



Морепродукты Аляски

Wild, Natural & Sustainable

ЛОСОСИ АЛЯСКИ: РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

ЧАВЫЧА

КИЖУЧ

НЕРКА

КЕТА

ГОРБУША





ЛОСОСИ АЛЯСКИ

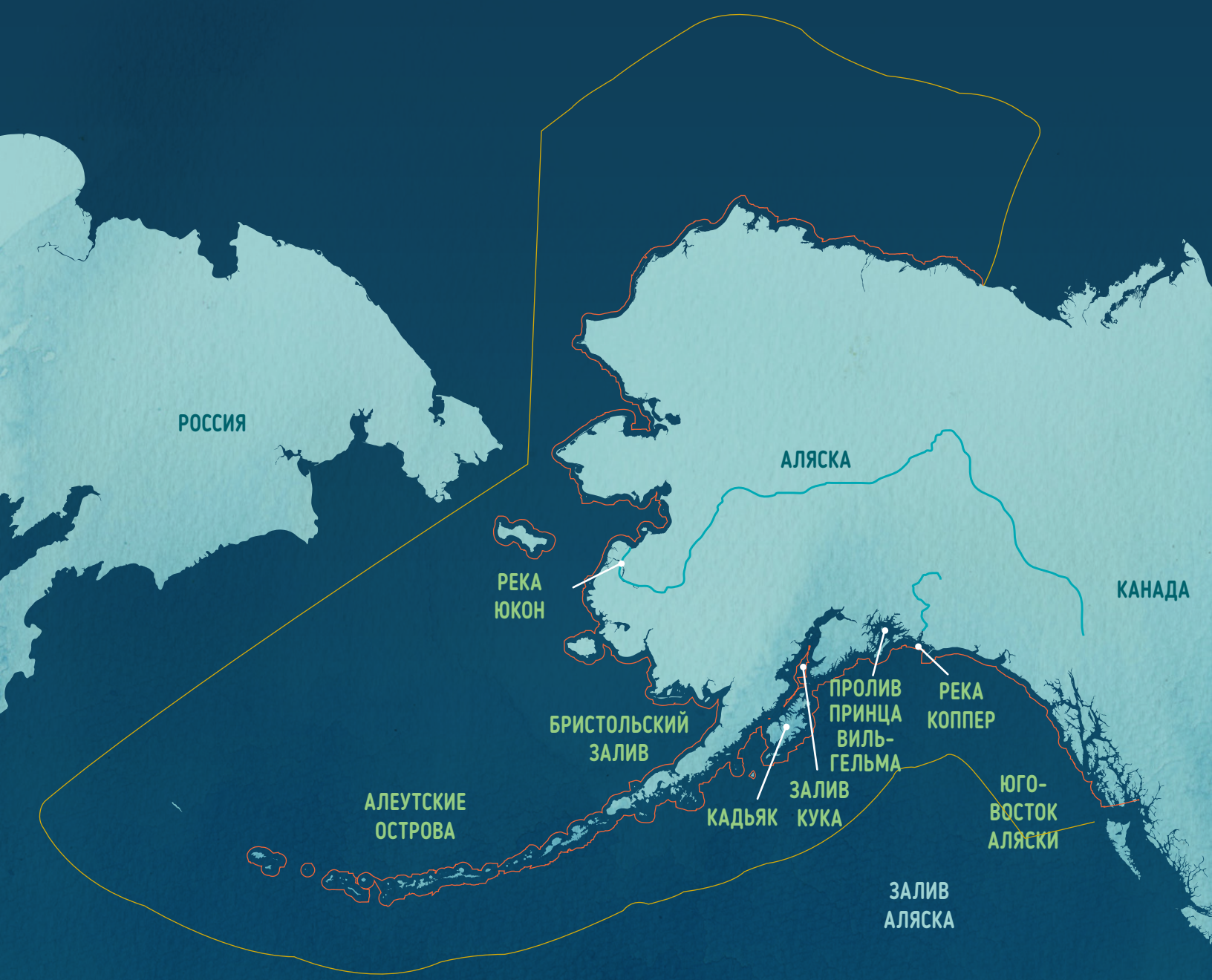
В ХОЛОДНЫХ ЧИСТЫХ ПРИБРЕЖНЫХ ВОДАХ АЛЯСКИ обитают значительные запасы тихоокеанского лосося.

Блюда из дикого лосося Аляски популярны среди любителей рыбы и морепродуктов во всем мире благодаря своему безупречному несравнимому ни с чем вкусу.

Данное руководство для покупателей от Института маркетинга морепродуктов Аляски (ASMI) содержит информацию о добыче, переработке, критериях качества лосося и о рациональном использовании биоресурсов Аляски.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ВВЕДЕНИЕ
- 2 РАЙОНЫ ДОБЫЧИ
- 3 ЛОСОСЬ АЛЯСКИ
- 4 ДОБЫЧА ЛОСОСЯ
- 6 ВИДЫ ЛОСОСЯ
- 7 СРЕДА ОБИТАНИЯ
- 8 ПЕРЕРАБОТКА
- 9 ПРОДУКТИВНЫЙ ПРОМЫСЕЛ
- 10 ПИТАНИЕ ЛОСОСЯ
- 12 КАЧЕСТВО ЛОСОСЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА
- 14 УПРАВЛЕНИЕ ПРОМЫСЛОМ ЛОСОСЯ
- 15 РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БИОРЕСУРСОВ



РАЙОНЫ ДОБЫЧИ

Рыбная отрасль на Аляске — одна из самых продуктивных в мире. Всю рыбу на Аляске добывают в пределах исключительной экономической зоны. Зона была обозначена Конвенцией ООН по морскому праву, в ее пределах штат Аляска имеет право на исследование и использование морских биоресурсов. На Аляске лосось добывают в районах, расположенных относительно близко к береговой линии в пределах региональных рыбопромысловых районов, установленных и регулируемых законами штата Аляска.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- **ВНУТРЕННИЕ ВОДЫ:** Штат Аляска имеет полномочия по регулированию рыболовства на 3 морских мили от береговой линии.
- **ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ:** Область, расположенная на расстоянии от 3 до 200 морских миль от берега, является исключительной экономической зоной, здесь США имеют суверенные права на управление ресурсами.
- **ОБЛАСТИ ПРОМЫШЛЕННОГО РЫБНОГО ПРОМЫСЛА ЛОСОСЯ:** Расположение основных областей рыбного промысла лосося и пункты по переработке лосося.

