



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ

**ФГБНУ «ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ»
(ВНИРО)**

СОКРАЩЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПОТЕРЬ КАК ФАКТОР УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ

Абрамова Любовь, д.т.н., проф.

2017 г.





ВНИРО
ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ

Рациональное использование сырья на промысле

СОКРАЩЕНИЕ ПРИЛОВА И ВЫБРОСОВ РЫБЫ:

- контроль за промысловыми мощностями и усилием;
- совершенствование конструкции и использования орудий лова;
- районные и временные запреты
- проверяемые лимиты на прилов и выбросы



**Федеральный закон «О
рыболовстве и
сохранении водных
биологических ресурсов»
от 20 декабря 2004 г
№ 166-ФЗ**

Правила рыболовства

**Стратегия развития
рыбохозяйственного
комплекса
Российской Федерации
до 2030 года**



ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ

Рациональное использование сырья на промысле

Сохранение рыбного сырья до переработки и обеспечение его качества

- обеспечение условий транспортирования сырья
- неразрывная технологическая цепочка «добыча-переработка»

Использование
инновационных
охлаждающих сред

Новые виды холодильной техники

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ЗАМОРОЗКА С CO₂



- Сокращение времени замораживания
- На 40% увеличение производительности на том же оборудовании
- Увеличение качества

Низкая температура **-35°C** для долговременного хранения (до нескольких лет)





ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ

Рациональное использование сырья на промысле

Повышение эффективности переработки массовых объектов промысла
Использование отходов переработки массовых объектов промысла (минтай, сельдь, треска, лососи, крабы, кальмары).

ПРОИЗВОДСТВО
ФИЛЕ



100 тыс. тонн

продукции пищевого, лечебно-
профилактического, медицинского
назначения, биологически
активных веществ

На 20%

увеличение выхода
продукции в стоимостном
выражении

Стратегия развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации до 2030 года

Потребление филе и RTE,
кг на чел/год
Можно ожидать рост в 2-3 раза
Данные: EUMOFA

Россия	0,3
США	0,4
Франция	0,6
Германия	1,3

Импортозамещение

До 50 тыс. тонн
филе минтая и продуктов
заменителей
филе пангасиуса,
тилапии

Потенциал систем
социального питания и
госзакупок

115 тыс. тонн филе

СОКРАЩЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПОТЕРЬ КАК ФАКТОР УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ



ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ

Головы лососевых
рыб охлажденные,
замороженные

Размораживание*

Измельчение

Ферментирование

Центрифугирование

Сепарирование

Рафинация при К.Ч.>4
мг КОН/г*

Дезодорирование*

Внесение
антиоксиданта

Упаковывание

Маркирование

Хранение

Жир пищевой

Приготовление
и внесение
ферментного
препарата



Белково-
липидный
остаток

Переработка
на кормовую
рыбную муку

ПОТРЕБНОСТЬ
до 100 тыс. тонн жира
для производства БАД и
функциональных пищевых добавок

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ ПЕРЕРАБОТКИ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ**



до 5 тыс. тонн жира

Содержит до 45%
полиненасыщенных жирных кислот
омега-3 (от суммы жирных кислот)
(эйкозапентаеновая и докозагексаеновая кислоты)

высокое количество пигментов
(астаксантин, эфиры
лютеина)



ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
РЫБНОГО ХОЗЯЙСТВА И ОКЕАНОГРАФИИ

Организация системы прослеживаемости рыбной продукции

ГОСТ ISO 12875-2016

ГОСТ ISO 12877-2016

