



Wild, Natural & Sustainable®

РАКООБРАЗНЫЕ И МОЛЛЮСКИ АЛЯСКИ

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ

СНЕЖНЫЙ КРАБ

ДАНДЖЕНЕССКИЙ КРАБ

КРЕВЕТКИ

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

ГУИДАК

ТИХООКЕАНСКИЙ МОРСКОЙ ЧЕРЕНОК

ТИХООКЕАНСКАЯ УСТРИЦА

МОРСКОЙ ЕЖ

ТРЕПАНГ



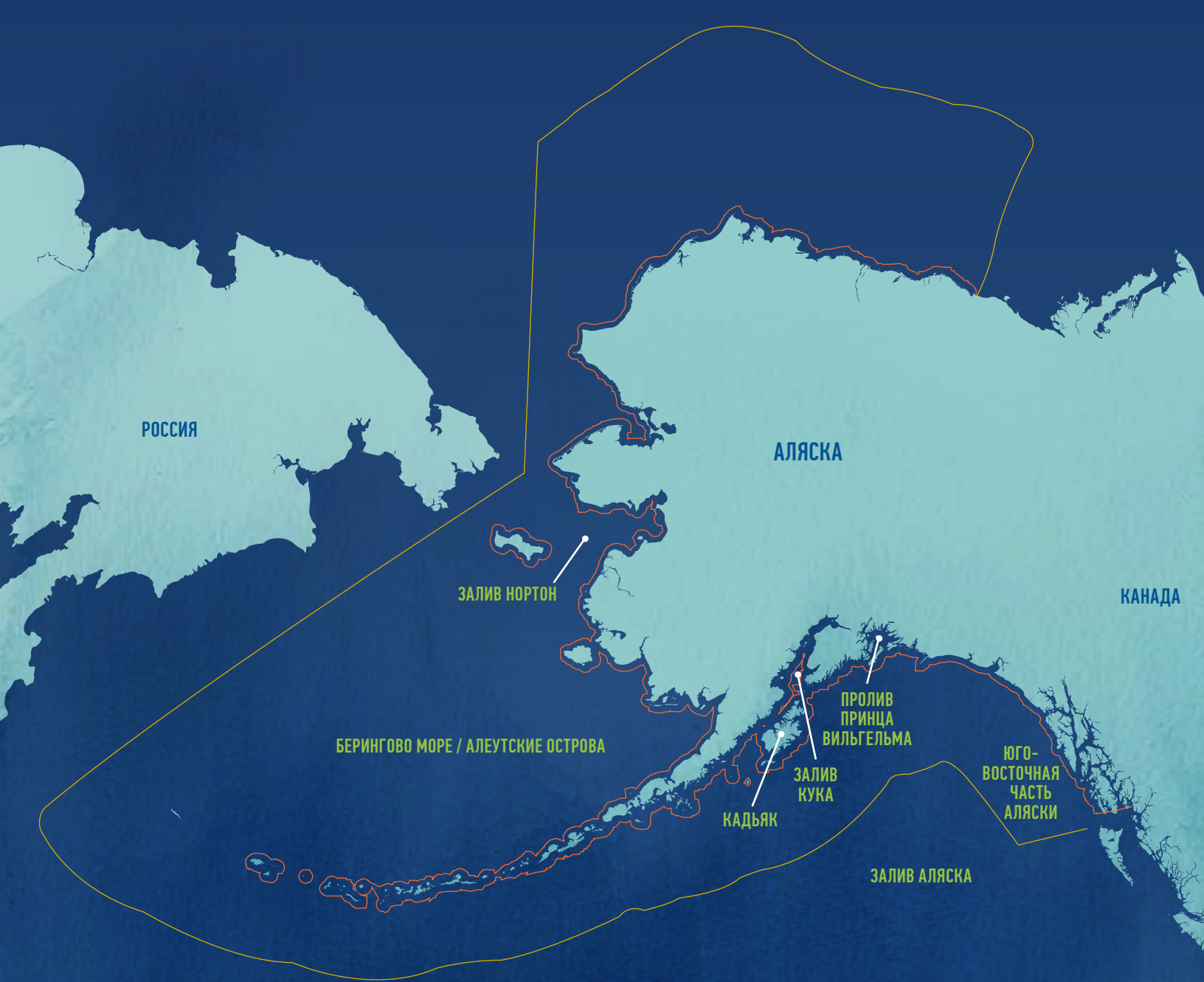


РАКООБРАЗНЫЕ И МОЛЛЮСКИ АЛЯСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЧИСТЫЕ ВОДЫ У ПОБЕРЕЖЬЯ АЛЯСКИ славятся огромными запасами моллюсков и ракообразных, многие из которых пользуются высоким спросом на рынках рыбы и морепродуктов во всем мире. И хотя на Аляске водится много видов, в данном руководстве для покупателей, подготовленном Институтом маркетинга морепродуктов Аляски, описываются те виды ракообразных и моллюсков, которые представляют наибольший интерес для индустрии торговли рыбой и морепродуктами. В этом руководстве представлены важные рекомендации для покупателей ракообразных и моллюсков Аляски, в том числе информация о форме выпуска продукции, упаковке, качестве и питательных свойствах каждого морепродукта. Термин «ракообразные и моллюски» включает в себя ракообразных, таких как крабы и креветки, моллюсков — съедобных морских моллюсков и устриц, и иглокожих, таких как трепанг и морской еж.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1** ВВЕДЕНИЕ
- 2** ЗОНА ПРОМЫСЛА
- 3** ВИДЫ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ АЛЯСКИ
- 4** ВЫЛОВ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ АЛЯСКИ
- 6** КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ВИДОВ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ
- 13** ПУТЬ ОТ ПАЛУБЫ ДО ГОТОВОГО БЛЮДА
- 14** ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ
- 16** ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ
- 16** ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ
- 18** ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОМЫСЛА
- 19** РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БИОРЕСУРСОВ



ЗОНЫ ПРОМЫСЛА

Промысел ракообразных и моллюсков на Аляске осуществляется самыми современными рыбопромысловыми хозяйствами в мире. Все ракообразные и моллюски Аляски вылавливаются в исключительной прибрежной экономической зоне США, определенной Конвенцией ООН по морскому праву, в которой государство наделяется правами по использованию морских ресурсов.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- **ВНУТРЕННИЕ ВОДЫ:** в зоне до трех морских миль от береговой линии деятельность рыбопромысловых хозяйств регулируется штатом Аляска.
- **ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ:** зона от 3 до 20 морских миль от береговой линии, именуемая исключительной экономической зоной США. В этой зоне суверенные права по управлению ресурсами принадлежат США.
- **ОБЛАСТИ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОМЫСЛА РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ:** расположение наиболее известных зон промысла ракообразных и моллюсков.

