



**В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С НАУКОЙ**

# ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННОЙ СТАНДАРТИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ИЗ СИГОВЫХ РЫБ

А.Н. Астахова – Госрыбцентр

**В** основе работ по стандартизации пищевой рыбной продукции при установлении области распространения стандартов лежит научная систематика рыб. Как правило, стандарты распространяются на отдельные семейства или группы однородных семейств рыб. Поэтому в случаях изменения таксонометрического статуса рыб, происходящего при совершенствовании систематики, требуется внесение соответствующих изменений в стандарты на продукцию.

В современной ихтиологической практике руководящей системой сводкой и основным определителем по фауне пресноводных рыб России и сопредельных стран до настоящего времени является фундаментальный труд Л.С. Берга «Рыбы пресноводных вод СССР и сопредельных стран» (1948 – 1949 гг.).

Вышедшие в последующие годы словари Г.У. Линдерберга и А.С. Герда (1972 г.), Ю.С. Решетникова и др. (1989 г.) внесли существенный вклад в совершенствование систематики пресноводных рыб.

Результатом работ по систематике пресноводных рыб за последние 50 лет является «Каталог круглоротых и рыб континентальных вод России», выпущенный под редакцией Ю.С. Решетникова (1998 г.), который содержит основные таксонометрические изменения, проведенные после публикации Л.С. Берга, и современную классификацию рыб, соответствующую Международному кодексу зоологической номенклатуры.

В соответствии с современной классификацией изменение статуса коснулось такого важного объекта стандартизации, как сиговые рыбы, которые выделены в отдельное самостоятельное семейство (*Coregonidae* Cope, 1872), входящее вместе с семействами Лососевых, Хариусовых, Корюшковых в подотряд Лососеобразных, отряд Лососеобразных (таблица).

Указанная систематика, обоснованная биологами, оправдана с точки зрения однородности и особенностей свойств сиговых рыб по технохимическим и органолептическим показателям.

В отличие от рыб семейства Лососевых сиговые рыбы имеют серебристую, как правило, однотонную окраску поверхнос-

*Современная систематика рыб отряда Лососеобразных*

Отряд	Подотряд	Семейство	Род
Лососеобразные ( <i>Salmoniformes</i> )	Лососеобразные ( <i>Salmonoidei</i> )	Лососевые ( <i>Salmonidae</i> Rafinesque)	Ленки Таймень Тихоокеанские лососи Сахалинские таймень Тихоокеанские форели Лососи
		Сиговые ( <i>Coregonidae</i> Cope, 1872)	Сиги, ряпушки Вальки Нельмы, белорыбицы
		Хариусовые ( <i>Thymallidae</i> Gill, 1884)	Хариусы
		Корюшковые ( <i>Osmertidae</i> Regan, 1913)	Малоротые корюшки Мойвы Корюшки



ти, относительно крупную чешую, плотно покрывающую тело и не врастаящую в тело во время нереста, мелкую, слабо пигментированную икру.

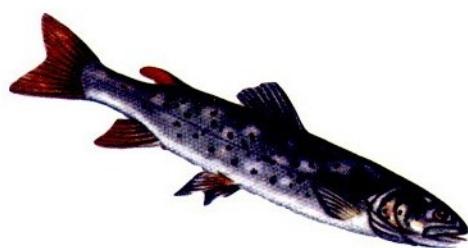
Мясо сиговых рыб белого цвета, нежное, малокостистое, жирное и среднежирное, созревающее при посоле.

Однако действующие до последнего времени стандарты на продукцию из сиговых рыб основывались на устаревшей классификации рыб, принятой в 40-е годы, по которой муксун, чир, ряпушка, тугун, омуль и др. (род *Coregonus*), белорыбица и нельма (род *Stenodus*) входили в семейство Лососевых.

Отсюда – неоднозначность и путаница толкования терминов «лососевые», «лосось», «сиговые», «сиги» в разных нормативных документах, а также разрозненность технических требований к качеству однородной продукции из сиговых рыб.

Так, соленая продукция из сиговых рыб изготавливалась по ГОСТу 16080-70 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия» и ГОСТу 16079-70 «Рыбы сиговые соленые. Технические условия»; продукция холодного копчения – по требованиям ГОСТа 7444-65 «Изделия балычные из белорыбицы и нельмы холодного копчения и вяленые. Технические условия».

К настоящему времени в направлении совершенствования нормативных и технических документов, распространяющихся на сиговых рыб, уже проведена определенная работа.





## ЗАЩИТА ДИССЕРТАЦИЙ

В 1998 г. при разработке проекта нового нормативного документа на рыбу сиговую соленую взамен ГОСТа 16079-70 «Рыбы сиговые соленые. Технические условия» нами внесено предложение на основании нового статуса сиговых рыб дополнитель но включить в область распространения стандарта также нельму, одновременно исключив ее из ГОСТа 16080-70 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия».