ЛОСОСЬ АЛЯСКИ

Лосось Аляски относится к виду тихоокеанских лососей – лат. *Oncorhynchus*. Название образовано от двух греческих слов *онсо* – «крюк» или «шип», и *рһуно* – «нос», из-за того, что в брачный период у самца лосося заметно увеличивается крючкообразный «нос».

Лососи Аляски относятся к анадромным видам рыб: молодняк начинает свою жизнь в пресной воде, а затем мигрирует в соленые воды, где полностью развивается.

Возвращение в родные пресноводные реки и ручьи происходит для размножения и метания икры.

Лососям Аляски свойственна семelpария: они размножаются один раз в жизни.

Существует пять видов лосося Аляски, которые вылавливаются в промышленных целях.



ЧАВЫЧА

Королевский лосось
Oncorhynchus tshawytscha



НЕРКА

Oncorhynchus nerka



КИЖУЧ

Oncorhynchus kisutch



КЕТА

Oncorhynchus keta



ГОРБУША

Oncorhynchus gorbuscha

ЖИЗНЕННЫЙ ЦИКЛ ЛОСОСЯ

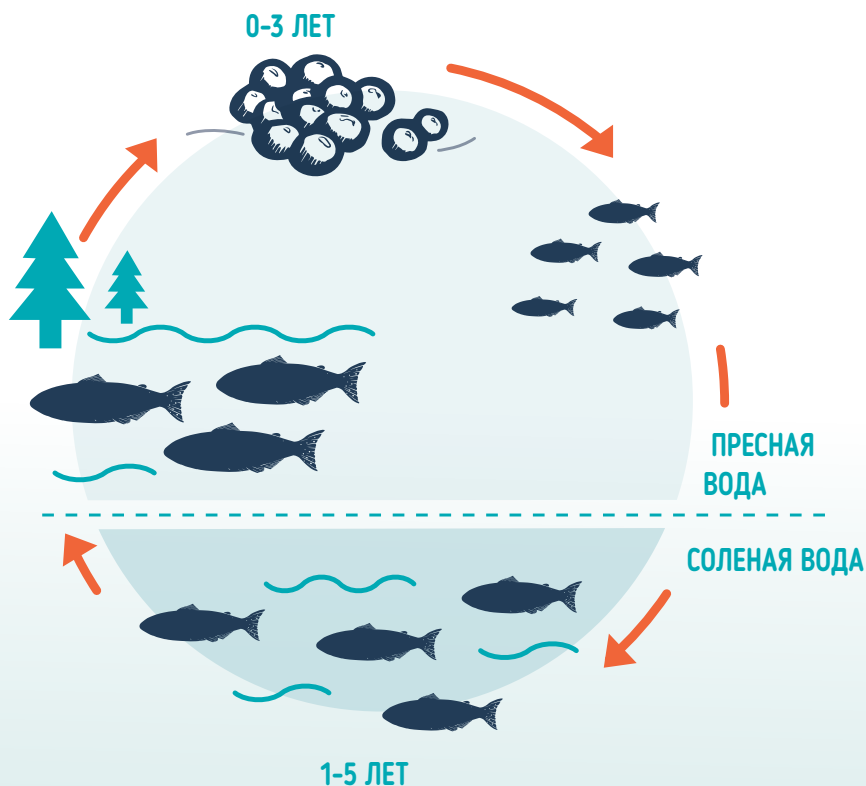
Мальки лосося выводятся в потоках пресноводных вод ранней весной. Мальки некоторых видов лосося мигрируют по рекам в океан непосредственно после выхода из икры, в то время как другие проводят от одного года до трех лет в пресной воде рек или озер.

В зависимости от вида лосось проводит от одного года до пяти лет вне берегов Аляски, достигая зрелости. Рыба завершает свою великую миграцию в водах залива Аляска и Беринговом море. Уже взрослым, лосось возвращается в те же самые пресные воды, в которых плавал мальком.

Самка откладывает от 2 000 до 5 000 икринок в «гнезде», которое она подготавливает в гравии дна, а самец оплодотворяет эти яйца.

После нереста взрослые лососи умирают, а их тушки вносят важные питательные вещества в водоток и окружающую экосистему.

* Получить дополнительную информацию о жизненном цикле разных видов лосося Вы можете, посетив сайт Департамента охоты и рыболовства штата Аляска adfg.alaska.gov

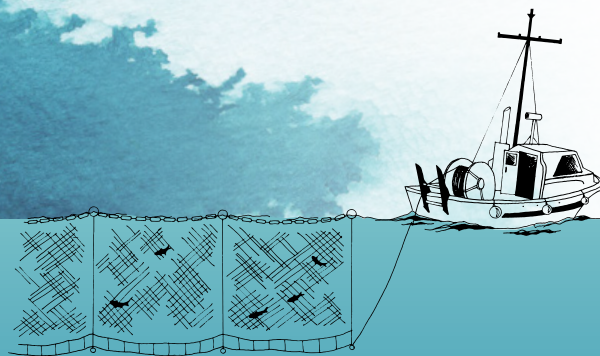


ДОБЫЧА АЛЯСКИНСКОГО ЛОСОСЯ

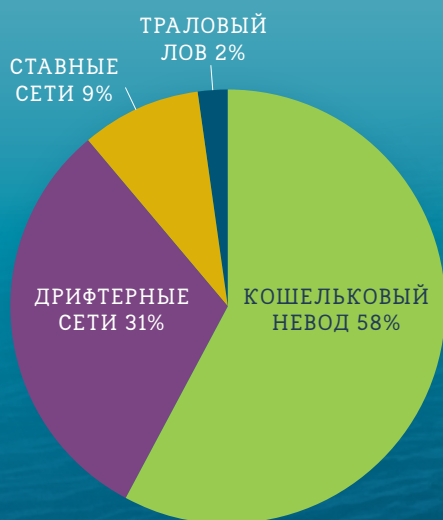
Рыболовные снасти рыбаков Аляски используются как можно более «чистым» способом, а выбор снасти зависит от поведения определенного вида рыбы и места рыбной ловли.