РАКООБРАЗНЫЕ И МОЛЛЮСКИ АЛЯСКИ

РАКООБРАЗНЫЕ



**КРАСНЫЙ КОРОЛЕВСКИЙ
(КАМЧАТСКИЙ) КРАБ**

Paralithodes camtschatica



СИНИЙ КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ

Paralithodes platypus



ЗОЛОТОЙ (РАВНОШИПЫЙ) КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ

РАНЕЕ ИМЕНОВАВШИЙСЯ КОРИЧНЕВЫМ
КОРОЛЕВСКИМ КРАБОМ
Lithodes aequispina



СНЕЖНЫЙ КРАБ-СТРИГУН (ОПИЛИО)

Chionoecetes opilio



**СНЕЖНЫЙ КРАБ ТАННЕРА
(КРАБ-СТРИГУН БЭРДИ)**

Chionoecetes bairdi



ДАНДЖЕНЕССКИЙ КРАБ

Metacarcinus magister



**КРЕВЕТКА ГРЕБЕНЧАТАЯ
(ЧИЛИМ ГРЕБЕНЧАТЫЙ)**

Pandalus hypsinotis



КРЕВЕТКА ПЯТНИСТАЯ

Pandalus platyceros



СЕВЕРНАЯ (РОЗОВАЯ) КРЕВЕТКА

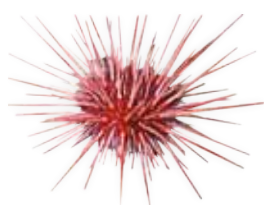
Pandalus borealis



**КРЕВЕТКА РАВНОЛАПАЯ
ПОЛОСАТАЯ**

Pandalopsis dispar

ИГЛОКОЖИЕ



МОРСКОЙ ЕЖ (КРАСНЫЙ)

Strongylocentrotus franciscanus



**КРАСНЫЙ ТРЕПАНГ
(МОРСКОЙ ОГУРЕЦ, ГОЛОТУРИЯ)**

Parastichopus californicus

МОЛЛЮСКИ



МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

Patinopecten caurinus



ГУИДАК

Panopea generosa



ТИХООКЕАНСКИЙ МОРСКОЙ ЧЕРЕНОК

Siliqua patula



ТИХООКЕАНСКАЯ УСТРИЦА

Crassostrea gigas или *Magallana gigas*

ПРОМЫСЕЛ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ АЛЯСКИ

Рыболовственные хозяйства Аляски ответственно подходят к вопросам промысла и используемым методам рыболовства. Они участвуют в научных исследованиях, направленных на избежание вылова нецелевых видов. Рыболовственные хозяйства и научно-исследовательские учреждения совместно работают над созданием усовершенствованного промыслового оборудования и методов лова, которые позволяют сократить вылов нецелевых видов, повышают качество промысла и способствуют сохранению морских ареалов обитания.



ГРАФИК ПРОМЫСЛА

ВИДЫ	ЯНВ.	ФЕВР.	МАРТ	АПР.	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГ.	СЕНТ.	ОКТ.	НОЯБ.	ДЕК.
КРАСНЫЙ КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ	ЛОВУШКИ		(Залив Нортон)					(Залив Нортон)				ЛОВУШКИ
	ЛОВУШКИ											ЛОВУШКИ
СИНИЙ КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ	ЛОВУШКИ											ЛОВУШКИ
ЗОЛОТОЙ КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ		ЛОВУШКИ								ЛОВУШКИ		
			ЛОВУШКИ									
СНЕЖНЫЙ КРАБ			ЛОВУШКИ									ЛОВУШКИ
КРАБ ТАННЕРА (СНЕЖНЫЙ)												ЛОВУШКИ
ДАНДЖЕНЕСКИЙ КРАБ						ЛОВУШКИ			ЛОВУШКИ			
							ЛОВУШКИ					
КРЕВЕТКИ	ЛОВУШКИ					ЛОВУШКИ/БИМТРАЛ			ЛОВУШКИ/БИМТРАЛ			
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК	ДРАГА								ДРАГА			
	ДРАГА								ДРАГА			
ГУИДАК						ВОДОЛАЗНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ						
МОРСКОЙ ЧЕРЕНОК						ЛОПАТА						
МОРСКОЙ ЕЖ (КРАСНЫЙ)	ВОДОЛАЗНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ											ВОДОЛАЗНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ТРЕПАНГ (КРАСНЫЙ)	ВОДОЛАЗНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ											ВОДОЛАЗНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
	ВОДОЛАЗНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ											ВОДОЛАЗНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ТИХООКЕАНСКАЯ УСТРИЦА*												

БЕРИНГОВО МОРЕ

Включая Алеутские острова, залив Бристоль и арктические зоны Юкон и Кускоквим

ЗАЛИВ АЛЯСКА

Включая Якутат, залив Кука, Кадьяк и промыслы возле полуострова Аляска

ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЧАСТЬ АЛЯСКИ

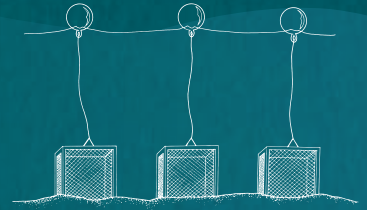
Включая внутреннюю часть архипелага Аляска

СПОСОБЫ ЛОВА

ЛОВУШКИ

Ловушки — это стальные клетки, покрытые сетью; они имеют круглые отверстия, позволяющие мелким крабам покинуть ловушку. Ловушки для промысла краба должны быть оснащены биоразлагаемыми панелями, которые позволят всем крабам покинуть ловушку по прошествии определенного времени пребывания ее в воде. В ловушки кладут приманку, и команда судна спускает их за борт, где они могут «мокнуть» какое-то время в зависимости от промысла. Ловушка соединена тросом с поверхностным бумом, при помощи которого она поднимается на борт судна с использованием гидравлического оборудования. Рыболовные компании могут ставить ловушки по одной или в виде цепочки ловушек.

Краб, креветки, гуйдак



ВОДОЛАЗНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Лов некоторых видов осуществляется вручную водолазами, которые спускаются на океаническое дно с борта судна. Водолазы экипированы оборудованием со шлангом, с помощью которого им подается дыхательная смесь с борта судна в течение всего периода лова. Водолазы используют водоструйные насосы или специальные грабли для извлечения моллюсков и иглокожих из донной среды обитания. Водолазы собирают улов в сетчатые сумки, привязанные к поясу, и доставляют их в плыв на борт ожидающего их судна.

