вилову Продовольчої і сільськогосподарської ООН. Ця область підтримує деякі з найпродуктивніших рибальств в світі. Уся риба, яка виловлена на Алясці, спіймана в межах Особливої Економічної Зони, район окреслений Конвенцією ООН по міжнародному морському праву, де держава має права щодо дослідження і використання морських ресурсів.

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

- **FAO (Продовольча і сільськогосподарська організація Об'єднаних Націй) 67:** Світові кордони основних рибних промислових районів, які встановлені для статистичних цілей.
- **EEZ (виняткова економічна зона):** Виняткова економічна зона Аляски простягається на 200 морських миль від берегової лінії. У межах цієї зони, Сполучені Штати мають суверенні права на управління ресурсами.
- **КОНТИНЕНТАЛЬНИЙ ШЕЛЬФ:** Протяжність узбережжя Аляски, що складається з відносно мілких, багатих вод. Континентальний шельф Аляски містить 70% всієї популяції.

БІЛА РИБА АЛЯСКИ



ТИХООКЕАНСЬКА ТРІСКА АЛЯСКИ
справжня тріска, тріска Аляски
Gadus macrocephalus



ТИХООКЕАНСЬКИЙ ПАЛТУС
палтус Аляски
Hippoglossus stenolepis



МИНТАЙ АЛЯСКИ
Gadus chalcogrammus formerly
Theragra Chalcogramma



МОРСЬКИЙ ОКУНЬ
кілька видів
Sebastes species



**ТИХООКЕАНСЬКИЙ КЛІВАЧ/
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ**
Sebastes glutus



ВУГІЛЬНА РИБА / ЧОРНА ТРІСКА
масляна риба
Anoplopoma fimbria



ЖОВТОПЕРА КАМБАЛА
Limanda aspera



ПАЛТУСОВИДНА КАМБАЛА
Hippoglossoides elassodon



ПІВНІЧНА КАМБАЛА
Lepidopsetta polyxystra



**АМЕРИКАНСЬКИЙ
СТРІЛОЗУБИЙ ПАЛТУС**
Atheresthes stomias



ЖОВТОПУЗА КАМБАЛА
Pleuronectes quadrituberculatus



ЗУБАТИЙ ТЕРПУГ
Ophiodon elongatus

Фотографії надано Національною морською рибпромисловою службою США, науковим центром промислу риби Аляски рибальства і Міністерством рибальства та дичини Аляски

ІСТОРІЯ ЖИТТЯ

Більшість видів білої риби Аляски відкладають ікру в водах над континентальним шельфом Аляски в зимовий період і раною весною. В цілому, особини жіночого роду можуть виробляти сотні тисяч яєць, які розкидаються і дрейфують в океанській течії або досягають дна океану. Коли яйця вилуплюються, личинки риби плавають у верхніх шарах океану. При відливах, невеликі риби осідають на більші глибини і в кінцевому рахунку, потрапляють в рибний промисел.



КОНТИНЕНТАЛЬНИЙ ШЕЛЬФ

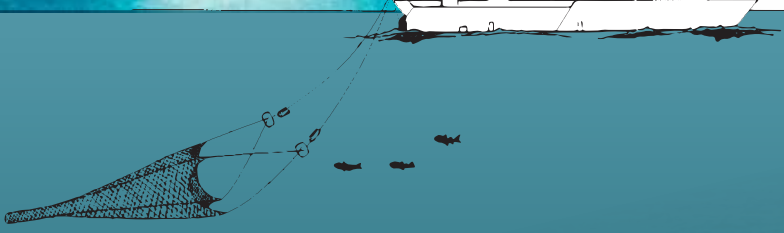
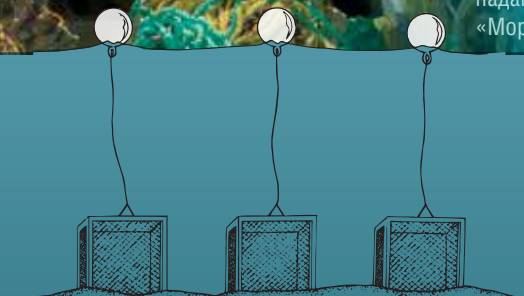
СІЧЕНЬ ЛЮТИЙ БЕРЕЗЕНЬ КВІТЕНЬ ТРАВЕНЬ ЧЕРВЕНЬ ЛИПЕНЬ СЕРПЕНЬ ВЕРЕСЕНЬ ЖОВТЕНЬ ЛИСТОПАД ГРУДЕНЬ



ПРОМИСЕЛ БІЛОЇ РИБИ АЛЯСКИ

Всі рибальські снасті працюють «чистим» способом, як можливо. Прилов мальків і нецільових видів риб зменшується, а взаємодію з морськими ссавцям і птахами зведено до мінімуму. Рибалки білої риби Аляски віддані відповідальним методам вилову, вони приймали участь в наукових дослідженнях, щоб уникати випадкового прилову нецільових видів риб. Рибалки співпрацюють з дослідниками для розробки модифікованого механізму, який буде сприяти скороченню прилову, поліпшити якість та збереження морського середовища проживання.

Фото люб'язно надано компанією «Морепродукти Америки»



ПАСТКИ ДЛЯ РИБИ

Пастки для риби великих розмірів, клітки зі сталевим каркасом, які вкриті сіткою.

Пастки з наживкою, які розміщені на дні моря, з'єднані мотузкою з поверхнею буя. Пастки рибальських суден подібні за довжиною до суден для ярусного лову. Рибалки витягують пастки і звільняють непотрібні види риб, що живуть в океані.