При миграции лосось собирается в плотный косяк, что предотвращает смешение с другими видами рыб. По этой причине промышленный лов лосося практически исключает прилов из не лососевых видов рыб.

Рыбаки сотрудничают с исследователями и коммерческими отделами для разработки системного подхода к использованию разных типов снастей в различных рыболовных районах и определения сроков рыбной ловли для рационализации рыбного промысла лососевых на Аляске.



ОБЪЕМ ПРОМЫШЛЕННОГО ЛОВА ПО ТИПУ РЫБОЛОВНОЙ ОСНАСТКИ (СРЕДНИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ЗА 10 ЛЕТ)



Источник: Департамент охоты и рыболовства штата Аляска (Комиссия по вступлению в промышленное рыболовство), составлено McDowell Group.

ЖАБЕРНЫЕ СЕТИ:

Суда для лова рыбы жаберной сетью используют сети, которые держатся на поверхности за счет поплавков, благодаря чему в воде формируется стена из сетки, которую можно растянуть в разные стороны на расстояние 270–550 м и расширить переменные глубины в зависимости от региона добычи и нормативов вылова. Лосось попадает в сети цепляясь за них жабрами, отсюда и название «жаберный».

ДРИФТЕРНЫЕ СЕТИ: Сети устанавливают с лодок в морской прибрежной зоне вдоль путей миграции лосося, а потом вынимают сети с пойманной рыбой на борт. Суда для жаберного лова по размеру схожи с судами для троллового лова и варьируются от 8 до 12 м в длину.

СТАВНЫЕ СЕТИ: Жаберные сети вытягивают по направлению к берегу с помощью небольшой лодки или скифа, чтобы поймать лосося у береговой линии. После того, как сеть наполнится, или по прошествии определенного времени, ее вытягивают вручную.

нерка, кета, кижуч, чавыча и горбуша

ВРЕМЯ ВЫЛОВА

ВИДЫ	ЯНВ	ФЕВ	МАР	АПР	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГ	СЕНТ	ОКТ	НОЯБ	ДЕК
ЧАВЫЧА					ЖАБЕРНЫЙ	ЖАБЕРНЫЙ	ЖАБЕРНЫЙ					
	ЗИМНИЙ ТРАЛОВЫЙ		ВЕСЕННИЙ ТРАЛОВЫЙ			ЛЕТНИЙ ТРАЛОВЫЙ				ЗИМНИЙ ТРАЛОВЫЙ		
КИЖУЧ						ЖАБЕРНЫЙ/КОШЕЛЬКОВЫЙ	ЖАБЕРНЫЙ					
						ЖАБЕРНЫЙ/КОШЕЛЬКОВЫЙ/ТРАЛОВЫЙ						
НЕРКА					ЖАБЕРНЫЙ/КОШЕЛЬКОВЫЙ	ЖАБЕРНЫЙ						
						ЖАБЕРНЫЙ/КОШЕЛЬКОВЫЙ/ТРАЛОВЫЙ						
КЕТА						ЖАБЕРНЫЙ/КОШЕЛЬКОВЫЙ	ЗЯБРОВИЙ/DIP NET/FISHWHEEL					
						ЖАБЕРНЫЙ/КОШЕЛЬКОВЫЙ/ТРАЛОВЫЙ						
ГОРБУША						ЖАБЕРНЫЙ/КОШЕЛЬКОВЫЙ	ЖАБЕРНЫЙ					
						ЖАБЕРНЫЙ/КОШЕЛЬКОВЫЙ/ТРАЛОВЫЙ						

ЗАЛИВ АЛЯСКА

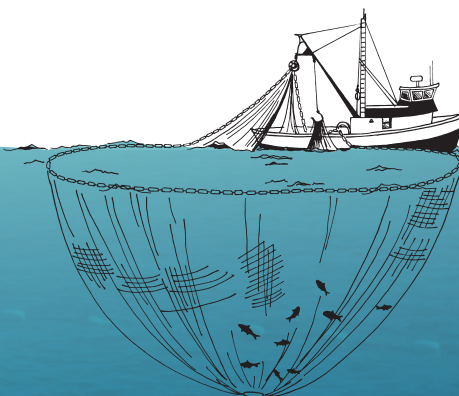
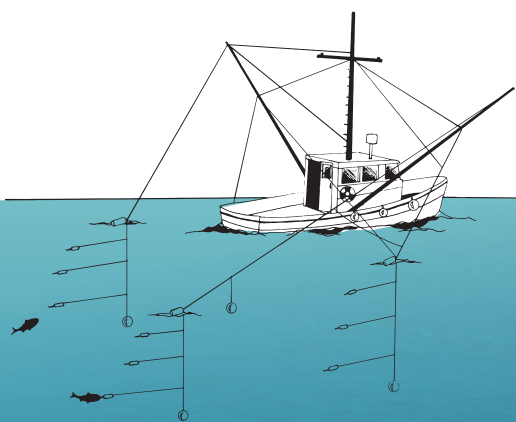
включая Якутат, залив Кука, Кадьяк, Чигник и области полуострова Аляска

БЕРИНГОВО МОРЕ

включая Алеутские Острова, Бристольский залив и район Арктика-Юкон-Кускоквим

ЮГО-ВОСТОК АЛЯСКИ

включая островной архипелаг множества рыболовецких областей на Аляске



ТРАЛОВЫЙ ЛОВ

Траловый лов является традиционной формой лова и практикуется только на Юго-Востоке Аляски. Тралы — это малые рыболовные суда, управляемые одним или двумя рыбаками, которые ловят рыбу на искусственные приманки или крючки с наживкой, прикрепленные к длинным лескам. Рыбаки, применяющие траловый лов, обычно охватывают большие площади для рыбной ловли, но имеют более низкие показатели улова, чем рыболовы, которые используют сети. Как правило, суда тралового лова располагаются на некотором удалении от береговой линии и перехватывают рыбу, когда она начинает миграцию во внутренние воды. Преимущество тралового лова лосося заключается не в количестве, а в качестве.