Гуйдак, морской еж, морской огурец



ДРАГА

Гребешка добывают с помощью драги — прямоугольной металлической рамочной конструкции шириной около 3,5 метра, соединенной с сачком, сделанным из металлической сетки. Как правило, суда осуществляют лов двумя отдельными драгами, двигаясь медленно в месте обитания гребешка примерно в течение часа, после чего сети поднимаются на борт.

Морской гребешок



ЛОПАТА/ГРАБЛИ

Промысловики идут вдоль берега или передвигаются на ялике к местам обитания морского черенка, где собирают его с помощью лопат и грабель и транспортируют в корзинах.

Морской черенок



* Тихоокеанские устрицы выращиваются в поддонах или сетях, погруженных в воду ярусами или с плотов, и собираются вручную.

ВИДЫ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

ВСЕ ВИДЫ КРАБОВ

ВНЕШНИЕ ДАННЫЕ

Панцирь краба является его скелетом и состоит из хитина. Панцирь краба не растет вместе с его телом, и его приходится периодически сбрасывать для того, чтобы обзавестись новым, бóльшим по размеру. Этот процесс называется линькой. Пол краба определяется по его брюшку: у самок круглая форма брюшка, а у самцов — треугольная.

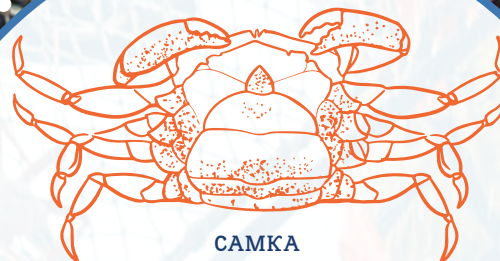
РАЗМНОЖЕНИЕ

Крабы спариваются во время линьки, и самки вынашивают оплодотворенную икру у себя под брюшком. Когда сформируются эмбрионы, они вылупляются из икринок и начинают свое свободное плавание как личинки до тех пор, пока не созреют и не начнут свою жизнь на океанском дне.

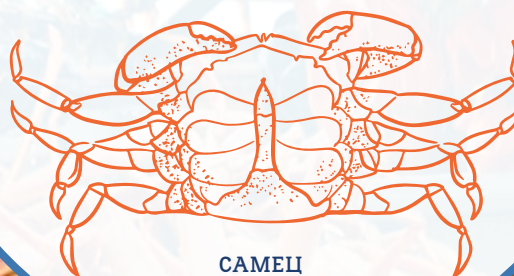
ПРОМЫСЕЛ

В коммерческих целях ведется добыча только самцов краба, достигших определенного размера. Размер крабов определяется по ширине панциря. Разрешенный законом размер добываемых крабов устанавливается таким образом, чтобы крабы могли достичь половозрелого возраста и размножиться до того, как они будут выловлены. Требования, предъявляемые к размерам добываемого краба, варьируются в зависимости от конкретного вида и места промысла.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОЛА



САМКА

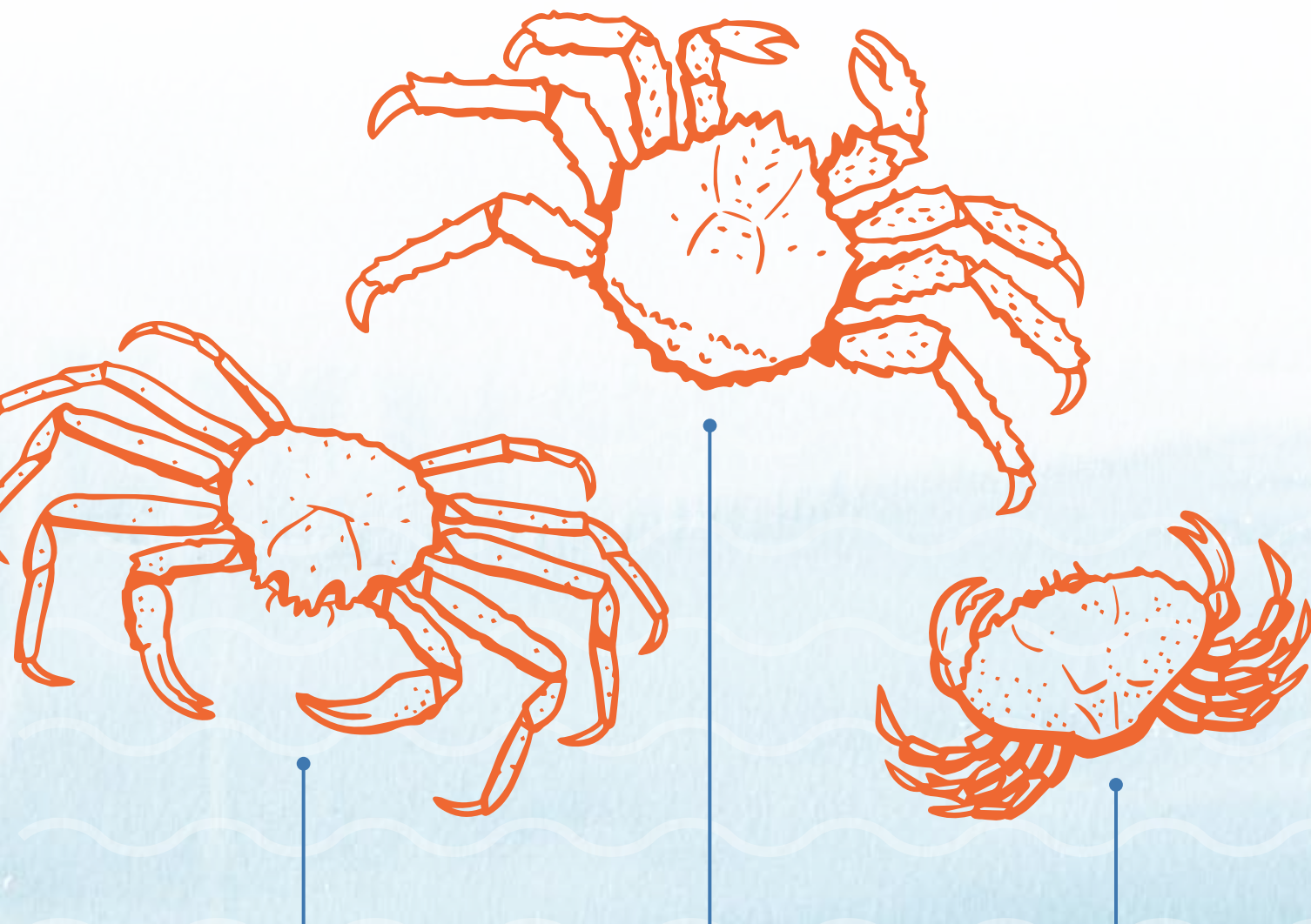


САМЕЦ

ПАНЦИРЬ



ИЗМЕРЕНИЕ ПАНЦИРЯ



СНЕЖНЫЙ КРАБ

ОПИСАНИЕ

На рынке существует два вида снежного краба: *Chionecetes bairdi* и *Chionecetes opilio*. Оба вида краба относятся к разряду короткохвостых ракообразных. *Chionecetes bairdi* также называют крабом Таннера. У них пять пар ног, из которых первая пара — это клешни.

