

Рай для форели



О том, как выращивают на Могилевщине капризную, живущую в чистой и холодной воде форель, мы рассказывали на примере Быховского филиала ОАО «Лохва». Недавно Президент побывал в другом филиале этого предприятия – Костюковичском.

По итогам поездки Александр Лукашенко поставил задачу: расширить товарное производство деликатесных видов рыбы, нарастить его объемы. Стране нужны новые промышленные комплексы, которые целесообразно открывать на базе действующих рыбхозов. Профильным предприятиям под силу освоить новые технологии.

Совет Президента, можно сказать, предвосхитили рыбоводы ОАО «Альба», создавшие три года назад с нуля собственное промышленное производство форели. При этом несвижцы всегда были знатными рыбоводами. Имея в активе рыбное хозяйство, основанное на знаменитых раддзивиловских, одних из самых продуктивных в Беларуси, прудах, здесь с 100 гектаров получают в год 234 тонны карпа, толстолобика и белого амура.

На случай форс-мажора

Чтобы узнать о форелевом проекте, отправляемся на удаленный участок предприятия – за 50 километров от несвижских прудов. Именно здесь три года назад, в 2016 году, стартовал проект по промышленному производству радужной форели. В прошлом, 2018-м, здесь было выращено 49,9 тонны форели, реализовано – 38,4 тонны. В этом году рыбоводы планируют вырастить 90 тонн деликатесной радужной форели и 235 – прудовой рыбы. Общий объем товарного производства составит 325 тонн рыбы.

...И вот мы на месте: навигатор привел редакционный автомобиль к современному промышленному объекту на опушке леса. Здание окружено высоким забором, на подъезде к нему – живописный пруд с лебединой семьей.

– Не удивляйтесь тому, что наш форелевый филиал оказался в Столбцовском районе. Место для промышленного комплекса было выбрано не случайно. Рядом река Сула, в чистых водах которой водятся краснокнижные радужная форель и хариус, – предугадал наш вопрос о географическом казусе встретивший нас директор Михаил Трусевич. – Такое соседство дает предприятию возможность частично заполнять свои бассейны водой из Сулы. Но все же более чем на 90% используем артезианскую, прошедшую еще и через станцию обезжелезивания, воду. Речная вода – запасной вариант на случай форс-мажора.

Пройдя через небольшой дворик, оказываемся в помещении заводского формата. Правда, под его крышей не станки, а огромный, разделенный на несколько «квартир» бассейн, в котором обитают разновозрастные косяки форели.

В помещении царит полумрак, чувствуется прохлада, слышен шум воды и насосов, подающих кислород резвым чешуйчатым красавцам, не слишком любящим солнечные лучи. Вот оно – живое сердце индустриального рыбхоза. Кстати, очень похожее на то, что мы видели в Могилевской области.

– Мы используем те же технологии, что и наши партнеры из ОАО «Лохва». После того, как в его состав вошел Горецкий рыбопитомник, закупаем у них малька, – рассказывает Михаил Трусевич и подводит к подростковому «классу» молодых форелей – последней, закупленной в мае партии. – В этом модуле порядка 100 тыс. рыб, каждая из которых к Новому году вырастет до 400 граммов, а к апрелю-маю – под 1 килограмм. Именно такая рыба – от 800 грамм и до 1 килограмма – пользуется наибольшим спросом.

Кто смел – тот съел

Чтобы привлечь внимание форели к фотосессии, главный рыбовод, он же начальник Сульского участка Руслан Ревнивых, предложил устроить для рыбы обед. Он зачерпнул горсть черных горошин. Они пахнут рыбой (в основе корма – рыбная мука) и являются любимым форелевым лакомством. Начальник участка бросает горошины в воду. Как только «чернички» долетают до ее глади, то тут, то там, как в мультиках, начинают мелькать блестящие головы, изящные спинки и вертявые хвостики рыбешек. Аппетит, оказывается, у всех – отменный!

– Если рыба активна – значит, ей всего хватает. В закрытом бассейне форель кормим шесть раз в сутки, – рассказывает Руслан Ревнивых.

В открытом бассейне комплекса рыба «гуляет» почти как в норвежском фиорде. Правда, вода здесь пресная, и аквариум так же, как и предыдущий, подключен ко всем коммуникациям. Кормят форель здесь реже – трижды, и только днем. Ночью, когда в водную гладь смотрят звезды, рыба отдыхает. Зимой, естественно, этот бассейн не работает. Скоро над ним собираются надстроить крышу, что позволит выращивать товарную рыбу круглый год, а это еще плюс 30 тонн форели в год.