Вугільна риба, Тихоокеанська тріска Аляски

ТРАЛ

При траловому промислі використовується велика, воронкоподібна сітка, яка тягнеться за крупним рибальським судном. Тралові судна являються найбільшими серед кораблів флоту Аляски, які розраховані для промислу білої риби. Траулери використовують складні пристрої для виявлення і ідентифікації риби під водою дозволяючи суднам уникати вилову нецільових видів риб, а також знати, де тягнути гардель-блок щодо риби і океанського дна.

РІЗНО-ГЛИБИННИЙ ТРАЛ: Судна тягнуть сітку на глибині приблизно в 100–400 метрів нижче поверхні океану.

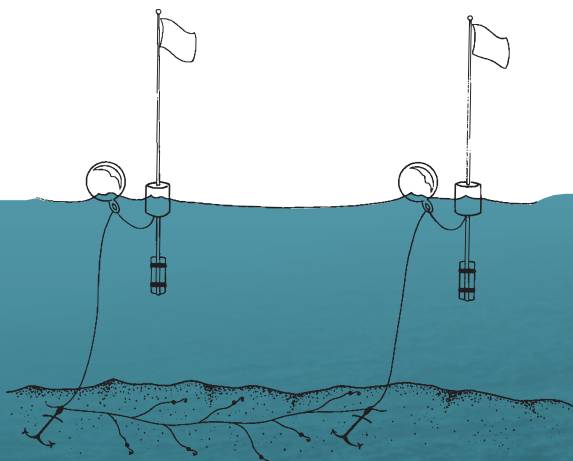
ДОННИЙ ТРАЛ: Судна тягнуть снасті трохи вище дна океану за допомогою роликів, щоб не завдати шкоди природному середовищу.

Alaska pollock, Sole, Alaska Pacific cod, Sablefish, Pacific Ocean Perch (POP)

ГРАФІК ВИЛОВУ

ВИД	СІЧЕНЬ	ЛЮТИЙ	БЕРЕЗЕНЬ	КВІТЕНЬ	ТРАВЕНЬ	ЧЕРВЕНЬ	ЛИПЕНЬ	СЕРПЕНЬ	ВЕРЕСЕНЬ	ЖОВТЕНЬ	ЛИСТОПАД	ГРУДЕНЬ
ТИХООКЕАНСЬКА ТРІСКА АЛЯСКИ	[Blue bar]											
ПАЛТУС			[Dark blue bar]									
МИНТАЙ АЛЯСКИ	[Dark blue bar]					[Dark blue bar]						
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ	[Blue bar]											
ВУГІЛЬНА РИБА / ЧОРНА ТРІСКА			[Dark blue bar]									
МОРСЬКИЙ ЯЗИК / КАМБАЛА	[Dark blue bar]											
ЗУБАСТИЙ ТЕРПУГ						[Light blue bar]						

ЗАТОКА АЛЯСКА
 БЕРИНГОВЕ МОРЕ
 ПІВДЕННО-СХІДНА АЛЯСКА



РИБАЛЬСЬКИЙ ЯРУС

Ярус рибальської снасті складається з головного тралу, який спочиває на дні океану з гачками з наживкою приєднаною через певні проміжки. Судна для ярусного лову менше тралових судів.

Ярусні рибалки мають можливість селективно вибирати рибу, яку вони доставляють на човен і звільнити іншу нецільову рибу, що живе в океані. Деякі судна для ярусного лову мають можливість заморожувати рибу в морі і називаються морозильники ярусного лову.

Минтай Аляски, Тихоокеанський палтус, Вугільна риба, Тихоокеанська тріска Аляски, Зубатий терпуг

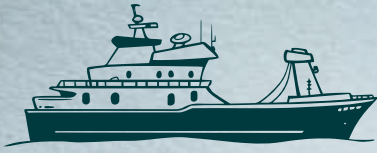


РИБАЛЬСТВО ЗА ДОПОМОГОЮ ХВАТ-ТАЛУ

Джиг рибалка метод риболовлі гачок-лінія, яка використовує штучні приманки і електричний верстат для ривка (кондуктор) лінія вгору та вниз. Кожна машина може мати до п'яти ліній і кожен рядок може містити до 30 гачків. Судна для джиг рибалки можна порівняти за розміром з меншим судном і суднами для ярусного лову. Спіймана риба вибірково розподіляється і нецільова риба повертається жити до океану.

Вугільна риба, Тихоокеанська тріска Аляски, Зубатий терпуг

ВИГОТОВЛЕННЯ МОРЕПРОДУКТІВ



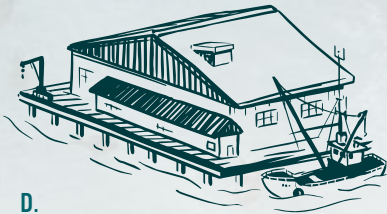
A.



B.



C.



D.