РАЗМЕР

Средний вес *Chionecetes opilio* составляет 0,45–0,9 кг, а *Chionecetes bairdi* — 0,9–1,8 кг.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЖИЗНИ

7–11 лет.

КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ

ОПИСАНИЕ

На Аляске водятся три вида королевского краба. Панцирь королевского краба бывает красного, синего и золотого цвета, и покрыт острыми шиповидными наростами. У всех трех видов королевского краба пять пар ног. Первая пара — это крупные клешни, три последующих пары — это ходильные ноги, а последняя пара — это маленькие ноги, подоткнутые под заднюю часть панциря. У взрослых крабов правая клешня, как правило, является самой большой. У красного королевского краба есть уникальная особенность — кусок мяса в форме веера под задней частью панциря, именуемой «хвостом».

РАЗМЕР

Средний вес королевского краба составляет 2,7–4,5 кг, а максимальный — 10,88 кг. Размах ног может достигать 1,82 м. Самцы королевского краба крупнее самок.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЖИЗНИ

20–30 лет.

ДАНДЖЕНЕСКИЙ КРАБ

ОПИСАНИЕ

У дандженесского краба пять пар ног, из которых четыре пары являются ходильными ногами, а пятая пара — это клешни. Ноги дандженесского краба короче, чем у других видов крабов, добывающихся на Аляске в коммерческих целях. Панцирь дандженесского краба мягкий и не имеет шипов.

РАЗМЕР

Средний вес дандженесского краба составляет 0,9–1,36 кг.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЖИЗНИ

8–13 лет.

ВИДЫ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

ВСЕ ВИДЫ КРЕВЕТОК

ВНЕШНИЕ ДАННЫЕ

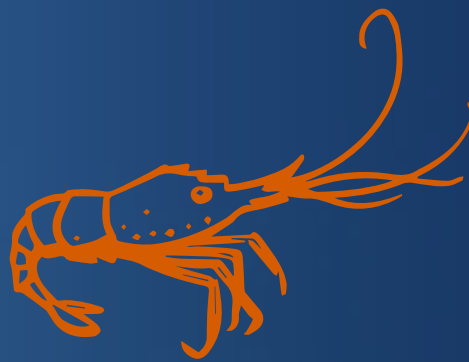
На Аляске добывают четыре основных вида креветок. Это пятнистая креветка, северная (розовая) креветка, креветка гребенчатая (чилиим гребенчатый) и креветка равнолапая полосатая. Причем пятнистая креветка (*Pandalus platyceros*) является наиболее распространенным и коммерчески ценным видом. Креветки на Аляске вырастают до 23 см в длину и живут от 4 до 11 лет.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Большинство видов креветок — протандрические гермафродиты; каждая креветка на начальном этапе половозрелой жизни является самцом, а впоследствии навсегда трансформируется в самку. Самка креветки может иметь от 200 до 4000 икринок. Самки с икрой встречаются в период с октября по март.

ПРОМЫСЕЛ

Промысел креветок на Аляске ведется преимущественно в юго-восточной части штата и в меньших объемах в проливе Принца Вильгельма.



ПЯТНИСТАЯ КРЕВЕТКА



СЕВЕРНАЯ (РОЗОВАЯ) КРЕВЕТКА



КРЕВЕТКА ГРЕБЕНЧАТАЯ (ЧИЛИМ ГРЕБЕНЧАТЫЙ)



КРЕВЕТКА РАВНОЛАПАЯ ПОЛОСАТАЯ



КРАСНЫЙ ТРЕПАНГ (МОРСКОЙ ОГУРЕЦ, ГОЛОТУРИЯ)

ОПИСАНИЕ

Красный трепанг, добываемый на Аляске в естественной среде обитания, славится своим крупным размером и превосходными питательными свойствами. Промысловую ценность имеют шкура и мясо красного трепанга.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Морские огурцы являются разнополыми существами и размножаются путем наружного оплодотворения; на Аляске период их размножения приходится на летние месяцы.

ПРОМЫСЕЛ

Красный трепанг добывается в юго-восточной части Аляски и в прибрежных водах острова Кадьяк. Перед началом промысла биологи штата с помощью водолазного оборудования проводят исследования биомассы в каждом месте обитания трепанга и дают разрешение на вылов сроком на три года (в порядке ротации) таким образом, чтобы ежегодно для промысла была открыта треть из приблизительно 46 районов обитания. Промысел начинается в октябре.

МОРСКОЙ ЕЖ

ОПИСАНИЕ

Промысел морского ежа ведется ради гонад, именуемых икрой или молоками, причем добываются как самки, так и самцы. Красный морской еж является самым крупным из морских ежей; максимальный («тестовый») диаметр его панциря превышает 18 см, а максимальная длина шипов — 8 см.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Размножаются морские ежи в юго-восточной части Аляски в период с марта по сентябрь; размножение происходит путем наружного оплодотворения. Самка морского ежа производит от 100 тыс. до 2 млн икринок, которые выпускаются в воду, где и происходит оплодотворение. Согласно некоторым исследованиям, морские ежи могут жить более 100 лет.

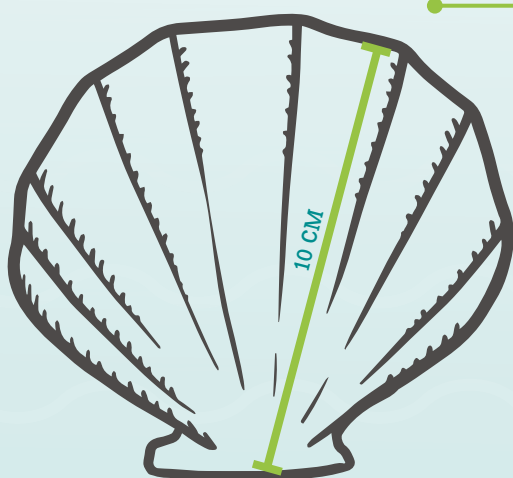
ПРОМЫСЕЛ

Промысел морского ежа ведется только в юго-восточной части Аляски. Ежегодная промысловая квота устанавливается в размере 6% от общего предполагаемого объема биомассы.