Кормление форели – важная забота рыбоводов. Если рыба хорошо ест, она быстро растет и обретает товарный вид. Кстати, форель кормят зарубежными, преимущественно немецкими (французскими, польскими) комбикормами. Здесь рассчитывают, что пищевые потребности ценных пород рыб обеспечит запуск завода по производству аминокислот и комбикормов, строящегося под Руденском ЗАО «Белорусская национальная биотехнологическая корпорация».

Учитывая, что на предприятии разводят как форель в индустриальных «фиордах», так и традиционную прудовую рыбу (карпа, тостолобика и белого амура), мы не могли не спросить у руководителя хозяйства, разведение какого вида рыбы более прибыльно.

– Конечно, форели, – уверяет Михаил Трусевич. – Для прироста одного ее килограмма требуется 1,1 килограмма комбикорма, а для аналогичного прироста карпа – 4 килограмма. И хотя импортный корм для радужной рыбки закупается по 1,5 евро за килограмм, а комбикорм для карпа – по 3 рубля, прудовая рыба съедает все же больше денег...

Выходит, экономические перспективы разведения радужной рыбки вполне радужные.

Формула воды

Тамара Маркина. Рай для форели

Что главное в индустриальном форелевом хозяйстве? Среда обитания форелевых косяков. Все ее параметры поддерживаются современным оборудованием, которое обеспечивает бассейны кислородом, необходимой температурой и высокой степенью очистки. Здесь постоянно мониторят состав воды, содержание в ней кислорода, температуру, норму pH и другие показатели.

Кстати, вода в бассейне все время движется по кругу, а потоки ее запускает теплый, насыщенный кислородом воздух, который под давлением подается в один из модулей. Круговорот воды в бассейне обогащает кислородом все рыбные «поселения», в которых резвятся форель разных возрастов.

На выходе вода попадает на биологическую очистку. Основу биофильтра составляет «экспортированная» на пластмассовые катушечки из естественных водоемов бактерия. Сидя на миниатюрных пластмассовых ловушках, она денно и нощно переводит опасные формы азота в безопасные, освобождает воду от рыбьих экскрементов и несъеденного комбикорма.

Вода в индустриальном комплексе вблизи Сулы остается чище, чем в реке. Во всяком случае, капризной форели она нравится.

Немецкие технологии

Первую несвижскую форель потребитель получил в 2016 году. Строительство современного высокоиндустриального комплекса, добыча воды из артезианской скважины, очистка ее на станции обезжелезивания, обогащение кислородом – все это стоило немалых денег. Кто помог предприятию на старте?

– Банк развития Республики Беларусь дал нам кредит в 4,9 млн рублей, – рассказал Михаил Трусевич. – Строили комплекс мощностью 134 тонны почти четыре года – с 2013-го по 2015-й. Оснастили его по последнему слову науки и техники. Выбрали проверенные в деле во многих странах немецкие технологии.

Сегодня акционерное общество, поставляя потребителю форель и прудовую рыбу, полученной прибылью рассчитывается по кредиту. Так как пока основную долю в поставках занимает прудовая рыба, то именно она во многом помогает создавать рыбоводческую отрасль современной Беларуси. Но это пока. Сейчас спрос на форель растет и проблем с реализацией нет.

– Предприятие поставляет деликатесную рыбу в торговые сети (супермаркеты) Минска, а также города Гродненской и Брестской областей, – отмечает Михаил Трусевич. – Особым спросом пользуется форель на рыбных ярмарках. В субботу-воскресенье продаем ее еще и на Комаровском рынке.

Учитывая рост спроса на форель, ее производство планируют наращивать. Начать решено с вывода на полную мощность имеющегося индустриального комплекса, а это порядка 134 тонны в год.

Потом начнется строительство его второй очереди. Земля зарезервирована, имеются коммуникации и мощности: электричество, артезианская вода, трубопроводы. А также бесценный опыт возведения и запуска первой очереди форелевого хозяйства. Когда участок на Суле заработает на полную мощность, здесь будут выращивать до 300 тонн форели в год.

Рыбоводы комплекса строят и экспортные планы. Конечно, в первую очередь, прорабатывают российский рынок, где индустриальное производство рыбы практически не развито.

От копчения до икры

Еще до запуска второй очереди в Несвиже откроется переработка рыбы: форели, карпа, толстолобика и белого амура. Покупателю удобно приобретать почищенную, фасованную в вакуумную упаковку рыбку, а также вяленую и подкопченную. Не за горами и производство икры форели.

Что-то нам подсказывает, что икра и переработанная «царская рыбка» будут пользоваться большим спросом, чем прудовая. Мы согласны: рыбное меню отечественного потребителя заслуживает большего разнообразия.

