

УДК 639.3

## ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ ВНУТРЕННИХ ВОДОЕМОВ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

Суханов П.М.<sup>1</sup>, Дворянинова Е.И.<sup>1</sup>, Дворянинова О.П.<sup>1</sup>, Соколов А.В.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия, e-mail: [olga-dvor@yandex.ru](mailto:olga-dvor@yandex.ru)

## POTENTIAL OPPORTUNITIES OF THE RAW MATERIAL BASE OF THE INTERNAL RESERVOIRS OF THE VORONEZH REGION

Sukhanov P.M.<sup>1</sup>, Dvoryaninova E.I.<sup>1</sup>, Dvoryaninova O.P.<sup>1</sup>, Sokolov A.V.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>FSEI HE «Voronezh State University of Engineering Technology», Voronezh, Russia, e-mail: [olga-dvor@yandex.ru](mailto:olga-dvor@yandex.ru)

Российская Федерация обладает значительным потенциалом запасов водных биологических ресурсов. Согласно Государственной программе РФ «Развитие рыбохозяйственного комплекса», потенциальные возможности сырьевой базы внутренних водоемов страны оцениваются в 5 млн тонн, что создает предпосылки для увеличения темпов развития отрасли, а следовательно, объемов пищевых ресурсов, связанных с улучшением структуры питания населения [1]. В рыбохозяйственном комплексе РФ в настоящее время существуют трудности в эффективной реализации имеющегося природно-ресурсного и производственного потенциала отрасли, в том числе в Центральном федеральном округе (ЦФО) [2, 3]. Тем не менее отраслевая программа «Развитие товарной аквакультуры (товарного рыбоводства) в РФ до 2030 года» предусматривает рост производства (выращивание) товарной рыбы в ЦФО к 2025 г. на 15,5% по сравнению с 2020 г., до уровня 30 405 т. Следует отметить, что при переработке рыбного сырья необходимо стремиться к достижению наивысшей потребительской ценности. Она обеспечивается доброкачественностью, товарно-пищевыми показателями, пищевыми, биологическими и физиологическими свойствами. Доброкачественность оценивается санитарно-гигиеническими показателями и обеспечивает безвредность продукции для организма человека [4, 5]. В частности, для некоторых видов рыбной продукции безопасность подтверждается: отсутствием тяжелых металлов (свинца, мышьяка, ртути и кадмия), продуктов декарбоксилирования аминокислот (гистамина, нитрозаминов), пестицидов, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, бенз(а)пирена, а также микробиологическими показателями (ТР ЕАЭС 040/2016) «О безопасности рыбы и рыбных продуктов»). Широкий спектр показателей для подтверждения доброкачественности объясняется тем, что рыба может быть причиной серьезных пищевых отравлений (или

заболеваний) и даже с летальным исходом [2, 3]. Гигиенические характеристики рыбы определяются показателями безопасности и химическим составом, характеризующим количество и качество пищевых веществ. Таким образом, для достижения целей и критериев, определенных Доктриной продовольственной безопасности РФ, Концепцией долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2030 года и Основными направлениями деятельности Правительства Российской Федерации до 2025 года, дальнейшее развитие рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации будет основано на активизации исследований, освоении новых видов и росте объемов водных биоресурсов, которые в настоящее время малоиспользуемы или не востребованы вообще. Цель работы – исследовать особенности химического и фракционного состава наиболее распространенных рыб внутренних водоемов и определить их биологическую и пищевую ценность для разработки широкого ассортимента качественных и безопасных рыбопродуктов. Как показали исследования, рыба внутренних водоемов – превосходный источник полноценного белка, жира и экстрактивных веществ, который может выступать важнейшим фактором питания, определяющего здоровье населения. В то же время процентное содержание этих веществ зависит от вида рыбы, ее пола, массы, возраста и других признаков [9].

### **Список литературы**

1. Актуальность задачи улучшения и стабилизации качества выпускаемой продукции [Текст] / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов, А. Г. Часовских [и др.] // Материалы IV Межд. науч.-технич. конф. «Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обе». – Воронеж, 2017. - С. 206-214.
2. Иванова, Е. Е. К вопросу о комплексной переработке растительноядных рыб / Е. Е. Иванова // В сборнике: Инновации в индустрии питания и сервисе. Электронный сборник материалов IV Международной научно-практической конференции, 2020. – С. 185-187.
3. Приказ Федерального агентства по рыболовству от 30 марта 2009 г. № 246 «Об утверждении Стратегии развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации на период до 2020 года».
4. Дворянинова, О. П. Профессиональный стандарт как метод повышения качества продукции [Текст] / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов, А. Г. Часовских // Материалы 6-ой Международной научно-технической конференции «Качество в производственных и социально-экономических системах». - г. Курск, 2018. - С. 184-187.