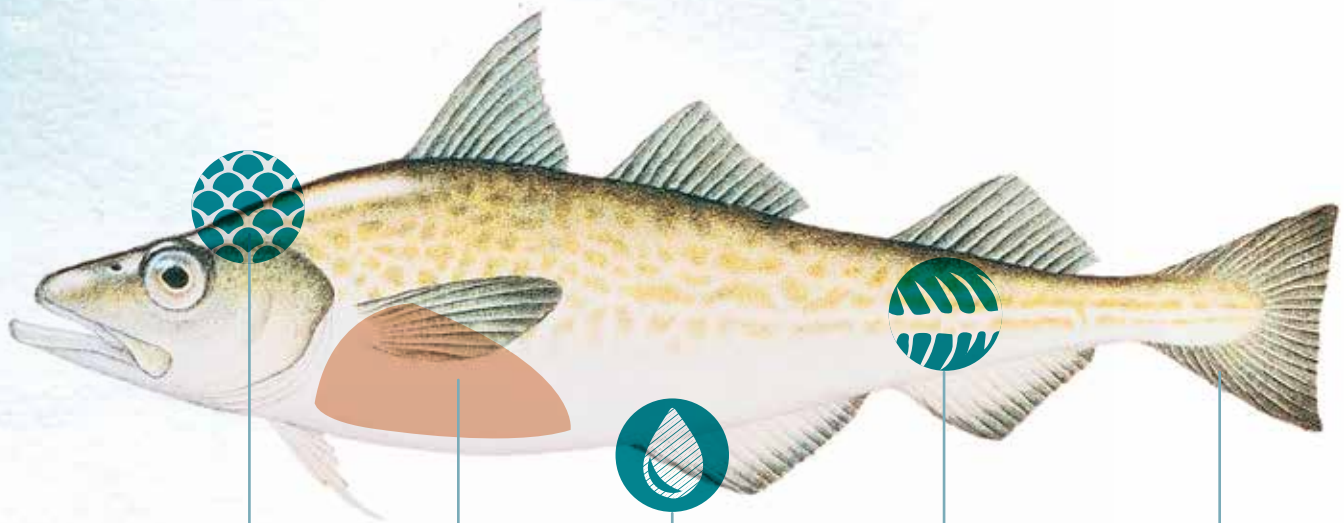
Після того, як біла риба Аляски виловлена, вона обробляється на одному з чотирьох різних технологічних об'єктах. Технологи працюють дуже обережно для того, щоб отримати максимальну користь від промислу і мінімізувати відходи. Постійно ведеться дослідження нових інновацій щодо видів продукції для максимального використання вилову.

A. СУДНО ДЛЯ ЯРУСНОГО ПРОМИСЛУ З МОРОЗИЛЬНИМ ОБЛАДНАННЯМ: Процеси, які відбуваються одразу після вилову в морі від гачка і крючкового лову.

B. КЕТЧЕР-ПРОЦЕССОР: Обладнання на борту, яке використовується для обробки і заморожування улову протягом годин промислу.

C. ПЛАВУЧА БАЗА СУДЕН: флот риболовних суден доставляє свій улов на плавучі переробні судна, які розміщені у відкритому морі.

D. БЕРЕГОВІ СТАНЦІЇ: Об'єкти на суші куди судна доставляють свій улов на переробку.



ШКІРА: шкіра риби має властивості, які допомагають в загоєнні внутрішніх ран, зменшують кількість зморшок і поліпшують еластичність шкіри

ІКРА/МОЛОЧКО/ШЛУНКИ: Спеціальна продукція, що високо цінується

ЖИР: Велике джерело омега-3 ейкозапентаєнової (ЕПК) і докозогексаєнової (ДГК) жирних кислот

КІСТКИ: Використовуються для харчування домашніх улюбленців і в якості добрив. Вони також сприяють виведенню важких металів і радіоактивних залишків з забрудненого ґрунту

РИБ'ЯЧА МУКА: Обрізки білої риби Аляски – це основа для муки, що високо цінується в промисловості виробництва аквакультур

СПЕЦІАЛЬНА ПРОДУКЦІЯ	МИНТАЙ	ТРИСКА	ВУГІЛЬНА РИБА	ПАЛТУС	МОРСЬКИЙ ЯЗИК/КАМБАЛА
РИБНА МУКА	✓	✓		✓	✓
РИБ'ЯЧИЙ ЖИР	✓	✓			
ГОЛОВИ ТА КІСТКИ	✓	✓	✓	✓	✓
ІКРА	✓	✓			✓
МОЛОЧКО	✓	✓			
ШЛУНКИ ТА НУТРОЦІ	✓	✓			
ШИЙНІ ЧАСТИНИ ТА ЧЕРЕВЦЯ	✓	✓	✓	✓	
ШКІРА	✓	✓		✓	

На сьогодні дуже мало виробляється і продається рибних шкур і шлунків / органів вугільної риби, палтуса і камбали; однак, якщо ринок буде зростати для цієї продукції, то значний її обсяг міг би бути в наявності.

ПРОДУКТИВНИЙ І ВИНАХІДЛИВИЙ РИБНИЙ ПРОМИСЕЛ

Промисловість прагне використовувати всю рибу для максимального збільшення вигоди від цього ресурсу світового класу екологічним і раціональним способом. Запаси, які залишилися після первинної обробки риби, використовуються для виготовлення широкого спектру унікальних, спеціальних продуктів в тому числі ікри, молочка і шкіри. Додаткова вартість виробів з морепродуктів Аляски, таких як сурімі, забезпечує інноваційні і продуктивні ринки. Всі ці продукти можуть бути доступними в значних кількостях, внаслідок наявності багатих морських ресурсів Аляски і відповідальної практики управління рибним промислом.