ВИДЫ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

ВСЕ ВИДЫ МОЛЛЮСКОВ

Морской гребешок, гуидак, морской черенок и устрица являются двустворчатыми моллюсками и имеют две раковины, которые соединяются мышечной створкой. Возраст двустворчатых моллюсков определяется по количеству годовых колец на их раковинах.



ВЫСОТА РАКОВИНЫ

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

ОПИСАНИЕ

Дальневосточный морской гребешок водится только в северо-восточной части Тихого океана. Это самый крупный вид морского гребешка, встречающийся на Аляске. Диаметр раковины может превышать 20 см. В отличие от гуидака, морского черенка и других двустворчатых моллюсков морские гребешки не могут зарываться в дно океана, чтобы обезопасить себя от хищников. Вместо этого они могут «плавать», выталкивая воду своими створками, и тем самым спасаться от преследователей. Для этого им необходима крупная створчатая мышца, чтобы открывать и закрывать створки. Именно ради этой створчатой мышцы и ведется промысел морского гребешка, и именно она является тем, что мы называем гребешком.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Самцы и самки морского гребешка размножаются путем наружного оплодотворения в мае и июне. Жизненный цикл морского гребешка может длиться 28 лет.

ПРОМЫСЕЛ

Промысловый размер морского гребешка определяется по высоте раковины путем измерения расстояния между местом соединения створок (замочным краем) и краем раковины. В коммерческих целях разрешено добывать только тех морских гребешков, чей размер превышает 10 см в диаметре.

ГУИДАК

ОПИСАНИЕ

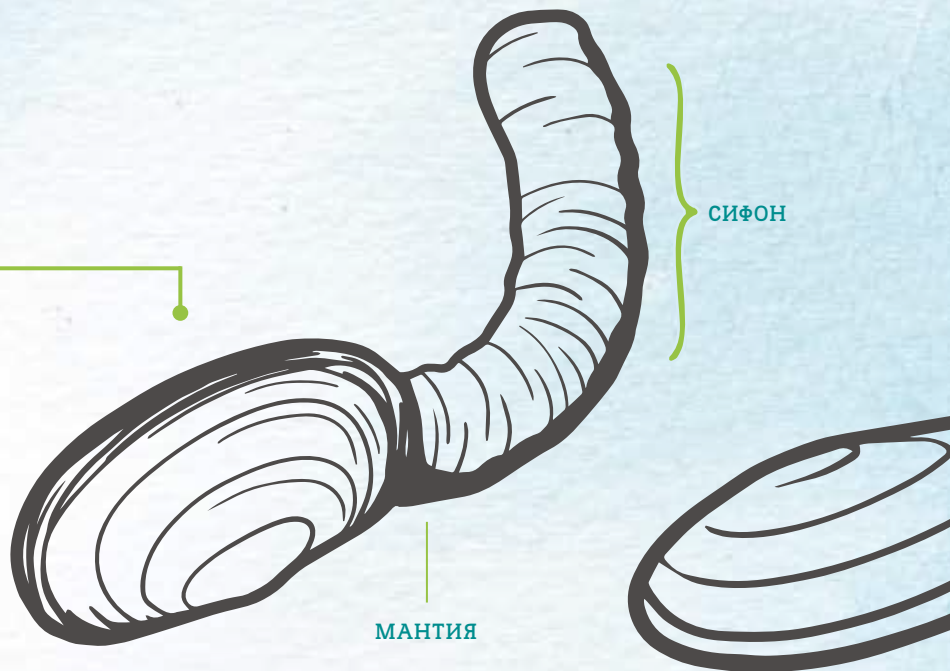
Гуидак может жить до 160 лет и он является самым крупным в мире двустворчатым моллюском, закапывающимся в грунт. В пищу употребляются грудная часть (мантия) и шейная часть (сифон) гуидака.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Самцы и самки гуидака размножаются ежегодно путем наружного оплодотворения в июне и июле.

ПРОМЫСЕЛ

Гуидака добывают только в северо-восточной части Аляски и перерабатывают для рынка. Средний вес гуидака составляет 0,9 кг, но некоторые особи могут весить более 4,5 кг. Для обеспечения сохранности популяции установлена промысловая квота в размере 2% от объема биомассы.



ТИХООКЕАНСКАЯ УСТРИЦА

ОПИСАНИЕ

Тихоокеанская устрица не является местным видом, и это единственный завезенный вид устриц, который разрешено выращивать на Аляске. Тихоокеанские устрицы достигают товарного размера в 70–100 граммов (вместе с раковиной) в течение 18–30 месяцев. Темпы роста тихоокеанской устрицы зависят от температуры и солености воды.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Холодные воды Аляски препятствуют размножению и воспроизводству популяции взрослых устриц. Устричная молодежь закупается в нерестовых хозяйствах и у сертифицированных производителей, находящихся за пределами штата.

ПРОМЫСЕЛ

Все мероприятия по выращиванию устриц на Аляске осуществляются на участках, которые производители арендуют у штата Аляска. Каждое предприятие должно получить разрешение Департамента охоты и рыболовства штата Аляска (ADFG). Более подробную информацию по вопросам выращивания и сбора устриц на Аляске можно получить на странице Aquatic Farming на сайте Департамента охоты и рыболовства штата Аляска www.adfg.alaska.gov



МАНТИЯ

МОЛЛЮСКИ

ТИХООКЕАНСКИЙ МОРСКОЙ ЧЕРЕНОК

ОПИСАНИЕ

Морской черенок живет до 11 лет, а его размер может достигать более 30 см в длину.

РАЗМНОЖЕНИЕ

Самцы и самки морского черенка размножаются путем наружного оплодотворения в летний период, когда температура воды поднимается. Самки морского черенка могут производить от сотен тысяч до миллионов икринок в зависимости от размера, а оплодотворение происходит случайно в тот момент, когда икринки попадают на мокрый песок или в морскую воду.

ПРОМЫСЕЛ

Коммерческий промысел морского черенка ведется с 1916 года. Основной коммерческий промысел морского черенка сосредоточен в береговой зоне залива Кука.



ALASKA SEAFOOD

FURUNO

0924

ос



ДОБЫЧА И ПЕРЕРАБОТКА РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

РАКООБРАЗНЫЕ

Все виды крабов добываются и сохраняются в живом виде в емкостях с холодной водой на промысловых судах до самого момента разгрузки на перерабатывающих предприятиях. Там большую часть добытого краба разделяют, варят, замораживают в интенсивном потоке воздуха или в рассоле, а затем упаковывают для дальнейшей транспортировки. Постоянно увеличивается доля поставок живого краба воздушным транспортом. Креветки сразу после вылова помещаются в пластиковые контейнеры с охлажденной морской водой, расположенные на борту судна. Некоторые предприятия, занимающиеся промыслом креветок, сразу же замораживают их, с головой или без, прямо на судне, а другие доставляют выловленных креветок на аукционы или береговые перерабатывающие предприятия.

