

"Мечет" от 21.02.12.

Как «подойти»... осетра?

ЮНЦ РАН учредил малое инновационное предприятие «ИНТОС», название которого расшифровывается как инновационная технология осетроводства. Его назначение – отработка этой самой технологии, которая позволяет получать... Впрочем, об этом уже столько сказано и написано, что непонятно – почему до сих пор осетры не плещутся в прудах на каждом донском подворье?!



Председатель правления ЮНЦ РАН академик Геннадий Матишов не устает говорить о новой технологии везде, где только можно, как и сам Южный научный центр – продемонстрировать технологию на «водных» форумах. Её разработка – действительно гордость донских ученых.

В природе же некогда знаменитых азовских осетров почти не осталось: согласно Атласу социально-политических проблем, угроз и рисков юга России, составленному специалистами Южного научного центра РАН, их промысел, когда-то исчислявшийся тысячами тонн, составляет всего 250-300 килограммов в год. Сегодня состояние рыбных запасов Азовского моря оценивается

как катастрофическое. На прилавках магазинов того же Азова – в основном привозные теляпия и пангасиус.

А ведь было же, было их несметное количество. По воспоминаниям старожилов, размеры осетровых, продаваемых на ростовских рынках, были велики, но в дореволюционные времена никого не удивляли. Как рассказывал недавно ушедший донской художник Владимир Буримов, голова рыбыны, привозимой для продажи на телеге, могла свешиваться с одной стороны, а хвост волочился с другой по земле. Однако чтобы в природе взрослой особи достичь более-менее приличных размеров и стать способной давать икру, необходимы как минимум 12-15 лет.

Разработки Южного центра РАН позволили создать уникальную технологию производства осетровых рыб, по которой можно выращивать тех же осетровых за гораздо (в три раза!) меньший срок. На языке науки это называется «интенсивное выращивание осетровых рыб в установках с замкнутым циклом водообмена». То есть тот момент, что сдерживает развитие аквакультуры (немалая стоимость воды, которую в прудах так или иначе необходимо постоянно менять) здесь почти нивелирован.

Ноу-хау заключается в создании годовых природных «циклов» жизни рыбы по несколько раз в год. Делается это путем регуляции температуры в условиях установки замкну-

того водоснабжения.

- Фактически мы создаём для рыбы несколько искусственных «лет» и «зим», - поясняет академик Матишов. - При повышении температуры воды рыба идёт на нерест. После этого можно охлаждать воду - и рыба будет «зимовать». После отдыха мы снова поднимаем температуру, и так несколько раз подряд.

Но и это еще не все! Самая-самая «фишка» в технологии выращивания осетров, разработанной донскими учеными, - в том, что икра берется из рыбы живой, а не убитой, как это происходит в вылове ее из природных водоемов. Это особо подчеркивает директор «ИНТОСа» Алексей Павленко. По сути дела, таких осетров можно «до-

ить» с целью получения черной икры – и не один раз! Полученная же икра и для пищевых целей годится, и для выращивания мальков.

Впрочем, задача «ИНТОСа» - не коммерческая деятельность, а отработка технологий и их внедрение в производство. Но, к сожалению, и такому малому предприятию, как эта экспериментальная, по сути, площадка, пришлось столкнуться с административными барьерами. Вместо объявленных президентом страны нескольких дней на оформление всех документов на открытие предприятия в сфере малого бизнеса на учреждение ООО ИНПП «ИНТОС» ушло ... семь месяцев.

ЮНЦ вошел в уставный капитал ООО «ИНТОС» своими разработками, патентами и ноу-хау. Фермеры и промышленные хозяйства могут обратиться к ученым и получить все технологии и даже готовые бизнес-планы по интенсивному выращиванию осетровых рыб.

Стоит ли говорить о том, что применение этой технологии на практике позволит дать новые возможности не только для бизнеса, но и для потребителя,

снизив стоимость икры и рыбы на рынке?! Как рассказала заведомо аквакультуры и водных биоресурсов ЮНЦ, доктор биологических наук Елена Пономарева, уже в этом году «ИНТОС» планируют получить 50 килограммов черной икры и до пяти тонн осетрины. Кроме того, устав предприятия позволяет ему внедрять технологии аквакультуры и других предприятиях без права продажи ноу-хау.

Однако очереди из желающих получить данную технологию у дверей ЮНЦ не стоят. И это - при том, что сегодня в Ростовской области за год выращивают рыбы (вовсе не осетрины!) столько, сколько одна норвежская или вьетнамская ферма. Но объяви государство о своей поддержке развития элитной аквакультуры, где бы оказалась та Норвегия!.. Однако научные достижения, которые позволили бы возродить былые ресурсы Азовского, да Каспийского морей, остались в рамках реализуемых мероприятий раздела «Аквакультура приоритетного национального проекта «Развитие АПК».

Елена ДУНАЕВ.