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ

ТИХООКЕАНСЬКА ТРИСКА АЛЯСКИ



СВІЖА РИБА		ЗАМОРОЖЕНА РИБА	
ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ	ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ
Риба патрана без голови	50 фунтів в упаковці	Риба патрана без голови	50, 80 фунтів в коробках чи в блоках, 1000 фунтів у виробничій тарі
Філе (зі шкірою/ без шкіри, з кістками/ без кісток)	5,10,15 фунтів в поліетиленових пакетах 10, 12, 20 фунтів в коробках	Філе (без шкіри/ без кісток)	16,5 фунтів в блоках / 49,5 фунтів в ящиках
		Філе з індивідуальною швидкою заморозкою (зі шкірою/без шкіри, з кістками/без кісток)	10-25 фунтів в упаковці
		Шматочки/укладені шарами	15 фунтів/45 фунтів
		Рибний фарш	16,5 фунтів в блоках / 49,5 фунтів в ящиках
СУШЕНА (СОЛЕНА ТРИСКА)			
В формі метелика, розібрана риба, шийний відруб, плавники обрізані, ребра і хребет видалені			

Розмір філе: 4-8, 8-16, до 16-32 унцій | Розмір порції: 4-8 унцій з індивідуальною швидкою заморозкою

ТИХООКЕАНСЬКИЙ ПАЛТУС



СВІЖА РИБА		ЗАМОРОЖЕНА РИБА	
ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ	ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ
Риба патрана без голови	80 фунтів в картонних пачках/ 1000 фунтів у виробничій тарі	Риба патрана без голови; глазурована	100-150 фунтів картонних пачках/ 1000 фунтів у виробничій тарі
Філейки/Філе (зі шкірою/без шкіри)	25-50 фунтів в картонних пачках	Філейки з індивідуальною швидкою заморозкою	50 фунтів в картонних пачках
Стейки і тушки	10-25 фунтів в картонних пачках	Стейки/філейки/тушки	10-20 фунтів в картонних пачках
Бокові частини	5-10 фунтів в упаковці	Бокові частини	5 фунтів в блоках

Розмір Філейок/Філе: 1-3, 3-5, 5-7, до 7 до фунтів | Розмір порції: 4, 6, 8, 10 унцій /
Риба патрана без голови – 10/20, 20/40, 40/60, до 80 фунтів.⁴

Для отримання інформації про дані по відновленню і кількості промислу продуктів з білої риби будь-ласка див.: *Recoveries and Yields: Pacific Fish and Shellfish, Alaska Sea Grant College Program.*

МИНТАЙ АЛЯСКИ



ПРОДУКЦІЯ	
ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ
Риба патрана без голови	50-80 фунтів в упаковці
Філе (без кісток і з кістками) і блоки з філе без шкіри*	16,5 фунтів / 49,5 фунтів в ящиках
Філе з індивідуальною швидкою заморозкою (без шкіри/без кісток)	10-25 фунтів в упаковці
Упаковка шматочками	15 фунтів / 45 фунтів в ящиках
Рибний фарш	16,5 фунтів / 49,5 фунтів в ящиках
Сурімі	22 фунтів / 44 фунтів в ящиках
Ікра	16,5 фунтів / 49,5 фунтів в ящиках
Молочко	16,5 фунтів

Розмір філе: 2-4, 4-6, 6-8, до 8 унцій | * Глибоке зняття шкірки з минтая – це філе, яке отримується шляхом обрізання більш темного і жирового шарів одразу під шкірою.

КАМБАЛА



ЗАМОРОЖЕНА РИБА	
ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ
Риба патрана без голови	35-42 фунтів в упаковці
Філе з індивідуальною швидкою заморозкою*	10, 25, 40 фунтів в ящиках
Риба патрана без голови, V-подібна вирізка риби (v-cut) з ікрою**	35-42 фунти в упаковці
Філе без шкіри	35-42 фунти в упаковці
J-подібна вирізка риби (J-cut)/ без плавників (кірімі)	35-42 фунти в упаковці
Голови/плавники	35-42 фунти в упаковці

** Середні розміри філе – конкретні види:

Жовтопуза камбала: 3-10 унцій.

Американський стрілозубий палтус: 3-8 унцій.

Північна палтусовидна камбала: 2-7 унцій.

Жовтопера камбала: 2-5 унцій.

Північна двоохлінійна камбала: 2-5 унцій.

**Тільки двоохлінійна камбала



	РЕПРОДУКТИВНИЙ ВІК	МАКСИМАЛЬНИЙ ВІК	РАЦІОН	РОЗМІР
ТИХО-ОКЕАНСЬКА ТРИСКА	4-5 років	20 років	мідії, креветки, краби і мальки риб	в середньому 5-10 фунтів, але може досягати 40 фунтів
ТИХООКЕАНСЬКИЙ ПАЛТУС	8 та 12 років для самців і самок, відповідно	55 років	мідії, креветки, краби і мальки риб	в середньому 35-50 фунтів, але може досягати 500 фунтів
МИНТАЙ АЛЯСКИ	4-5 років	22 роки	креветки, рачки-евфаузіїди і мальки риб	в середньому 2 фунти, але може досягати 13 фунтів
МОРСЬКИЙ ЯЗИК/КАМБАЛА	мінливий, 4-13 років	30+ років	краби, молоски, риба і різні дрібні безхребетні	в середньому 1-5 фунтів
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ	зазвичай 5-7 років, але може бути 20-25 років у деяких видів	мінливий, 70-90 років, але можуть жити до 205 років, алеутський йорж — Південно-східна Аляска	креветки, мідії, риба і різні дрібні безхребетні	в середньому 3-14 фунтів, але може вирости до 36 фунтів
ВУГЛЬНА РИБА/ЧОРНА ТРИСКА	4-5 років	середній 40, але може досягати 94 років	Минтай, Тихоокеанська тріска, кальмари і медузи	в середньому 5-10 фунтів, але може вирости до 40 фунтів
ЗУБАСТИЙ ТЕРПУГ	3-5 років	25 років	оселедець, морський окунь і маленький восьминіг	в середньому 10-20 фунтів, але може вирости до 130 фунтів

* Для отримання додаткової інформації про види морського язика / камбали будь-ласка дивіться в путівник ASMI про камбалові риби на сайті http://www.alaskaseafood.org/foodservice/practices/documents/Flatfish_BuyersGuide.pdf

Джерела інформації про історію життя білої риби: Mecklenburg, C. W., T. A. Mecklenburg, and L. K. Thorsteinson. 2002. *Fishes of Alaska*. American Fisheries Society, Bethesda, MD.; North Pacific Fishery Management Council NOAA, *Groundfish Species Profiles*, 2015.