Бриллианты темных глубин

Разъяснить ситуацию с выращиванием в нашей стране рыб ценных пород в условиях индустриального производства мы попросили Владимира Костоусова – заместителя директора по науке Института рыбного хозяйства НПЦ по животноводству Национальной академии наук Беларуси, кандидата биологических наук:

– В списке выращиваемых видов рыб доминирует форель. Объемы ее производства в Беларуси составляют около 800 тонн в год, осетра – под 200 тонн в год, африканского сомика – всего 1,5–2 тонны (его производство упало более чем в 10 раз, сейчас такую рыбу выращивают только на одной небольшой ферме в Брестской области).

За последний год площадей по выращиванию таких видов рыб в стране не прибавилось. В частности, самыми большими мощностями по выращиванию форели в условиях индустриального производства обладает ОАО «Лохва». У нее три филиала – в Костюковичском, Быховском и Бельничском районах и рыбопитомник в Горках. Компания уже выходит на проектную мощность. В 2018 году она произвела более 700 тонн форели. У ОАО «Альба» – только одна линия производства этой рыбы. Это предприятие набирает обороты, но еще не выходит на проектную мощность. Запланирована и вторая линия, но из-за отсутствия финансирования она еще не строится. Товарную форель также выращивает частное белорусско-иранское хозяйство «Хазар фиш» (Молодечненский район). По имеющейся информации, обороты его небольшие: тонн 20 в год.

Именно ОАО «Лохва», ОАО «Альба» и ИООО «Хазар фиш» располагают самыми современными технологиями индустриального производства форели. Это успешные, растущие предприятия, но все же новички в своем деле.

Есть в Беларуси и те, кто выращивает форель дольше. Этим занимается прудовое форелевое предприятие ЗАО «Птичь» (Логойский район), а также два фермерских хозяйства в Гродненской области (суммарно до 10 тонн форели в год).

Есть и те, кто сошел с дистанции. Несколько лет назад по экономическим причинам прекратил производство форели рыбопитомник «Богушевский» в Сенненском районе. Свернуло индустриальное производство и ООО «ТМ», которое несколько лет назад выращивало осетровых в бассейнах в центре Минска.

А вот у других дела с осетром идут. Его товарный выпуск организован в рыбхозах «Волма» и «Селец», ЧПУП «Акватория» (Дзержинский район), сельхозпредприятиях «Росич» (Минская обл.) и фирме «Ремона» (Могилев).

Осетр, также как и форель, требует особых условий разведения (качества воды, соответствующей ее температуры, наличия кислорода и т. д.). Карповые пруды для них не подходят – разве что только маленькие проточные. К примеру, рыбхоз «Волма» содержит осетров летом в зимовальных прудах.

На вопрос о том, почему в стране производят мало такой рыбы, наш эксперт ответил:

– Осетровая рыба не может быть дешевой. Отсутствие большого спроса определяется покупательной способностью. Осетр на рыбном рынке, как бриллиант на рынке драгоценных камней. Бриллиантов много не бывает, если бы было их изобилие – они бы ничего не стоили.

Форель и осетр – хищники. Основу их питания в индустриальном производстве составляют комбикорма с более высоким, чем для карпа, содержанием протеина. В них вводят больше рыбной муки и меньше зерна. Наши форелеводы и те, кто делает ставку на осетра, закупают комбикорма преимущественно за границей – в Польше, Дании, Франции: там, где идет добыча рыбы и организован выпуск рыбной муки. Выпускаются и отечественные комбикорма для форели и осетров, но, по мнению форелеводов, они по цене и качеству пока не дотягивают до импортных.

Как сообщил Владимир Геннадьевич, за помощью к ученым отечественные форелеводы, как правило, обращаются нечасто. Они предпочитают строго следовать закупленной технологии. Но если рыба начинает болеть либо возникают форс-мажорные обстоятельства, тогда идут к ученым – за помощью. Знают, что здесь получают компетентную консультацию.

...Институт рыбного хозяйства НПЦ по животноводству НАН Беларуси предлагает бизнесу начать разводить американского веслоноса. Он очень быстро растет, питается тем же, чем толстолобик. В пруду веслонос, как китовая акула, имеет привычку плавать с раскрытой пастью, заглатывая попавшую туда мелкую рыбку и планктон. Вырастает до 25–30 килограммов и более. Так что одной рыбой можно накормить целую свадьбу. При разделке в дело идет все, вплоть до рострума. Скелет этой рыбы составляют одни хрящи. Оценить достоинства заокеанского гостя Владимир Костоусов приглашает в Вилейку. Там в прудах филиала института осваивают белорусские воды веслоносы. Жить (и зимовать) этот перспективный для отечественного рыбоводства вид может в карповых прудах.