

## ПРОИЗВОДСТВО РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ В КАЗАХСТАНЕ Production of fish products in Kazakhstan

Д. С. Щербинина, студент

В. П. Кашковская, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* О. В. Чепуштанова, кандидат биологических наук

### Аннотация

Рыбная промышленность является одной из традиционных отраслей промышленности Казахстана, обеспечивающей продовольственную безопасность страны. Рыбные продукты занимают ведущее место в обеспечении сбалансированности питания населения. До 75 % всего улова предназначены для питания населения, остальная часть перерабатывается в непищевую продукцию. Важную роль рыбная отрасль играет в качестве поставщика кормовой продукции для животноводства и птицеводства, а также сырья и полуфабрикатов для медицинской, пищевой, легкой промышленности и других отраслей [2]. В данной статье рассматривается развитие рыбной промышленности на территории Казахстана, произведено исследование ассортимента рыбной продукции и рыбных консервов, изготовленных в Казахстане и представленных на прилавках супермаркетов города Петропавловск (СКО), а также описана технология производства рыбной консервы.

**Ключевые слова:** рыбная промышленность, рыбоводство, рыбы, рыбная продукция, промысел, рыбные консервы.

### Summary

The fishing industry is one of the traditional industries of Kazakhstan, ensuring the country's food security. Fish products occupy a leading place in ensuring a balanced diet for the population. Up to 75% of the total catch is intended to feed the population, the rest is processed into non-food products. The fishing industry plays an important role as a supplier of feed products for livestock and poultry farming, as well as raw materials and semi-finished products for medical, food, light industry and other industries [2]. This article examines the development of the fishing industry on the territory of Kazakhstan, conducted a study of the range of fish products and canned fish produced in Kazakhstan and presented on the shelves of supermarkets in the city of Petropavlovsk (NOR), and also described the technology for the production of canned fish.

**Keywords:** fishing industry, fishing, fish farming, fish, fish products, fishing, canned fish.

Рыбоводство предполагает разведение рыбы производственным способом на коммерческой основе на специальном оборудовании в цистернах или загонах, или же в естественных водоемах [5].

Рыбная промышленность в Республике Казахстан имеет большой потенциал, так как на территории страны имеется 48 262 озера, из которых 45 248 имеют площадь менее 1 км<sup>2</sup>. Насчитается 21 крупное озеро с площадью более 100 км<sup>2</sup>. К крупнейшим водоемам с рыбопромысловым значением, расположенными на территории Казахстана, относятся Каспийское море, Аральское море, оз. Балкаш, Алакольская система озер, Буктырминское, Капшагайское водохранилища.

Рыбная промышленность развивается по всему Казахстану. К основным видам деятельности рыбной промышленности можно отнести непосредственно рыболовство-это деятельность по добыче (вылову) водных биоресурсов, а также по приемке, обработке, перегрузке, транспортировке, хранению и выгрузке уловов водных биоресурсов [1]; рыбоводство- производственный процесс, включающий выращивание или разведение водных организмов [4]; а также переработку и производство основных видов рыбной продукции.

Основное рыболовство ведется в Атырауской, Алматинской, Восточно-Казахстанской и Кызылординский областях. Ежегодно добывается до 70 тыс. тонн рыбы, основными видами, которых являются лещ, сазан, вобла, карась, толстолобик, окунь, щука, судак, сом, жерех, змеёголов, рипус и др.

Так как в водоемах Казахстан идет активная добыча рыбы, следовательно, необходимо приумножать запасы рыб путем их эффективного воспроизводства. В связи с этим была принята Программа развития рыбного хозяйства до 2030 года. По этой Программе изучаются водоемы, приобретаются корма для рыб, закупается рыбопосадочный материал (личинки, молодь, сеголетки). Выращиванием рыбы в стране занимаются 180 рыбоводных хозяйств, где занято более 1 тысячи человек. Лидерами по искусственному выращиванию рыбы являются Туркесианская, Алматинская, Северо-Казахстанская и Восточно-Казахстанская области. К крупным рыбоводным предприятия относятся «Урало-Атырауский осетровый рыбоводный завод», занимающийся выращиванием ценных осетровых видов рыб, «Камышлыбашский рыбопитомник», где разводятся карповые и растительноядные породы рыб и «Петропавловский рыбопитомник», в котором разводятся карповые и сиговые породы рыб.