МОРСЬКИЙ ОКУНЬ



СВІЖА РИБА		ЗАМОРОЖЕНА РИБА	
ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ	ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ
Риба патрана без голови	50-80 фунтів в упаковці	Риба патрана без голови; глазурована	50-80 фунтів в упаковці
Філе (зі шкірою/без шкіри, з кістками, без кісток, з лускою, без луски)	10 фунтів в поліетиленових пакетах/ пластикових контейнерах	Філе: індивідуальна швидка заморозка, пошарова укладка чи упаковки зі шматочками	5-15 фунтів в упаковці

ВУГІЛЬНА РИБА/ЧОРНА ТРИСКА



СВІЖА РИБА		ЗАМОРОЖЕНА РИБА	
ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ	ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ
Риба патрана без голови; з розрізаним черевцем чи ні, з плавниками чи ні		Риба патрана без голови; глазурована	50-80 фунтів в упаковці
Філе (зі шкірою/без шкіри, з кістками)	10 фунтів в поліетиленових пакетах/ пластикових контейнерах	Філе: індивідуальна швидка заморозка, пошарова пакування	10-25 фунтів

ЗУБАСТИЙ ТЕРПУГ



СВІЖА РИБА		ЗАМОРОЖЕНА РИБА	
ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ	ПРОДУКЦІЯ	СПОСІБ ПАКУВАННЯ
Риба патрана без голови; з плавниками	50-80 фунтів в упаковці	Риба патрана без голови; з плавниками	50-80 фунтів в упаковці
Філе	50 фунтів в упаковці	Індивідуальна швидка заморозка філе	50-80 фунтів в упаковці

Для отримання інформації про дані по відновленню і кількості промислу продуктів з білої риби будь-ласка див.: *Recoveries and Yields: Pacific Fish and Shellfish, Alaska Sea Grant College Program.*



БІЛОК

ОМЕГА-3

ВІТАМІН
В12ВІТАМІН
АВІТАМІН
D

СЕЛЕН



БІЛОК: основна поживна речовина, яка допомагає будувати і підтримувати клітини тіла. Білки з морепродуктів мають життєво важливе значення для дієти людини, тому що вони містять незамінні амінокислоти

ОМЕГА-3: ейкозапентаєнова (ЕПК) і докозогексаєнова (ДГК) жирні кислоти — це незамінні жири, які допомагають запобігти захворюванням серця та інсульту

ВІТАМІН В12: важлива поживна речовина, яка сприяє виробленню еритроцитів (червоних клітин крові) і допомагає підтримувати нервові клітини здоровими

ВІТАМІН А: сприяє гарному зору, росту кісток, репродуктивному здоров'ю і хорошій роботі імунної системи

ВІТАМІН D: відіграє важливу роль у формуванні та здоров'ї кісткової тканини, а також у профілактиці хронічних захворювань

СЕЛЕН: нутрієнт, що працює спільно з іншими вітамінами для протидії пошкодженню тіла вільними радикалами

СТВОРЕНИЙ ПРИРОДОЮ

Унікальна топографія дна океану і течії океану багаті на поживні речовини роблять води Аляски найбільш продуктивними і екологічно чистими у світі. Північна широта промислу Аляски дає підстави гарантувати, що морепродукти є екологічно чистими і вільними від шкідливих речовин навколишнього середовища. Біла риба, промисел якої відбувається в чистих, віддалених водах Аляски, багата на поживні речовини і може вживатися в їжу в необмежених кількостях. Біла риба Аляски є відмінним джерелом пісного білка і омега-3 жирних кислот, які корисні для здоров'я серцево-судинної системи.

ЧИСТА ВОДА, ЧИСТА РИБА

	ТИХООКЕАН-СЬКА ТРИСКА	ТИХООКЕАН-СЬКИЙ ПАЛТУС	МИНТАЙ АЛЯСКИ	МОРСЬКИЙ ОКУНЬ	ВУГІЛЬНА РИБА	МОРСЬКИЙ ЯЗИК/КАМБАЛА
КАЛОРІЙ	85	111	110	109	250	86
БІЛКИ (Г)	19	23	23	22	17	15
ЖИРИ (Г)	<1	2	1	2	20	2
НАТРІЙ (Г)	70	82	116	89	72	105
ХОЛЕСТЕРОЛ (МГ)	40	45	86	61	63	60
ОМЕГА-3 (МГ)	460	240	510	350	1800	300
ВІТАМІН В12 (МКГ)	2.31	1.27	3.66	1.59	1.44	1.27
ВІТАМІН А (ІМУНУЗУЮЧИХ ОДИНИЦЬ)	7	73	51	16	338	37
ВІТАМІН D (ІМУНУЗУЮЧИХ ОДИНИЦЬ)	24	230	51	183	N/A	47
СЕЛЕН (МКГ)	28	55	44	76	47	33