ИГЛОКОЖИЕ

Трепанга добывают и сушат на борту судна. Шкуру трепанга засаливают и сушат, а мясо извлекают уже на перерабатывающем предприятии. После вылова икра морского ежа извлекается и упаковывается для транспортировки.

МОЛЛЮСКИ

Сразу же после вылова морского гребешка извлекают из раковины, промывают, сортируют по размеру, упаковывают в коробки и замораживают прямо на борту судна, чтобы сохранить качество мяса. После вылова гуйдака сохраняют живым и перематывают резиновым кольцом, чтобы имитировать давление, которое он испытывал под грунтом, и минимизировать стресс. Морского черенка после вылова незамедлительно отправляют на переработку, где его извлекают из раковины, промывают и помещают в вакуумную упаковку или замораживают в интенсивном потоке воздуха в целях сохранения свежести. Устриц собирают в местах выращивания и помещают в контейнеры. В целях отслеживания происхождения и перемещений каждый контейнер снабжается биркой, которая должна сохраняться в течение 90 дней с момента продажи любым предприятием оптовой торговли, дистрибьютором или предприятием розничной торговли.

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ

Виды упаковки рыбы и морепродуктов Аляски варьируются в зависимости от поставщика. Ниже представлены основные формы выпуска продукции и виды упаковки ракообразных, иглокожих и моллюсков Аляски.

КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ

СВЕЖИЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Свежемороженый	Клешни для запекания в жарочном шкафу	Коробка из 6 упаковок по 1,36 кг
	Брюшки	Коробка по 11,33 кг
	Ноги (с надпилем по длине и без)	Коробки по 4,54 и 9,1 кг
	Кластеры/секции	Коробки по 11,33 и 18,14 кг
Свежий	Ноги и клешни (с надпилем по длине и без)	Коробки по 4,54 и 9,1 кг (с надпилем по длине — коробка по 1,34 кг)
В ЖИВОМ ВИДЕ		
Количество ног в коробке по 4,54 кг: 9–12; 12–14; 14–16; 16–20; и более 20 шт.		

СНЕЖНЫЙ КРАБ

СВЕЖИЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Свежемороженый	Клешни	Коробка из 6 упаковок по 1,36 кг (=8,16 кг)
	Мясо высшего качества («фенси» и первая фаланга)	Блоки по 2,27 кг
	Ноги (с надпилем по длине и без)	Коробки по 4,54 и 11,33 кг
	Кластеры/секции	Коробки по 9,1, 11,33, 13,6 и 18,14 кг
	Целиком	Индивидуальная упаковка или коробки по 9,1–22,7 кг
Кластеры/секции сортируются по следующим весовым категориям: 142 г, 142–227 г, более 227 г		

ДАНДЖЕНЕССКИЙ КРАБ

СВЕЖИЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Свежий	В ЖИВОМ ВИДЕ	
Свежемороженый	Кластеры/секции	Коробки по 9,1, 11,33, 13,6 и 18,14 кг
	Целиком	Коробки по 13,6 кг
Замороженный	Очищенное мясо / мясо конечностей	
Целые крабы сортируются по следующим весовым категориям: менее 0,9 кг; 0,9–1,14 кг; 1,14–1,36 кг; более 1,36 кг		

КРЕВЕТКИ

СВЕЖИЕ/ЗАМОРОЖЕННЫЕ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Замороженные	Целиком	Упаковки от 0,9 до 4,54 кг
	Хвосты	Упаковки по 0,9 кг
Хвосты креветок сортируются по следующим размерным категориям: Джамбо — менее 15; крупные — 15–25; средние — более 25		

КАЧЕСТВО ПАНЦИРЯ КРАБА

» Цвет панциря варьируется в зависимости от возраста краба. Цвет панциря не влияет на качество мяса.

МОРСКОЙ ЕЖ

СВЕЖИЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Замороженный	Икра и молоки	Несортированная / необработанная икра / молоки в пластиковых контейнерах; отсортированная / обработанная икра / молоки с сортировкой по цвету, упакованная в поддоны

МОРСКОЙ ОГУРЕЦ

СВЕЖИЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Замороженный	Мясо	Вакуумные упаковки 0,9 кг на вспененных подложках; коробки по 10,88 кг
	Шкурки	Коробки по 11,79 кг

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

СВЕЖИЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Замороженный	Поштучная быстрая заморозка	Коробка из 6 упаковок по 2,27 кг (=13,6 кг)
	Блок	Коробка из 6 упаковок по 2,27 кг (=13,6 кг)

Очищенное мясо гребешка сортируется по следующим размерным категориям: 10, 10/20, 20/30, 30/40 штук в 0,45 кг

УСТРИЦЫ

СВЕЖИЕ/ЗАМОРОЖЕННЫЕ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Свежезамороженные	Очищенные	Перевязанные лентой коробки wetlock с подкладкой и охлаждающим гелем
Свежие	В ЖИВОМ ВИДЕ	

Очищенные устрицы разделяются по следующим категориям по их количеству в одном галлоне:
крупные — 64 или менее; средние — 65–96; мелкие — 97–144; очень мелкие — более 144 устриц.
Устрицы в раковинах (живые) разделяются по следующим размерным категориям:
средние — 8,9–12,7 см; мелкие — 7,62–10,16 см; очень мелкие — 5,08–6,35 см

ГУИДАК

СВЕЖИЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Свежий	Шея	Теплоизолированные коробки по 22,7 кг, с абсорбентом и охлаждающим гелем. Раковины перетянуты резиновыми кольцами
	Туловище	
Замороженный	Шея	Пластиковые мешки
	Туловище	Покрытый глазурью

МОРСКОЙ ЧЕРЕНОК

СВЕЖИЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ФОРМА ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ	УПАКОВКА
Свежий	Стейки	
Замороженный	Стейки	



ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

В соответствии с законом все ракообразные и моллюски должны перерабатываться на предприятиях, которые полностью соответствуют нормативам и требованиям, предъявляемым к пищевой безопасности продукции. Контроль за соблюдением этих требований осуществляется Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США (FDA) и Департаментом по охране окружающей среды штата Аляска (ADEC). Все перерабатывающие предприятия осуществляют свою деятельность в соответствии с планом HACCP (система анализа рисков и критических контрольных точек), разработанным FDA, и регулярно проверяются ADEC на предмет соблюдения нормативов пищевой безопасности. Кроме того, ADEC требует осуществлять контроль за безопасностью промысла определенных видов ракообразных и моллюсков в течение сезона. Все промысловые хозяйства, осуществляющие переработку на борту судна (замораживание, очистку от панциря и удаление створок раковин, извлечение мяса) должны регулярно проверяться ADEC на предмет соблюдения чистоты и безопасности работы. Более подробную информацию о конкретных нормативах, предъявляемых к пищевой безопасности ракообразных, иглокожих и моллюсков, можно получить на странице Shellfish на сайте www.dec.alaska.gov

Техническая программа Института маркетинга морепродуктов Аляски направлена на повышение и поддержание качества и безопасности всех видов рыбы и морепродуктов Аляски. Деятельность в рамках Технической программы контролируется Техническим комитетом, в состав которого входят эксперты по контролю качества, коммерческие рыболовецкие предприятия и технологи пищевой промышленности.

