

Икра на выбывание



Черную икру, настоящий рыбный деликатес (до недавнего времени 90% ее добывалось в бассейне Каспийского моря), белорусы употребляют нечасто. И цена кусается, и слишком уж подозрительно относимся мы к содержимому баночек на прилавках. А вдруг там не икра, а «Искра» — искусственный заменитель, изобретенный в 1970-е годы? К продукции нашего производителя, пока не запятнавшего репутацию строгих ГОСТов, доверия куда больше. Но скоро ли мы увидим на прилавках черную икру с припиской «Сделано в Беларуси»?

Если мы научились выращивать арбузы, то почему не доить осетровых. К слову, именно так называется метод отбора икры у самок, которые неплохо прижились в наших прудах. Впрочем, у Института рыбного хозяйства НАН Беларуси есть не менее весомый козырь в рукаве. По словам заместителя директора института по научной работе Владимира Костоусова, уже более десяти лет белорусские ученые ведут работу с веслоносом — представителем осетрообразных родом из Южной Америки. Ученый полушутя называет его «толстолобиком с черной икрой». Рыба питается зоопланктоном и активно, как и толстолобик, фильтрует воду в пруду. Но если спустя три года серебряный карп весит 1—1,5 кг, то веслонос тяжелеет не менее чем на 2—3 кг.

Два маточных стада общей численностью более 300 особей содержатся в рыбхозе «Селец» в Березовском районе, а также в подсобном хозяйстве института — в хозрасчетном рыбоводном участке «Вилейка». Если самцы толстолобика созревают на 4—5 году жизни, то веслоносы — в 12—13 лет. И белорусские осетровые уже готовы стать папами. А вот женские особи, как и все осетровые долгожители, созревать не торопятся. Ученые ожидают, что самки могут достичь половой зрелости в ближайшие год-два. Это позволит получать и использовать посадочный материал в практическом рыбоводстве.

И хотя ученые осторожно относятся к веслоносу как к поставщику черной икры, признаются, что это перспективный вид. А деликатесным продуктом можно обеспечить не только внутренние потребности республики, но и осуществлять экспортные поставки. Например, на мировых биржах за зернистую икру веслоноса сейчас просят около 600—700 долларов за кг.

Впрочем, Владимир Костоусов предостерегает, что осетровая икра будет дешеветь, потому что рынок этого продукта стремительно отвоевывает Китай. К тому же традиционные источники поступления деликатеса уступают место аквакультурным методам получения этого продукта.

По словам экспертов, в Беларуси уже добывают свою черную икру. Так, в прошлом году получено около 200 кг от стерляди и ленского осетра. При этом объемы внутреннего потребления деликатеса, оцениваемые по величине среднегодового импорта, составляют всего 200—250 кг. Владимир Костоусов поясняет, что такой продукт не может быть дешевым. Во-первых, зачастую отсутствуют легальные источники поступления, во-вторых, хлопотное это дело — получать икру. Рыбоводам нужно 10—15 лет выращивать осетровую самку, которая дает потомство раз в 2—3 года, а ведь ее нужно еще и содержать.

— Есть у нас решение, наш аборигенный осетр — стерлядь. Самый мелкий вид, но и самый скороспелый. У нас практически сформированы домашние стада стерляди, которые способны отдавать икру почти ежегодно. В принципе, внутреннее потребление

черной икры мы можем закрывать собственными силами. Главное, чтобы был интерес к ней у наших переработчиков и потребителей, — поясняет ученый.

Технология выращивания стерляди для получения икры была разработана в 2013 году и сейчас проходит стадию внедрения. А в прошлом году ученые Института рыбного хозяйства НАН Беларуси закончили разработку технологического регламента содержания ремонтно-маточного стада веслоноса. Параллельно провели разработку по выращиванию сеголетков (мальков) веслоноса. К слову, это один из узких моментов технологического освоения осетрового североамериканца. Слишком уж уязвим он для различных внешних факторов.