чавыча, кижуч и кета






КОШЕЛЬКОВЫЙ ЛОВ

Сейнеры используют невод, по форме напоминающий «кошель» с закрытым дном. Синтетические поплавки удерживают сеть на поверхности, а скиф тянет один конец сети для того, чтобы косяк лосося оказался внутри кошелька. После того, как кошель закрыт, сеть вытаскивают на борт с помощью электрической лебедки. Зачастую сейнеры устанавливают свои сети вблизи к береговой линии, в местах, где находятся большие косяки лосося. При кошельковом лове используется сеть с более мелкими ячейками, чем при ловле жаберным способом. Обычно размер кошельковых сетей составляет около 450 м в длину и 30 м в глубину, но может и отличаться в зависимости от региона лова. Сейнеры являются крупнейшими судами, которые используются при ловле лосося, они же дают самый значительный объем улова лососевых рыб.

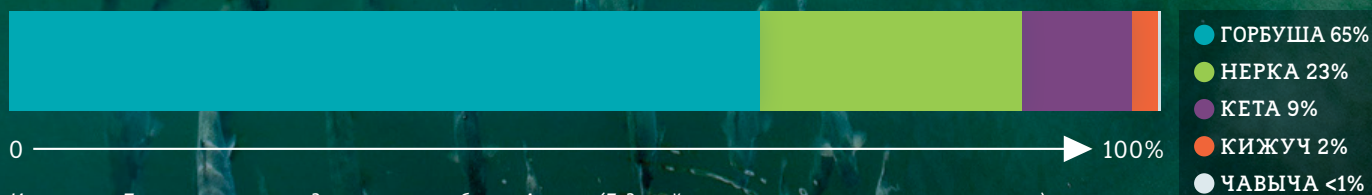
горбуша, кета, нерка

ВИДЫ ЛОСОСЕЙ АЛЯСКИ

Существует пять видов тихоокеанского лосося, которые вылавливают на Аляске в промышленных масштабах.

	ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЖИЗНЕННЫЙ ЦИКЛ	СРЕДНИЙ РАЗМЕР	ПИТАНИЕ
 <p>ЧАВЫЧА АЛЯСКИ</p>	темные точки на спине и хвосте, черные десны на верхней и нижней челюстях	пресная вода: 2 года морская: 1-5 лет	10-30 фунтов	Сельдь, песчанка, мойва и кальмар
<i>Самый большой королевский лосось, пойманный на Аляске, весил 126 фунтов, его поймали в 1949 году в городе Питерсберг.</i>				
 <p>КИЖУЧ АЛЯСКИ</p>	черные пятна на спине и верхней части хвоста	пресная вода: 2 года морская: 2 года, но некоторые кижучи, известные как «джеки» возвращаются в пресную воду, проводя в море только 6 месяцев	6-12 фунтов	Сельдь, песчанка, кальмары и мелкие ракообразные
<i>В пресноводной среде мальки кижуча устанавливают территории, которые они защищают от других лососевых рыб.</i>				
 <p>НЕРКА АЛЯСКИ</p>	отсутствие черных пятен на теле или хвосте	пресная вода: 1-3 лет в озерах и речках в море: 1-3 лет перед тем как вернуться на нерест	4-10 фунтов	Планктон, мелкие ракообразные и небольшая рыба
<i>Нерка обычно имеет ярко-красное мясо благодаря способности усваивать из пищи большее количество каротиноидов по сравнению с другими видами лосося.</i>				
 <p>КЕТА АЛЯСКИ</p>	металлический синий/зеленый цвет, с небольшими пятнами и выраженным раздвоенным хвостом	пресная вода: 1 год в море: 3-4 года	8-12 фунтов	Планктон, мелкая рыба, кальмар
<i>Характерная особенность кеты: взрослые особи возвращаются в пресноводные водоемы на нерест двумя группами. Первая группа, которая возвращается раньше (с мая по сентябрь), называется «летней» расой. Кета, которая возвращается на нерест позднее (с сентября по ноябрь), называется «осенней» расой.</i>				
 <p>ГОРБУША АЛЯСКИ</p>	черные пятна на спине и по всему хвосту	пресная вода: 1 год морская: 1 год	3-5 фунтов	Планктон, кальмар, мелкая рыба и ракообразные
<i>У некоторых популяций горбуши поколения четных и нечетных годов различаются по численности. Это выражается в том, что в одни годы вылавливают большее количество рыбы, чем в другие, и эти годы чередуются.</i>				

СОРАЗМЕРНОСТЬ ПРОМЫШЛЕННОГО ВЫЛОВА ЛОСОСЕЙ АЛЯСКИ (СРЕДНИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ЗА 10 ЛЕТ, 2006-2015 ГГ.)



Источник: Департамент государственных сборов Аляски (Годовой отчет промышленных операторов), составлено McDowell Group

ЛОСОСЬ: ЖИЗНЕННАЯ СИЛА АЛЯСКИ

Лосось в течение тысяч лет являлся основной пищей для коренного населения Аляски. Его добывали в традиционных промысловых зонах. С целью обеспечения доступа коренных народов Аляски к традиционному рыбному промыслу и обеспечению себя рыбой, федеральные законы и законы штата дают им приоритет над другими видами рыболовства. Традиционная практика рыбной ловли лосося стала источником дохода для многих коренных жителей Аляски.

