

# Промысловая рыба по-новому

**Альтернативные виды рыбы, способные стать популярными и любимыми**

## Кобия

**Кобия** (*Rachycentron canadum*), нигрита, рыба-сержант или канадус. Относится к отряду окунеобразных. Единственный представитель своего семейства. У рыбы гладкое вытянутое торпедообразное тело и плоская широкая голова. Длина тела до 1,8 м, вес до 70 кг.

Встречается кобия по всему миру в тропических и субтропических водах, а также в западных водах Атлантического океана: от берегов Канады до берегов США и Аргентины, включая Мексиканский залив и все Карибское море. Не обитает в восточных водах Тихого океана.

Довольно часто в воде кобию принимают за небольшую акулу. Приспособлена к жизни в разных условиях: на дне, на песке, гравии, в коралловых рифах. Как правило, рыбы этого вида собираются в небольшие группы. Питается крабами, рыбой и кальмарами.

На протяжении последних лет кобия считалась очень перспективным объектом современной аквакультуры. Согласно научно-исследовательской работе тайванских ученых производство этого вида рыбы по всему миру может достигать миллиона тонн.

Пионером в разведении этой рыбы стала провинция Тайвань. До сих пор этот регион является одним из крупнейших производителей кобии, однако, в последнее время его затмил Китай, который производит более 90% всей кобии в мире.

Вылов кобии по всему миру в период 2006-2007 был максимальным. В дополнении к более 20 тыс тонн произведенных в Китае, еще 3-5 тыс тонн производили на Тайване и во Вьетнаме, а также на экспериментальном производстве в Сингапуре и мелких заводах в разных точках страны.

В последние годы объемы производства кобии резко сократились и в 2012 году составили всего 5 тыс тонн по всему миру, а, возможно, и того меньше. Если учесть, что в 2008 году производство этого вида рыбы составляло суммарно более 23 тыс тонн, можно сделать неутешительный вывод – сейчас оно снизилось почти на 90%.

Изначальным намерением произ-

водителей было экспортировать замороженное филе и брюшки кобии на рынки Европы и США. Это белая рыба с высоким процентом жирности, которая идеально подходит не только для приготовления множества рыбных блюд, но и годится для суши. Кроме того ее можно подвергать горячему и холодному копчению, что также дает конкурентное преимущество на рынке.

В дополнение к производству замороженных продуктов, компании поставляют свежую кобию на рынки азиатских стран.

Однако рынок этой рыбы себя совершенно не оправдал. Большие объемы производства и относительно низкий спрос значительно подорвали производителей, а высокая цена на рынке сделала продукцию непривлекательной для покупателей.

## Помпано

Многие рыбодоводческие компании, которые занимались производством кобии, переключили свое внимание на другой необычный вид тропической рыбы – тупорылого помпано (*Trachinotus blochii*).

Помпано или трахиноты (*Trachinotus*) — род морских лучепёрых рыб семейства ставридовых отряда окунеобразных.

Этот вид рыбы распространен в тропических водах Индо-Тихоокеанской области от Красного моря и Восточной Африки до Маршалловых островов и Самоа, на север до южной Японии и на юг до Австралии. Обитает вблизи внешних склонов коралловых и скалистых рифов.

Молодь помпано населяет прибрежные мелководья с песчаным дном и мелкие песчаные или илистые бухты вблизи устьев рек. Молодые трахиноты собираются в небольшие косяки, взрослые же встречаются обычно поодиночке.

По оценке Минсельхоза Китая, страна в 2012 году произвела около 200 тыс тонн тупорылого помпано. Эту рыбу знают и любят жители Азии, выращивают ее также на Тайване, в Филиппинах и в Малайзии.

Морские фермы во Вьетнаме в 2010-2011 годах производили около 2 млн т помпано, большая часть из которого была в замороженном виде отправлена в Польшу. В свежем виде рыба пользуется популярностью на Ближнем Востоке и Японии.

Первая реакция на помпано в Европе так же, как и в случае с кобией, была положительной. Однако дальнейшего продвижения не было, поскольку этим новым видам рыбы приходится конкурировать с огромным количеством уже известных и более дешевых видов рыбы.

Именно поэтому производители предпочитают сконцентрироваться на продажах свежей рыбы на местных рынках, где она лучше востребована и стоит намного дороже.

## Капрос

Несмотря на то, что большая часть рыбы, которую мы употребляем в пищу, уже не поймана на воле, а искусственно выращена, существуют еще виды, оставшиеся «неокультурными». Отличным примером является Капрос (*Capros aper*).

Эта рыбка напоминает солнечника высоким, сжатым с боков телом и сильно выдвигающимся вперед ртом, образующим всасывающую трубку. Эта небольшая рыба достигает в длину 16 см, тело покрыто шиповатой чешуей.

Распространен капрос в восточных водах Атлантического океана от Мадейры до Юго-Западной Англии и в Средиземном море. Держится у дна и часто попадает в тралы.

Рыба имеет вкусное нежное мясо, но из-за большого количества шипов и небольшого размера тушки требует очень трудоемкой обработки.

Китайские производители проявили интерес к глубокой переработке капраса для консервной промышленности. Однако все та же сложность обработки очень затрудняет ее сбыт. В этой рыбе большое количество жира (более 9%) и она отлично подходит для консервирования. Производители уверены, что как только на рынке оборудования появится необходимая техника для глубокой переработки и разделки капраса, спрос на нее резко пойдет в гору.

Другим рынком сбыта этого вида рыбы являются перерабатывающие комбикормовые заводы. Спрос на сырье для производства рыбной муки и рыбьего жира есть всегда и будет продолжаться расти.

Евгения Чернышова

<http://www.agroxxi.ru/>

[zhivotnovodstvo/nauka/](http://zhivotnovodstvo/nauka/)

[promyslovaja-ryba-po-novomu.html](http://promyslovaja-ryba-po-novomu.html)