Крупнейшим предприятием по переработке рыбы является «Рыбпром», расположенное в городе Алматы. Предприятие выпускает следующую продукцию: рыба разделанная, рыбные филе в вакуумных упаковках, тушки мороженные, рыба вяленая, рыбные полуфабрикаты. Продукция изготавливается из следующих рыб: судак, окунь, сазан, щука, сом, карась, горбуша, кита, семга. Данную продукцию можно встретить на прилавках любого супермаркета Казахстана. Продукция данного предприятия изображена на рисунке 1.



*Рис.1. Продукция предприятия «Рыбпром»*

Крупнейшим консервным заводом Казахстана является «Кублей», расположенный в городе Уральск. «Кублей» выпускает большой ассортимент рыбных консерв из сардин, скумбрии, сельди, сайры, сазана. Данная продукция пользуется большим спросом на рынке Казахстана и представлена на прилавках всех супермаркетов. Продукция данного предприятия изображена на рисунке 2.



Рис. 2. Продукция консервного завода «Кублей»

Не менее известным консервным заводом Казахстана является «Первомайский консервный завод», расположенный в Костанаве. На заводе изготавливаются консервы из сельди, кильки, скумбрии, сазана. На рисунке 3 представлена продукция данного завода.



Рис. 3. Продукция консервного завода «Первомайский»

Рассмотрим технологию производства рыбной консервы в масле. Консервы – это продукт в герметической таре, способный храниться безпорчи длительное время при обычных температурах окружающей среды [3]. Производство консервов начинается с оценки качества рыбы. Не допускается использовать в производстве недоброкачественное сырье так как оно будет портить продукцию в готовом виде, консервы получатся дряблыми, крошащимися, помутневшего вида и с плохими вкусовыми качествами. После тщательной проверки рыбы на качество начинается ее разделка: рыбу чистят от чешуи, удаляют кишки и голову, подвергается тщательной обработке и очищается от костей. Далее, рыбу нарезают на кусочки или оставляют в целом и укладывают в металлические или стеклянные банки, которые заполняются растительным маслом. Для придания консервам улучшенных вкусовых качеств добавляются различные специи и соль. Процесс консервирования начинается после того, как банки герметически закрываются специальными крышками. Они помещаются в специальные автоклавы, где консерва подвергается термической обработке. Высокие температуры обеспечивают уничтожение всех бактерий и микроорганизмов, что значительно продлевает срок годности продукта. После термической обработки, банки охлаждаются и помещаются в специальные коробки или упаковки для дальнейшей транспортировки и хранения. Рыбная консерва в масле готова к реализации.

Казахстан расположен в центре материка в удалении от морей и океанов, ему приходится импортировать океаническую рыбу морепродукты. Это-сельдь, скумбрия, креветки, мидии и так далее. Но при этом налажен и экспорт продукции. Страна экспортирует филе рыбы, вялено-копченую продукцию и мороженную тушку рыбы, а филе судака является казахстанским брендом в странах Европейского союза.

### Заключение

Таким образом, рыбная промышленность имеет важное значение для экономики и продовольственной безопасности страны, а также предприятия данной отрасли создают рабочие

места для населения и расширяют налогооблагаемую базу. Данная отрасль является динамично развивающейся, требующей поддержки государства.

### **Библиографический список**

1. *Беленко О. А.* Экологическое нормирование: практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие. Новосибирск: СГУГиТ, 2022. 36 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/317585> (дата обращения: 21.10.2023).
2. *Владимцева Т. М.* Технология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие. Красноярск: КрасГАУ, 2017. 328 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130069> (дата обращения: 22.10.2023).
3. *Дацун В. М.* Водные биоресурсы. Характеристика и переработка [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. 2-е изд., перераб. и доп. СПб.: Лань, 2022. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212696> (дата обращения: 15.11.2023).
4. *Мухачев И. С.* Озерное товарное рыбоводство [Электронный ресурс]: учебник. СПб.: Лань, 2022. 400 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211097> (дата обращения: 21.10.2023).
5. *Шальнев О. В.* Анализ современного состояния и проблем развития рыбоводства Свердловской области / О. В. Шальнев, Н. В. Бурдакова, О. В. Чепуштанова // Аграрное образование и наука. 2016. № 1. С. 16. EDN VMMZXL.