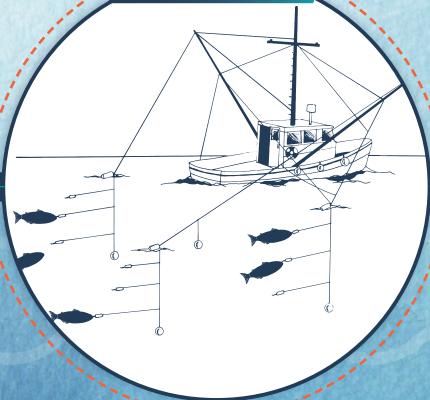
Большая часть лосося, выловленного в промышленных целях, доставляется на берег и перерабатывается на рыбоперерабатывающих предприятиях в небольших населенных пунктах вдоль всего побережья Аляски, которое тянется на более чем 54 000 км.

Эти деревушки и городки возникли очень давно, и лосось составляет основу их экономики, поэтому их жители имеют веские причины для поддержки рационального использования морских ресурсов.

С ПАЛУБЫ СУДНА НА ТАРЕЛКУ

Лосось Аляски — это дикая рыба, его вылавливают в открытом океане. Затем рыбу отправляют в пункты переработки в маленьких рыболовецких поселениях, разбросанных по побережью Аляски. Работники предприятий обрабатывают каждую рыбу вручную, обеспечивая высококачественную продукцию для последующей дистрибуции. Затем продукцию из лосося Аляски отправляют морем, самолетом или по суше в магазины или рестораны, чтобы удовлетворить спрос потребителей во всем мире.

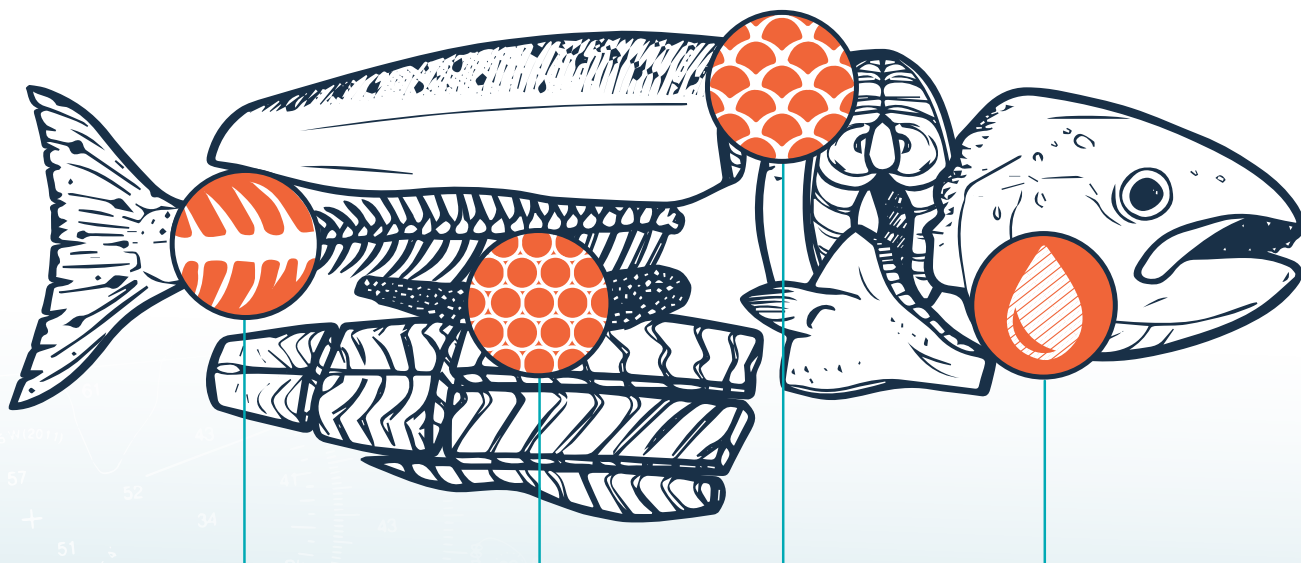
ДОБЫЧА/
ПАЛУБА



ТРАНСПОРТИРОВКА



ПЕРЕРАБОТКА



РЫБНАЯ МУКА:

Обрезки и кости используются для производства продукции из рыбной муки, включая корма для рыбоводного хозяйства и удобрения

ИКРА:

Ценный специальный продукт

КОЖА:

Используется в текстильном производстве для изготовления множества различных продуктов

ЖИР:

Важный источник омега-3 жирных кислот, ДГК и ЭПК для здорового сердца

ВИДЫ ПРОДУКЦИИ



ПОТРОШЕНАЯ РЫБА
Б/Г



КОСТИ, МУКА, ЖИР



КОНСЕРВИРОВАННАЯ
РЫБА



ФИЛЕ (СВЕЖЕЕ И
ЗАМОРОЖЕНОЕ)

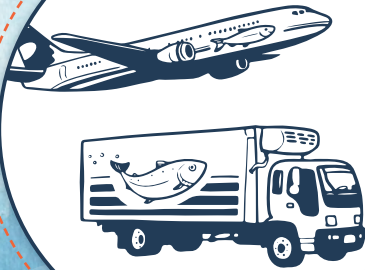


ИКРА



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
И ПРОДУКТЫ С ВЫСОКОЙ
ДОБАВЛЕННОЙ СТОИМОСТЬЮ

ДИСТРИБУЦИЯ



РЕСТОРАН



РЫНОК

ПРОДУКТОВЫЙ МАГАЗИН

БЛЮДО

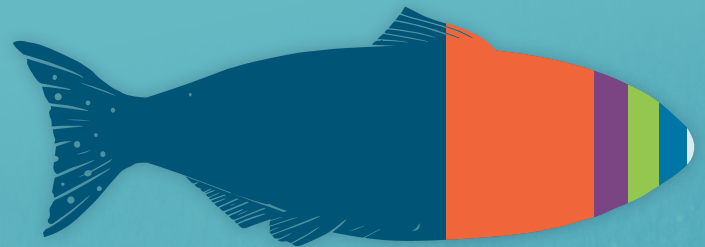


ПРОДУКТИВНЫЙ ПРОМЫСЕЛ

Рыбная индустрия Аляски стремится максимально использовать морепродукты региона, увеличивая экономический эффект этих первоклассных товаров и распоряжаясь ими рационально. Ресурсы, оставшиеся после первичной переработки рыбы, представляют собой целый ряд уникальных продуктов, таких как икра, кости и другие части рыбы. Проводится постоянный поиск новых видов продукции из рыбы для максимального использования улова. Также ценятся продукты с добавленной стоимостью, такие как копченый лосось, икра и рыбий жир. Все эти товары могут поставляться в значительных объемах благодаря доступу к богатым морским ресурсам и практике ответственного управления рыболовным промыслом.