СОЗДАНО ПРИРОДОЙ

ЧИСТЫЕ ВОДЫ, ЧИСТЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

	КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ	СНЕЖНЫЙ КРАБ	ДАНДЖЕНЕСКИЙ КРАБ	КРЕВЕТКИ	МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК	УСТРИЦЫ	ГУИДАК ¹	МОРСКОЙ ЧЕРЕНОК	МОРСКОЙ ЕЖ (ИКРА)	МОРСКОЙ ОГУРЕЦ ²
КАЛОРИИ	70	100	90	80	90	140	70	130	120	45
БЕЛКИ (Г)	16	20	19	20	17	16	15	22	15	11
ЖИРЫ (Г)	1	1	1	0	1	4	0	2	7	0
НАТРИЙ (МГ)	911	572	321	94	567	180	257	1022	63	н/д
ХОЛЕСТЕРИН (МГ)	45	60	65	160	35	85	30	60	266	н/д
КИСЛОТЫ ОМЕГА-3 (МГ)	351	405	501	260	149	117	н/д	141	н/д	н/д
ВИТАМИН В ₁₂ (МКГ)	9,8	8,8	8,9	н/д	1,8	24,5	н/д	84,1	н/д	н/д
ВИТАМИН А (МЕ)	10	40	30	н/д	2	120	н/д	145	н/д	260
ВИТАМИН D (МЕ)	24	230	51	183	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
СЕЛЕН (МКГ)	28	55	44	76	47	131	н/д	54	н/д	н/д
КАЛИЙ (МГ)	220	170	350	220	270	257	н/д	530	н/д	н/д
ЖЕЛЕЗО (МГ)	0,7	2,5	0,4	0,4	0,5	7,8	37,7	2,4	н/д	0,5
КАЛЬЦИЙ (МГ)	50	30	50	60	8	14	70	80	н/д	30

Вес порции: 85 г

Готовый к употреблению продукт

Цифры округлены в соответствии с рекомендациями по указанию питательных свойств, разработанными Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (FDA)

¹ Ассоциация водолазных промысловых хозяйств UHA (Underwater Harvesters Association)

² Компания Axhuxa Systems

Источник: Национальная база справочных данных о питательных свойствах, составленная Министерством сельского хозяйства США (выпуск 28)

КАЧЕСТВО РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Качество продукции гарантируется стандартами, которые применяются каждым конкретным рыбодобывающим предприятием в соответствии с отраслевыми стандартами качества, установленными для добычи ракообразных, иглокожих и моллюсков. Производители и покупатели прилагают совместные усилия по обеспечению максимально возможного качества продукции. Многие покупатели проводят собственные проверки своих поставщиков. Эта практика является общепринятой в отрасли и, в частности, предусматривает отслеживание происхождения и перемещений продукции.

Департамент штата Аляска по охране окружающей среды проводит тщательную проверку рыбы и морепродуктов Аляски на предмет содержания веществ, загрязняющих окружающую среду. Данная программа финансируется штатом Аляска и направлена на обеспечение безопасности морских и пресноводных ресурсов штата. Образцы ракообразных и моллюсков Аляски проходят ежегодную проверку, и никогда уровень содержания в них вредных веществ не вызывал вопросов. С результатами программы мониторинга качества рыбы и морепродуктов можно ознакомиться на странице Fish Monitoring Program на сайте dec.alaska.gov

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОМЫСЛА

УПРАВЛЯЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИИ

НА УРОВНЕ ШТАТА:

Департамент охоты и рыболовства штата Аляска (ADFG)

НА ФЕДЕРАЛЬНОМ УРОВНЕ:

Национальная служба морского рыболовства (NMFS) и Совет по управлению рыболовством в северной части Тихого океана (NPFMC)

ОБЩЕЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОМЫСЛОМ

Поскольку большинство промыслов ракообразных, иглокожих и моллюсков контролируется федеральным правительством, управление промыслами должно отвечать стандартам, установленным конституцией штата, а также стандартам рационального промысла, установленным Национальной службой морского рыболовства (NMFS) и указанным в Федеральном законе Магнусона — Стивенса об управлении рыболовством и сохранении рыбных ресурсов, который был принят Конгрессом США. Департамент охоты и рыболовства штата Аляска проводит научные исследования, касающиеся ракообразных и моллюсков, а NMFS обеспечивает контроль за добычей большинства видов королевского и снежного краба, а также морского гребешка. Что касается промысла с использованием водлазного оборудования, Департамент охоты и рыболовства штата Аляска сотрудничает с представителями рыболовецких хозяйств, занимающихся промыслом трепанга, гуидака и морского ежа, и оговаривает квоты и места промысла с учетом биологической ситуации. Устанавливаемые квоты называются общим допустимым уловом (ОДУ). ОДУ является малой долей от общего имеющегося объема биомассы и никогда не превышает добычаемыми компаниями.

СОДЕЙСТВИЕ РАЗВИТИЮ НЕБОЛЬШИХ ПОСЕЛЕНИЙ НА АЛЯСКЕ

Вовлечение местных рыбопромысловых и перерабатывающих предприятий в индустрию, а также стимулирование создания рыбопромысловых кооперативов повышает эффективность отрасли и обеспечивает экономическую стабильность, а также предотвращает избыточность производительных мощностей в производственном и перерабатывающем секторах. Интересы небольших поселений защищены Программой квот, направленной на развитие местных сообществ (Программа CDQ), и региональными мерами, касающимися проживания и переработки добываемой продукции, а также различными иными мерами по защите местных поселений. Целью Программы CDQ является оказание сообществам помощи во вложении средств в промысел рыбы и морепродуктов в Беринговом море и на Алеутских островах. На Берингово море и Алеутские острова приходится 10% от общего ежегодного квотированного объема промысла краба, что обеспечивает доход 65 поселениям, расположенным в прибрежной зоне Берингова моря.