Наше предложение было принято разработчиком проекта стандарта (ООО НТЦ «Севрыбтехцентр-Сервис») на этапе разработки первой и окончательной редакции проекта стандарта, о чем указывается в пояснительных записках разработчика и свидетельствуют сами проекты. При этом изменением № 1 из ГОСТа 7449-96 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия» исключены требования к соленой продукции из нельмы.

По нашему предложению новая классификация использована также при пересмотре ГОСТа 11298-65 «Рыба лососевая холодного копчения. Технические условия».

С использованием новой систематики и для расширения ассортимента балычных изделий холодного копчения из сиговых рыб порционной и сервировочной разделки нами в 1999 г. разработаны ТУ 9268-015-00476524-99 «Изделия балычные из сиговых рыб холодного копчения. Технические условия», которые объединяют требования к качеству продукции из рыб семейства Сиговых, в том числе белорыбицы и нельмы.

В настоящее время разработаны и введены в действие новые технические условия взамен ТУ 9246-023-01729186-97 «Рыба-сырец и живая семейства Лососевых, Хариусовых и Корюшковых. Технические условия» (держатель подлинника – ГКО «Росрыбхоз»). С учетом нового таксонометрического статуса сиговых в наименование технических условий и область распространения дополнительно внесено «семейство Сиговых».

Использование новой научной систематики в нормативных документах заслуженно позволит поднять статус сиговых рыб как самостоятельного объекта стандартизации, в отдельных случаях исключит «избыточность» стандартизации путем объединения требований на однородную продукцию в одном нормативном документе и позволит оптимизировать работы по обязательной сертификации продукции.



## ЗАЩИТА ДИССЕРТАЦИЙ

В ноябре 2003 г. – январе 2004 г. на заседаниях диссертационного совета ФГУП «Всероссийский научно-исследовательский институт пресноводного рыбного хозяйства» (ВНИИПРХ) успешно защитили диссертации:

на соискание ученой степени  
**доктора биологических наук –**

**18 ноября 2003 г. – доцент Астраханского государственного технического университета Елена Николаевна Пономарева.** Тема диссертации: «Оптимизация методов выращивания объектов индустриальной аквакультуры на ранних этапах онтогенеза»;

на соискание ученой степени  
**кандидата биологических наук –**

**18 ноября 2003 г. – младший научный сотрудник КрасНИИРХа Федор Валентинович Скляров.** Тема диссертации: «Эффективность использования люпина и сорго в комбикормах для молоди осетровых и карпа»;

**9 декабря 2003 г. – старший научный сотрудник ВНИИ ирригационного рыбоводства Любовь Анатольевна Розумная.** Тема диссертации: «Любительское рыболовство как метод рыбохозяйственного освоения малых водоемов средней полосы России»;

– младший научный сотрудник ПИНРО Ирина Николаевна Мухина. Тема диссертации: Повышение эффективности стартовых кормов для лососевых рыб путем введения биологически активных добавок»;

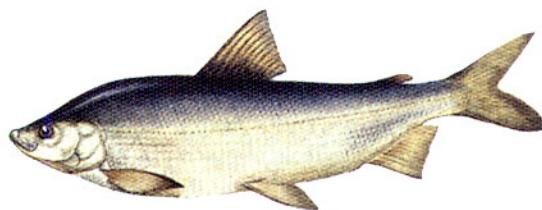
**27 января 2004 г. – старший преподаватель кафедры экологии и природопользования Мордовского государственного университета Вера Валентиновна Мартынова.** Тема диссертации: «Влияние колебаний солености на рост, энергетику и рыбоводные качества молоди рыб»;

– младший научный сотрудник лаборатории генетики и селекции ВНИИПРХа Андрей Дмитриевич Быков. Тема диссертации: «Биология и искусственное воспроизводство стерляди Верхней Оки».

В декабре 2003 г. успешно защитили диссертации на соискание ученой степени **кандидата технических наук:**

на заседании диссертационного совета ВНИРО старший научный сотрудник КаспНИРХа Ольга Александровна Харченко. Тема диссертации: «Разработка технологии комплексной переработки ценных культивируемых рыб Волго-Каспийского бассейна»;

на заседании диссертационного совета ТИНРО-центра старший научный сотрудник этого института Юлия Михайловна Позднякова. Тема диссертации: «Технология биологически активных добавок к пище на основе ферментативного гидролиза гонад гидробионтов».



Astakhova A.N.

Aspects of contemporary standardization of products from coregonid fishes

Coregonid fishes have been singled out as a separate family (Coregonidae Cope, 1872) that, along with Salmonidae, Thymallidae and Osmeridae, belongs to suborder Salmonoidei, order Salmoniformes. This taxonomy, being substantiated by biologists, is righteous from the point of view of coregonid fishes uniformity and peculiarities concerning technico-chemical and organoleptic characteristics.