ПРОДУКЦИЯ ИЗ АЛЯСКИНСКОГО ЛОСОСЯ

СРЕДНИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ЗА 10 ЛЕТ
2005-2014 (В ФУНТАХ)



- ЗАМОРОЖЕННАЯ РЫБА
- ЗАМОРОЖЕННОЕ ФИЛЕ 4%
- ПОТРОШЕНАЯ Б/Г 63%
- СВЕЖАЯ ПОТРОШЕНАЯ Б/Г 5%
- ИКРА 5%
- СВЕЖЕЕ ФИЛЕ 1%
- КОНСЕРВЫ 22%

Источник: Департамент государственных сборов Аляски
(Отчет о производстве лосося Аляски)

СОЗДАННЫЕ САМОЙ ПРИРОДОЙ

Воды Аляски отличаются безупречной чистотой и являются здоровой средой обитания для дикого лосося, свидетельство этому — растущая популяция этой рыбы. Уникальный рельеф морского дна, насыщенные питательными веществами океанические течения делают воды Аляски одними из наиболее чистых и богатых морепродуктами в мире. Удаленное местоположение зон добычи лосося и строгие нормы безопасности на Аляске гарантируют, что рыба и морепродукты защищены от загрязненной окружающей среды. Лосось, добытый в чистых, нетронутых водах Аляски, богат питательными веществами. Лосось является важным источником «постного» белка и жирных кислот омега-3, таких как ДГК и ЭПК (докозагексаеновая и эйкозапентаеновая кислоты), которые можно получить только из рыбы и морепродуктов.



БЕЛОК**ОМЕГА-3****ВИТАМИН
В12****ВИТАМИН
А****ВИТАМИН
D****СЕЛЕН**

БЕЛОК: вещество, участвующее в образовании оболочек клеток. Расщепление белка служит источником энергии для организма. Белок из морепродуктов является жизненно важным в рационе питания, поскольку содержит важные аминокислоты.

Омега-3: главный источник полезных жиров, омега-3 (ДГК и ЭПК), которые наш организм не может производить сам, и которые могут быть получены только из рыбы и морепродуктов, таких как лосось. Эти незаменимые жиры снижают риск сердечных заболеваний и способствуют развитию мозга новорожденных и детей.

ВИТАМИН В12: является важным питательным веществом, вырабатывающим красные кровяные тельца (эритроциты), а также помогает поддерживать здоровье нервных клеток.

ВИТАМИН А: способствует здоровому зрению, росту костной системы, поддерживает иммунитет и репродуктивную систему.

ВИТАМИН D: играет важную роль в формировании костной системы, поддержании здоровья и предотвращает развитие хронических заболеваний.

СЕЛЕН: питательное вещество, которое вместе с другими витаминами борется с нарушениями, вызванными свободными радикалами и является ключевым фактором нейтрализации рутити.

ЧИСТАЯ ВОДА, ЧИСТАЯ РЫБА

ЛОСОСЬ АЛЯСКИ

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

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ЛОСОСЬ

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

Размер порции 3,5 унций/100 г
* мясо с косточками

Источник: USDA (Департамент сельского хозяйства США) Государственная база данных питательных веществ для стандартных значений, Выпуск 28

КАЧЕСТВО ЛОСОСЯ

Способ вылова, переработка и хранение рыбы, а также первичные операции по обработке перед упаковкой являются основными факторами, влияющими на качество готовой продукции. Ценность каждой рыбы зависит от размера, внешних и внутренних цветовых характеристик, содержания жира, степени зрелости. Таким образом, «качество» соотносится как с характеристиками самой рыбы, так и с историей ее переработки, степенью свежести и сохранности.

Дикий лосось обладает уникальными свойствами, такими как природные изменения формы и цвета, которые происходят по мере взросления и приближения к местам нереста в пресноводных ручьях. Каждый оттенок лосося имеет спрос на международном рынке рыбы и морепродуктов. Дополнительная информация об особенностях цвета чешуи и мяса разных видов лосося доступна в соответствующем руководстве, которое можно заказать на сайте ASMI: eeu.alaskaseafood.org

Для обеспечения высочайшего качества дикого лосося большинство перерабатывающих предприятий используют программы обеспечения качества или стимулирующие программы. Кроме того, производители и заказчики сотрудничают, чтобы гарантировать максимально возможный уровень качества. Многие клиенты проводят свои собственные проверки и аудиты поставщиков. Это обычная для рыбной отрасли практика, которая включает в себя вопрос прослеживаемости продуктов.