Розмір порції 3,5 унцій / 100 г приготовленої порції

Літературне джерело:

USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28



ЯКІСТЬ МОРЕПРОДУКТІВ

Відповідно до закону, всі види білої риби обробляються на об'єктах, які працюють в повній відповідності до правил безпеки харчових продуктів. Ці правила вимагають моніторингу контрольних пунктів для забезпечення безпеки харчових продуктів і Управління по контролю за продуктами та ліками Сполучених Штатів разом з Департаментом охорони навколишнього середовища Аляски проводять нагляд. Якість продукції забезпечується стандартами практики кожної компанії у відповідності до специфікацій їх клієнтів. Виробники і клієнти працюють разом, щоб гарантувати високу якість. Багато клієнтів проводять свої власні інспекції та перевірки постачальників. Ця практика є звичайною справою в промисловості і включає в себе акцент на можливості відстеження всіх продуктів. Департамент охорони навколишнього середовища Аляски проводить сувору експертизу наявності шкідливих речовин навколишнього середовища у рибі Аляски. Ця програма фінансується штатом Аляска, щоб забезпечити екологічну чистоту їх природних морських і прісноводних ресурсів. Види білої риби Аляски тестуються щорічно і ще ніколи не було виявлено перевищення допустимих норм рівня шкідливих речовин. З результатами програми по моніторингу риби можна ознайомитися за адресою:

<https://dec.alaska.gov/eh/vet/fish.htm>

ІСТОРІЯ РАЦІОНАЛЬНОГО І ЕКОЛОГІЧНОГО ПРОМИСЛУ

На Алясці, майбутні запаси морепродуктів і навколишнє середовище важливіші, ніж безпосередні можливості для комерційного промислу. В конституції штату Аляска є закони по управлінню промислом білої риби в водах Аляски, для забезпечення продовження поставок цієї продукції. У 1959 році жителі Аляски вирішили, що

«Риба ... має використовуватися, розвиватися і підтримуватися згідно принципу збалансованого вилову»

Державні, федеральні і міжнародні процеси забезпечують це шляхом розділення охорони від рішень щодо розподілу. Агентства менеджменту структуровані таким чином, що вчені приймають рішення щодо рівня вилову і місцеві політики ніколи не можуть диктувати рівні промислу вище за наукові рекомендації. Керівний принцип управління промислом білої риби Аляски твердо базується на науці і менеджери повинні прийняти обережний консервативний підхід, а не ризикувати завданням шкоди ресурсам. Урядові науковці проводять дослідження для оцінки стану залишків риби, а також вивчають кліматичні, екологічні та соціально-економічні фактори, що впливають на рибальство.

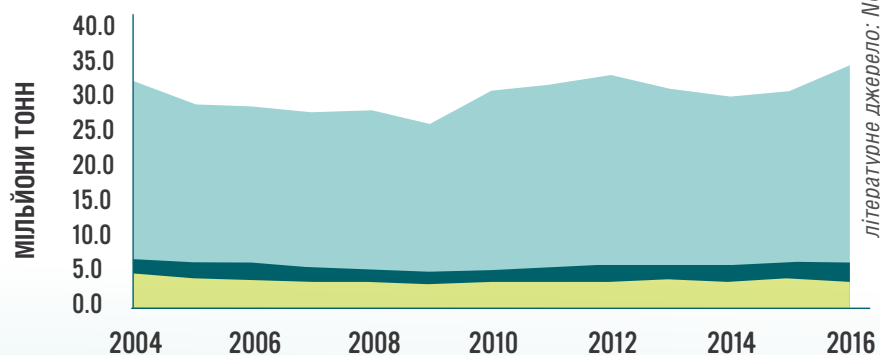
Раціональний, екологічний рибний промисел Аляски незалежно сертифікований програмою управління відповідальним рибальством Аляски і Морською Опікунською радою.



УПРАВЛІННЯ РИБНИМ ПРОМИСЛОМ

Сталий рівень вилову риби або Прийнятний Біологічний Улов для кожного промислу розраховується виходячи з даних наукових досліджень, які проводяться урядовими біологами, експертами з промислових риби. Регіональна рада морського рибного господарства Аляски уповноважена управляти промислом білої риби і несе відповідальність за встановлення рівня загального припустимого улову або фактичної кількості кожної білої риби, яка може бути зловлена. У північній частині Тихого океану загальний припустимий улов встановлюється на рівні або нижче Прийнятного Біологічного Улову. Весь процес управління є відкритим, прозорим, який включає кожного, хто хотів би взяти в ньому участь.

ІСТОРІЯ ВІДПОВІДАЛЬНОГО УПРАВЛІННЯ ПРОМИСЛОМ



літературне джерело: NOAA

● ВЕСЬ БІОМАСА

Мільйони тонн пійманої донної риби Аляски, що управляється урядом, біля узбережжя Аляски

● ВЕСЬ ПРИЙНЯТНИЙ БІОЛОГІЧНИЙ УЛОВ

Прийнятний Біологічний Улов: сталий рівень промислу, який встановлюється вченими

● ВЕСЬ ЗАГАЛЬНИЙ ПРИПУСТИМИЙ УЛОВ

Загальний Припустимий Улов: кількість риби, яка спіймана

РАЦІОНАЛЬНЕ УПРАВЛІННЯ ЕКОСИСТЕМОЮ

Окрім традиційного способу управління промислом, для захисту екологічної структури та функціонування, проведення досліджень, збереження природного середовища морського дна, захисту вразливих запасів і збереження ресурсів культур було створено більше 40 Морських Заповідних Зон. З цих 40+ Морських Заповідних Зон, в 31 заборонено комерційний промисел і/або використання донного оснащення. Тисячі квадратних миль знаходяться під захистом Морських Заповідних Зон на Алясці, що порівнюється з розмірами Європи. Свідченням успіху Підходу до управління промислом Аляски є те, що жоден з видів білої риби Аляски не є надмірним або таким, що знаходиться в стані надмірного промислу.