НАБЛЮДАТЕЛИ

Федеральный контроль за наблюдателями направлен на мониторинг промысла ракообразных и моллюсков, а также на оценку их промысла на Аляске в режиме реального времени. Начиная с 1988 года рыбопромысловые суда в Беринговом море и на Алеутских островах вкладывают средства в финансирование программы по обеспечению работы наблюдателей под руководством и управлением штата. Наблюдатели ведут учет общего объема вылова, размера выловленных крабов, количества молоди и самок краба, выпущенных в море, а также количества случайно выловленных видов ракообразных и моллюсков.

Залив Нортон

Берингово море / Алеутские острова

УПРАВЛЕНИЕ КРАБОВЫМ ПРОМЫСЛОМ

БЕРИНГОВО МОРЕ И АЛЕУТСКИЕ ОСТРОВА

В Беринговом море и на Алеутских островах работает семь крабовых рыбопромысловых компаний. Большинство промыслов королевского и снежного краба являются «рационализированными» и управляются в соответствии с Программой по рационализации промысла краба, в рамках которой распределяются квоты между рыбопромысловыми и перерабатывающими предприятиями и прибрежными сообществами. Национальная служба морского рыболовства (NMFS) разработала программу развития предприятий, осуществляющих промысел краба в этой зоне. Программа реализуется NMFS под контролем Совета по управлению рыболовством в северной части Тихого океана (NPFMC) и направлена на сохранение природных ресурсов, решение проблемы «гонки за результатом», снижение объемов нецелевого вылова и связанного с этим брака и повышение безопасности персонала, занимающегося промыслом краба. Эта программа обеспечивает ограниченный доступ к промыслу рыбопромысловым предприятиям и переработчикам.

ЗАЛИВ НОРТОН

Данный промысел является одним из немногих «открытых» промыслов на Аляске — это значит, что любое судно может входить в эти воды и осуществлять промысел. Но это судно не имеет права заниматься промыслом краба в любых иных регионах Аляски. Это требование плюс ограничения по количеству ловушек и объемам приманки являются гарантией сохранения популяции морских ресурсов для мелких местных рыбопромысловых хозяйств.



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

«утилизация и добыча рыбы... должна осуществляться в соответствии с принципом равновесного отлова».

Штат Аляска располагает достаточным арсеналом средств по управлению промыслом ракообразных, иглокожих и моллюсков, которые широко не практикуются в остальном мире. Деятельность каждого рыбопромыслового хозяйства жестко регулируется и контролируется уже на протяжении четырех десятилетий. Успешное руководство рыбными промыслами Аляски является примером рационального промысла для всего остального мира. Основным принципом успешной организации работы рыбодобывающих промыслов на Аляске является сотрудничество с научно-исследовательскими учреждениями и соблюдение мер по охране окружающей среды. Ученые исследуют запасы ракообразных, иглокожих и моллюсков, а также изучают климатические, природоохранные и социально-экономические факторы, влияющие на добычу ракообразных и моллюсков. Каждое рыбопромышленное предприятие несет ответственность за научно-исследовательскую деятельность и соблюдение нормативно-правовых требований. Рациональный промысел ракообразных, иглокожих и моллюсков Аляски регулируется Программой ответственного управления рыбным промыслом Аляски (Alaska Responsible Fisheries Management) и Морским попечительским советом (Marine Stewardship Council).



Чтобы в полной мере насладиться блюдами из ракообразных и моллюсков Аляски, пожалуйста, ознакомьтесь с нашими рецептами на сайте www.wildalaskaseafood.com/recipe-finder/



>> Аляскинский краб с макаронами и сыром



>> Гамбургер с рулетом из бекона и аляскинского морского гребешка



>> Пятнистые креветки с салатом из капусты с кунжутом, приправленные лимонным соком

ЛИТЕРАТУРА ПО РАКООБРАЗНЫМ, ИГЛОКОЖИМ И МОЛЛЮСКАМ

Для получения более подробной информации о ракообразных, иглокожих и моллюсках Аляски рекомендуем вам ознакомиться со следующими публикациями, подготовленными Институтом маркетинга морепродуктов Аляски:

КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ О КОРОЛЕВСКОМ, СНЕЖНОМ И ДАНДЖЕНЕСКОМ КРАБЕ И МОРСКОМ ГРЕБЕШКЕ
FACT SHEETS FOR ALASKA KING, SNOW, AND DUNGENESS CRAB AND WEATHERVANE SCALLOPS

УЧЕБНАЯ БРОШЮРА ОБ АЛЯСКИНСКОМ КРАБЕ
ALASKA CRAB EDUCATION BROCHURE

БРОШЮРА О РАЦИОНАЛЬНОМ ПРОМЫСЛЕ АЛЯСКИНСКОГО МОРСКОГО ГРЕБЕШКА
SUSTAINABLE ALASKA SCALLOPS BROCHURE

СТАНДАРТЫ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА — АЛЯСКИНСКИЙ КОРОЛЕВСКИЙ, СНЕЖНЫЙ И ДАНДЖЕНЕСКИЙ КРАБЫ
PREMIUM QUALITY SPECIFICATIONS — ALASKA KING, SNOW AND DUNGENESS CRAB

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ОФИЦИАНТОВ — АЛЯСКИНСКИЙ КРАБ И МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК
WAITSTAFF TIP CARDS — ALASKA CRAB AND SCALLOPS

АЛЯСКИНСКИЙ КРАБ И МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК — РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МАГАЗИНОВ, ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ALASKA CRAB POINT-OF-SALE AND FOODSERVICE AND CONSUMER RECIPES FOR ALASKA CRAB AND SCALLOPS

Данные материалы можно получить, заказав их на наших веб-сайтах:

alaskaseafood.org

eeu.alaskaseafood.org



Wild, Natural & Sustainable

МЕЖДУНАРОДНЫЙ МАРКЕТИНГОВЫЙ ОФИС И АДМИНИСТРАЦИЯ
Ул. Н. Франклин, 311, офис 200. Джуно, АК 9980 • 1 800-478-2903

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЕ КРИСП КОНСАЛТИНГ
eeu@alaskaseafood.org • +380 67 797 3828



Wild, Natural & Sustainable®

**ПЕРЕВОД
В МЕТРИЧЕСКУЮ
СИСТЕМУ ЕДИНИЦ**

ФУНТЫ	КИЛОГРАММЫ
5	2,3
10	4,5
50	22,7
100	45,4
1000	453,6

ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ • EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

≥2020 ASMI 23-016