ИЗМЕНЕНИЯ В ОКРАСКЕ ЛОСОСЯ (ЦВЕТОВЫЕ ВАРИАЦИИ)

ЧАВЫЧА АЛЯСКИ



КИЖУЧ АЛЯСКИ



НЕРКА АЛЯСКИ



КЕТА АЛЯСКИ



ГОРБУША АЛЯСКИ



МЕНЕЕ ЗРЕЛЫЕ

ПОЛНОСТЬЮ ЗРЕЛЫЕ

Дополнительная информация об особенностях цвета чешуи и мяса разных видов лосося доступна в соответствующем руководстве, которое можно заказать на сайте ASMI: eeu.alaskaseafood.org



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

Обеспечение высокого качества лосося — один из основных приоритетов рыбной индустрии Аляски, поэтому при переработке рыбы строго соблюдаются стандарты безопасности. Весь процесс — от переработки сырья до дистрибуции продукции — проверяется на наличие факторов риска и соблюдение норм техники безопасности согласно Системе анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) Управления США по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов. Департамент штата Аляска по охране окружающей среды проводит строгую проверку всех веществ, загрязняющих окружающую среду, содержащихся в лососевых Аляски. Программа финансируется штатом Аляска в целях поддержания безопасности природных морских ресурсов и ресурсов пресных вод. Улов лосося Аляски проходит ежегодную проверку, и еще ни разу не был зарегистрирован предельно допустимый уровень концентрации вредных веществ. Результаты программы контроля качества рыбы можно получить по ссылке dec.alaska.gov

Техническая программа ASMI направлена на повышение качества и безопасности всех водных ресурсов Аляски. ASMI и университет Аляски в рамках Информационной программы по изучению морской среды работают вместе для обеспечения безопасности водных биологических ресурсов и проводят обучающие мероприятия по переработке рыбы для работников этой отрасли.



УПРАВЛЕНИЕ ПРОМЫСЛОМ ЛОСОСЯ НА АЛЯСКЕ: МОДЕЛЬ

Лосось Аляски — дикий, поэтому количество лосося, который возвращается в пресноводные водоемы для нереста, может варьироваться.

В отличие от ситуации в других частях мира, лосось Аляски не находится под угрозой исчезновения.

На протяжении тысячелетий на Аляске в изобилии водился лосось, и грамотное управление рыбным промыслом обеспечит это изобилие и в будущем.

Департамент охоты и рыболовства штата Аляска следит, чтобы промысел лосося был

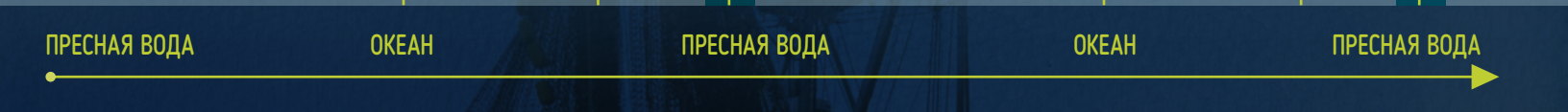
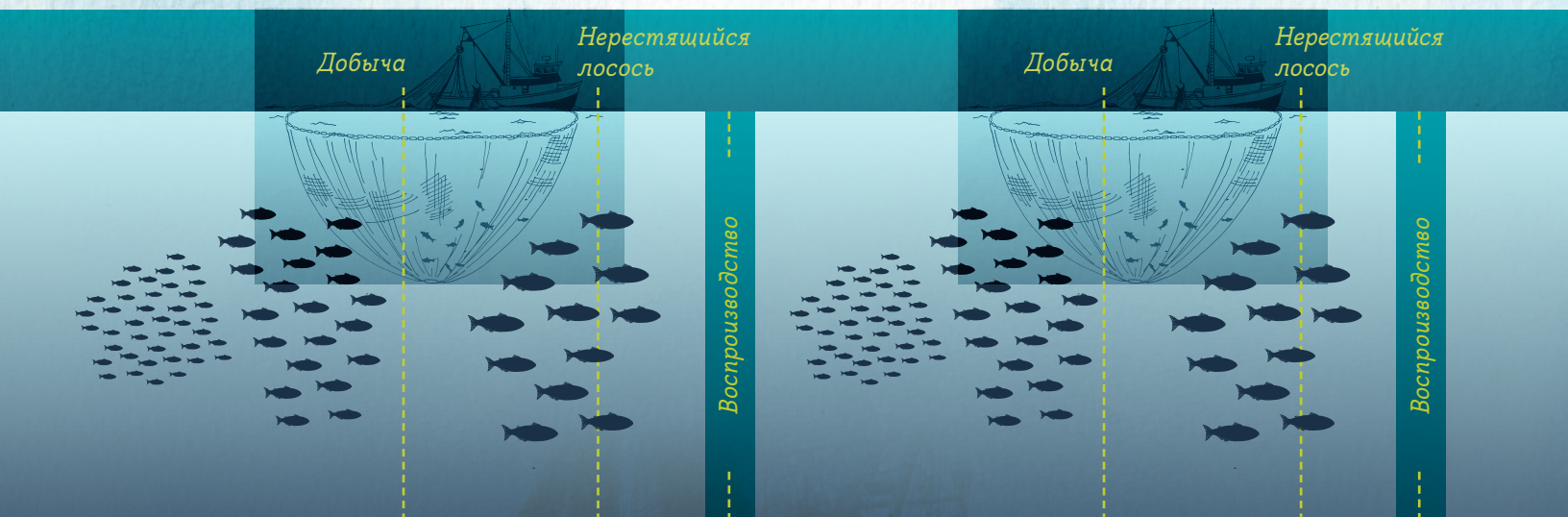
организован таким образом, чтобы достаточное количество взрослых особей достигло района нереста, обеспечивая будущие популяции лосося.

С целью обеспечения захода лосося промышленный вылов колеблется из года в год.

На Аляске тактическое управление промыслом лосося происходит непосредственно в процессе промысла, это называется «сезонное регулирование», оно осуществляется путем подсчета в то время, когда они подходят к местам нереста.

Мониторинг осуществляется ихтиологами с применением сонаров, наблюдением с воздуха или визуальным подсчетом рыб по мере их миграции вверх по течению до нерестилищ. Местные отделения Департамента охоты и рыболовства штата Аляска во время сезонного регулирования принимают решения по ситуации на более чем 15 000 нерестовых реках, которые находятся в ведении штата. Именно на Аляске был внедрен метод сезонного регулирования нереста лососевых, что стало моделью работы рыбных промыслов по всему миру.