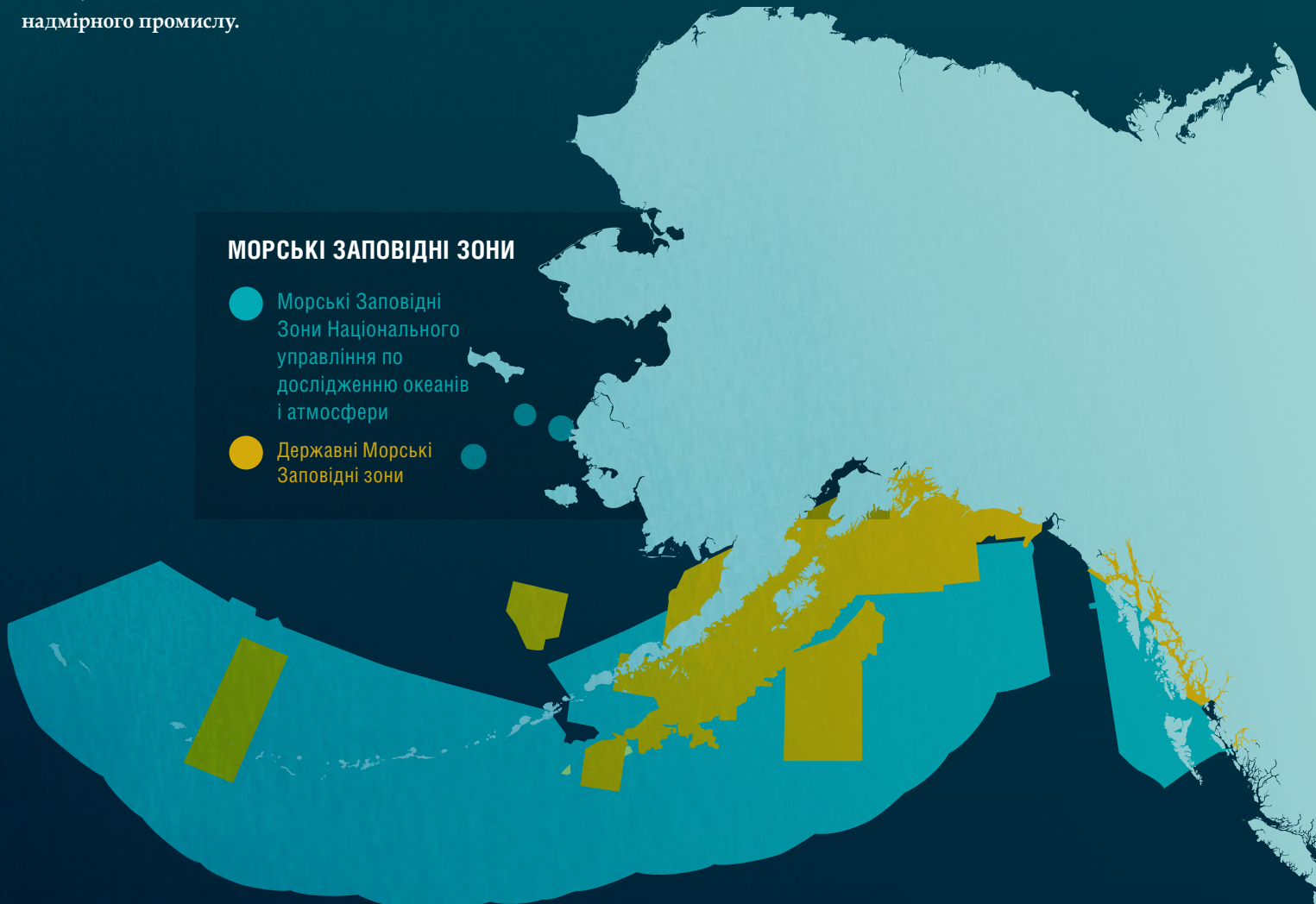
Кожен промисел також захищений призначеним регуляторним охоронним агентством таким, як Національна морська промислова служба Управління застосування права. Спостерігачі Програми спостереження в морі за місцями федеральних промислів, які атестовані Національною морською промисловою службою, на борту риболовних суден збирають дані і рапортують про підозри нормативно-правових порушень до Управління з підтримання правопорядку. Ця програма допомагає контролювати і забезпечує оцінку промислу риби Аляски в реальному часі.



