

Своя чешуя ближе к телу

Вячеслав ИВАНОВ

Чем белорусский карп лучше импортного морского кролика?

Медики давно и настойчиво предлагают белорусам не налегать активно на импортируемую заграничную рыбку, а побольше да почаще баловать себя «местными» видами — разводимыми в рыбоводческих хозяйствах карпом, толстолобиком, белым амуром. Дело даже не столько в том, что замороженная заморская рыбешка, проехавшая не одну тысячу километров, давно потеряла все свои полезные свойства и витамины. Нередко нас пытаются обмануть подменой понятий и названий.

К «подозрительным» видам, время от времени попадающимся на глаза в холодильниках магазинов, относятся импортные сорта рыбы вроде зубатки, пангасиуса, тайваньского сома и тилапии. Некоторые из них даже не морские, а разводятся в рыбоводческих хозяйствах, и чем их там кормят — одному богу известно. На белорусском рынке присутствует немало наименований рыб с коммерческими названиями, которые ничего не говорят потребителю. Даже контролирующие органы не могут прийти на помощь, поскольку отследить органолептические негативные характеристики не в состоянии. Между тем есть рыбка, от употребления которой ученые и вовсе рекомендуют белорусам отказаться. Например, имеются вопросы и к так называемому морскому кролику — некрупной пятнистой рыбе из семейства акул. «Покупатель, видя ее на прилавке, чаще всего ведется на маркетинговый прием, ведь для него главное в этом названии именно слово «кролик» — то есть рыба, но при этом заменитель кроличьего мяса. На самом деле вкусовые качества такой рыбы невысокие, а в мясе содержится немало аммиака, который отнюдь не полезен для человеческого организма», — говорит Владимир Костоусов, замдиректора по научной работе [РДУП «Институт рыбного хозяйства» НАН Беларуси](#). Аналогичные претензии есть и к так называемой масляной рыбе, употребление которой вполне может вылиться в не очень приятные для организма последствия в виде расстройства желудка.

По мнению ученого, также белорусам не стоит слишком часто употреблять в пищу рыбу с яркоокрашенным мясом, например, как у норвежского лосося. Такой цвет достигается за счет введения в состав корма рыб красителей.

«Не забывайте, что основная масса рыбы завозится к нам в Беларусь в состоянии глубокой заморозки. Если рыба отлавливается, например, в районе Патагонского или Южно-Американского шельфа, можно представить, как долго она идет до балтийских или черноморских портов, а оттуда — в холодильнике к нам. На белорусский рынок она поступает уже на истечении сроков годности. Между тем жирную рыбу можно хранить лишь до трех месяцев, «тощие» сорта рыб — до шести», — говорит Владимир Костоусов. Как подсчитали в РДУП «Институт рыбного хозяйства» НАН Беларуси, в Беларуси в структуре потребления рыбы на душу населения доля морской и океанической замороженной рыбы составляет около 75—78 %, белорусской пресноводной рыбы — 10—12 %, импортной пресноводной — около 10 %, доля свежей и охлажденной рыбы колеблется в пределах всего 1—2 %.

Что же касается отечественного карпа, доля которого, кстати, занимает около 80 % выращиваемой в Беларуси рыбы, то, как говорят специалисты, в отношении пользы для организма он, несомненно, лучшее решение. Единственное неудобство — убой приходится делать непосредственно потребителю, но даже представители рыбных хозяйств говорят, что лучше эти проблемы взвалить на плечи покупателя. Свежий живой карп и тушка, уже прошедшая заморозку, по вкусовым характеристикам — это два разных продукта.