УПРАВЛЕНИЕ РЫБНЫМ ПРОМЫСЛОМ



РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕСУРСОВ

Приоритетом рыбной отрасли Аляски являются не краткосрочные показатели коммерческого вылова морепродуктов, а сохранение запасов рыбы и бережное отношение к окружающей среде. В Конституции штата Аляска установлено, что управление морскими ресурсами должно быть направлено на непрерывность запасов. В 1959 году жители Аляски решили, что

«использование и добыча рыбы должны осуществляться в соответствии с принципом равновесного вылова».

каждый аспект рыболовного промысла Аляски строго регулируется и контролируется, а нормы обязательны к исполнению.

Комитет по рыболовству Аляски устанавливает строгие правила вылова, за их исполнением следит Департамент охоты и рыболовства штата Аляска. Эти правила призваны обеспечить максимально рациональное использование биоресурсов. Рыболовственные хозяйства Аляски проходят независимую аккредитацию по Программе ответственного управления рыбным промыслом Аляски RFM (Responsible Fisheries Management) и Морского попечительского совета MSC (Marine Stewardship Council) на предмет соответствия принципам рационального использования водных ресурсов..



СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ
МОРЕПРОДУКТЫ ВЫЛОВЛЕННЫЕ
ПРИ РАЦИОНАЛЬНОМ
ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕСУРСОВ
MSC
www.msc.org



РУКОВОДСТВО ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАЦИОНАЛЬНОЙ ДОБЫЧИ ЛОСОСЯ НА АЛЯСКЕ

Стратегия по рациональному вылову лососей Аляски формулирует основополагающие принципы ловли, поощряя новаторские подходы совместных исследований для будущего сохранения лосося.

- 1 УЛУЧШЕНИЕ СОСТОЯНИЯ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ**
Обеспечение безопасного прохода для лосося во всех зонах обитания — пресных водах, устьях рек и океане. Краеугольным камнем программы штата по защите среды обитания лосося является Акт анадромных рыб, в котором приводится список нерестовых рек анадромных видов лосося, что упрощает обеспечение защиты со стороны Департамента охоты и рыболовства штата Аляска.
- 2 НАУКА И РЕГУЛИРОВАНИЕ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ БУДУЩИХ ПОПУЛЯЦИЙ**
Продолжать проводить исследования экосистемы лососевых и последствий изменений окружающей среды.
- 3 РЕГУЛИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЧЕЛОВЕКА**
Группы и учреждения объединяют усилия для минимизации воздействия человеческой деятельности на популяции лосося.
- 4 ПРИВЛЕЧЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОСТИ**
Обеспечение открытого общественного диалога для принятия решений по вопросам рыбного промысла с помощью профильных комитетов, собраний и открытой работы Комитета по Рыболовству штата Аляска.
- 5 КОНТРОЛЬ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**
В случае сомнений организационные решения будут направлены на защиту лосося для обеспечения изобилия лосося Аляски для будущих поколений.



>> Лосось с поджаренной сахарной корочкой



>> Нерка с козым сыром васаби



>> Нерка Аляски с пряной кофейной заправкой

ПУБЛИКАЦИИ О ЛОСОСЕ

Чтобы узнать больше о лососях Аляски обратитесь к другим публикациям ASMI, в том числе:

ИКРА АЛЯСКИНСКИХ ЛОСОСЕЙ / ALASKA SALMON ROE

РУКОВОДСТВО ПО ОЦЕНКЕ ЦВЕТА ЧЕШУИ ТИХООКЕАНСКОГО ЛОСОСЯ / PACIFIC SALMON SKIN COLOR EVALUATION GUIDES

РУКОВОДСТВО ПО ЦВЕТУ МЯСА ТИХООКЕАНСКОГО ЛОСОСЯ / PACIFIC SALMON MEAT COLOR GUIDES

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ШТАТА СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА И ГРАДАЦИЯ ПО СТАНДАРТАМ ДЛЯ СВЕЖЕГО И ЗАМОРОЖЕННОГО ЛОСОСЯ АЛЯСКИ / RECOMMENDED STATEWIDE QUALITY SPECIFICATIONS AND GRADES FOR ALASKA FRESH AND FROZEN SALMON

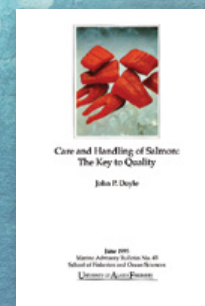
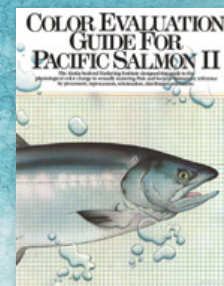
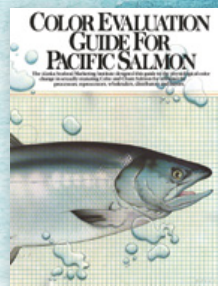
ОБРАБОТКА ЛОСОСЯ: КЛЮЧ К КАЧЕСТВУ / CARE AND HANDLING OF SALMON: THE KEY TO QUALITY

РУКОВОДСТВО ПО РАЗДЕЛКЕ ДИКОГО ЛОСОСЯ АЛЯСКИ / WILD ALASKA SALMON TRIM GUIDE

Данные материалы можно получить, загрузив pdf-файлы или заказав онлайн на нашем сайте:

eeu.alaskaseafood.org

или позвонив по тел.: ++380 (67) 797 38 28





Морепродукты Аляски
Wild, Natural & Sustainable

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ОФИС ПРОДАЖ И АДМИНИСТРАЦИИ

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

ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА НА ТЕРРИТОРИИ США

150 Nickerson Street
Suite 310 • Seattle, WA 98109 • 800-806-2497

ОФИС В ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЕ

CrispConsulting, +380 (67) 797 38 28
e eu@alaskaseafood.org • e eu.alaskaseafood.org



Wild, Natural & Sustainable

ПЕРЕВОД В МЕТРИЧЕСКУЮ СИСТЕМУ ЕДИНИЦ

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

ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ • EQU.ALASKASEAFOOD.ORG