Photo Courtesy of AFSC, Fisheries Monitoring and Analysis

МОРСЬКІ ЗАПОВІДНІ ЗОНИ

- Морські Заповідні Зони Національного управління по дослідженню океанів і атмосфери
- Державні Морські Заповідні зони



Насолоджуйтесь білою рибою Аляски, дивіться наші рецепти на сайті: <http://www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/>



>> Палтус з лісовими грибами



>> Тріска запечена по Флорентійськи



>> Тако з минтаєм Аляски

ПУБЛІКАЦІЇ ПРО БІЛУ РИБУ

Щоб дізнатися більше про білу рибу Аляски можна звернутися до альтернативних публікацій Інституту маркетингу морепродуктів Аляски (ASMI), таких як:

ІНФОРМАЦІЙНІ БЮЛЕТНІ ПРО БІЛУ РИБУ АЛЯСКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ НАЙВИЩОЇ ЯКОСТІ - ФІЛЕ БІЛОЇ РИБИ

КЕРІВНИЦТВА З РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЯКОСТІ БІЛОЇ РИБИ

ПУТІВНИК ПРО ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТИХ КАМБАЛОВИХ РИБ АЛЯСКИ

ЕКОЛОГІЧНІСТЬ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ ПРОСТОЮ МОВОЮ

БУКЛЕТ ПРО МОРСЬКІ ЗАПОВІДНІ ЗОНИ

Ці матеріали Ви можете отримати, завантаживши PDF-файли або замовивши онлайн на нашому сайті:

alaskaseafood.org чи подзвонивши +380 67 797 3828





Морепродукти Аляски

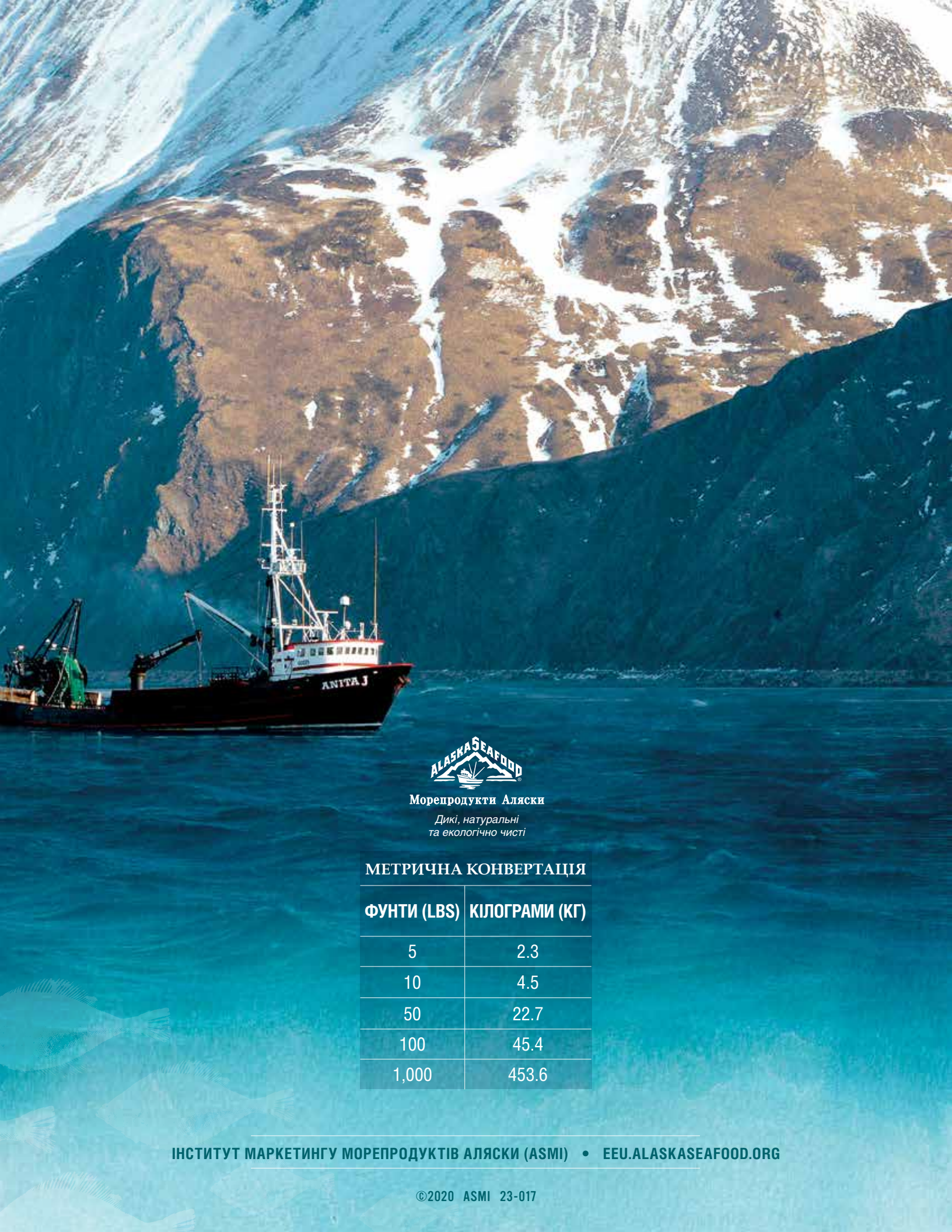
*Дикі, натуральні
та екологічно чисті*

МІЖНАРОДНИЙ МАРКЕТИНГОВИЙ ОФІС І АДМІНІСТРАЦІЯ

311 N. Franklin St. • Suite 200 • Juneau, AK 99801 • 800-478-2903

ПРЕДСТАВНИК У СХІДНІЙ ЄВРОПІ КРІСП КОНСАЛТИНГ:

+380 67 797 3828 • eeu@alaskaseafood.org • eeu.alaskaseafood.org



Морепродукти Аляски

*Дикі, натуральні
та екологічно чисті*

МЕТРИЧНА КОНВЕРТАЦІЯ

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

ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ (ASMI) • EEU.ALASKASEAFOOD.ORG