

ЭКСПЕРИМЕНТ Ценные породы рыб восстанавливают по специальным технологиям

Скороспелый осетр

Виктор Погонцев, Ростов-на-Дону

УЧЕНЫЕ Южного научного центра Российской академии наук создали оригинальную технологию выращивания осетровых.

Она позволяет в несколько раз ускорить процесс созревания ценных рыб и получать черную икру осетровых в два раза быстрее, чем в естественных условиях. По мнению специалистов, применение нового метода в промышленных масштабах даст возможность вытеснить с рынка контрафактную продукцию.

За счет создания оптимальных условий выращивания — это определенная температура воды, содержание кислорода и ряд других гидрохимических характеристик — удается получать у стерляди икру за два года. Обычно же этот процесс длится до пяти лет. В дикой природе осетр достигает половой зрелости через 12–15 лет. Новая методика позволяет сократить этот срок в три раза.

— Вылов рыбы в естественных водоемах России достиг своего предела, — отметил председатель ЮНЦ РАН академик Геннадий Матишов. — Состояние Азовского и Каспийского морей (впрочем, как и Баренцева с Балтийским) просто катастрофическое. Фактически эти моря уже истощены. Еще недавно отечественная отрасль добывала 11 миллионов тонн рыбной продукции в год. Сейчас — всего четыре миллиона.

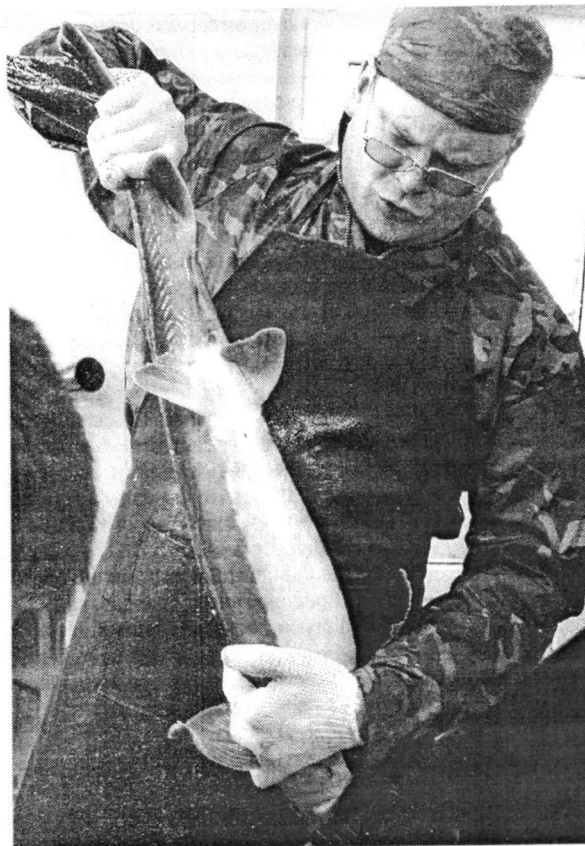
Хозяйственная деятельность человека привела к резкому сокращению естественных нерестилищ, а соответственно, и поголовья осетровых. Единственный выход — разведение ценных пород рыб в искусственных условиях, так как в обозримом будущем перспектив восстановления биологических ресурсов Азовского бассейна нет.

— В Норвегии, например, благодаря поддержке государства аквакультура превратилась в процветающую отрасль. Одной только семги там добывают более 700 тысяч тонн в год. В небольшом Вьетнаме в год получают 4,3 миллиона тонн рыбной продукции — больше, чем в России, причем 2,3 миллиона тонн составляет аквакультура. Стоит ли удивляться, что дешевая зарубежная рыба практически вытеснила с прилавков отечественную? — заметил Геннадий Матишов.

Новая технология разрабатывалась с учетом современных реалий. Были учтены все параметры, влияющие на себестоимость конечного продукта. Отсюда — замкнутый цикл водоснабжения, трехразовый сбалансированный по сезонам рацион, световой и температурный режим. Учитывается даже скорость движения воды в искусственных водоемах.

Экспериментальный модуль расположен на базе «Кагальник» в Ростовской области. Он представляет собой несколько помещений с пластиковыми бассейнами глубиной около одного метра. По подсчетам ученых, с 10 кубометров воды можно получать в год от 50 до 70 килограммов ценной рыбы. Биологический цикл рыбы, как, впрочем, и растений, зависит от смены времен года, температуры и продолжительности светового дня. Для того чтобы ускорить процесс созревания осетровых, ученые устраивают несколько «лет и зим» в течение года.

— Технология, отработанная в ЮНЦ, применима как в небольших фермерских хозяйствах, так и для промышленного разведения. Благодаря ей товарную продукцию средней массой 1,5 килограмма можно получить за год, массой 3,5 килограмма — за два года, — рассказала доктор биологических наук Елена Пономарева, заведующая отделом аквакультуры и водных биоресурсов ЮНЦ РАН. — Белуга в искусственных условиях может давать икру гораздо раньше, чем в природе. Это наш вклад в сохранение генофонда вида рыб, занесенных в Красную книгу.



В искусственных условиях осетровые могут давать икру гораздо раньше, чем в природе.