



НАЦРЫБРЕСУРСЫ: Экономика перспективного строительства

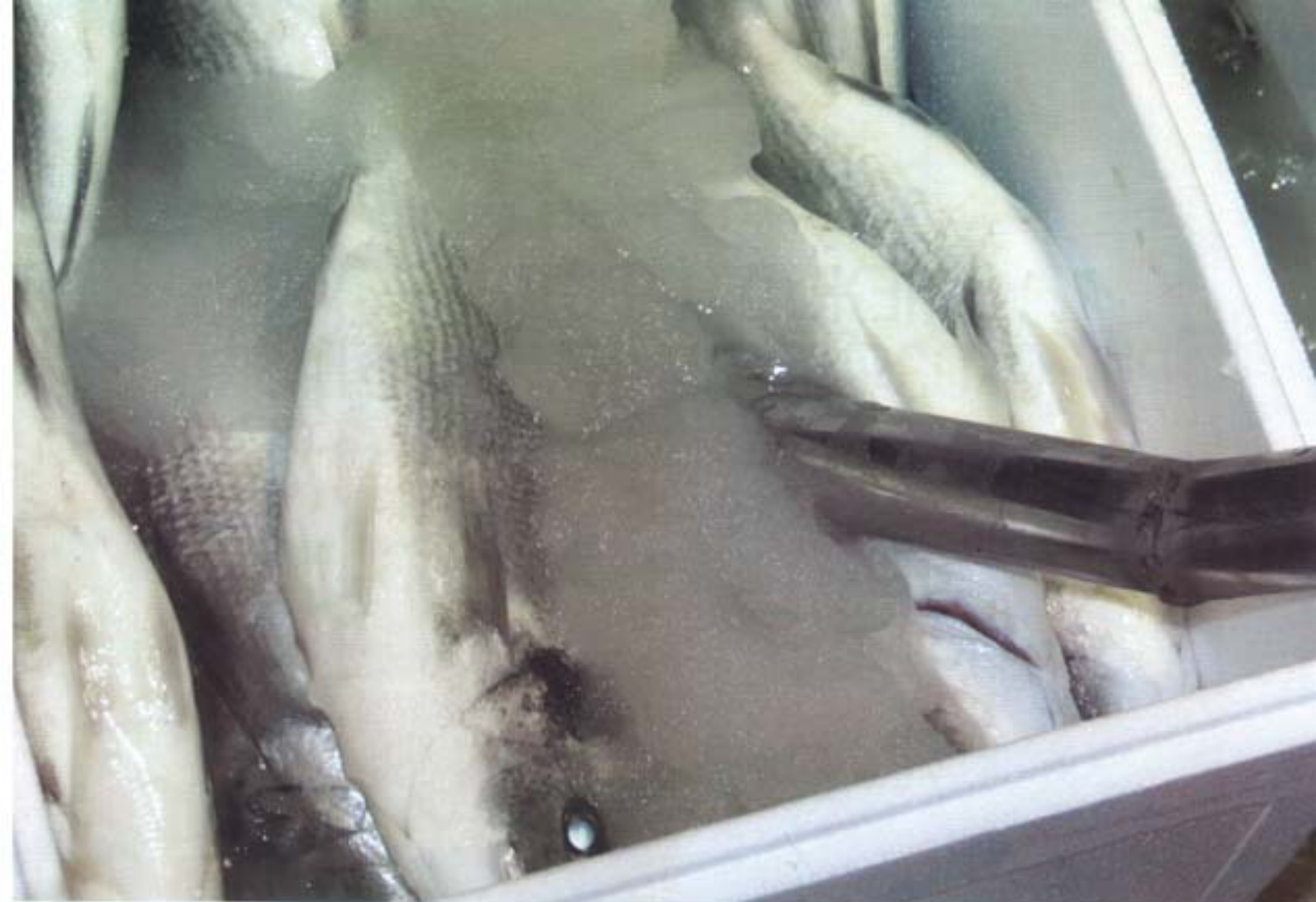
Что входит в сферу интересов
государственного предприятия

Сматываем удочки?

О том, кто и как трактует Налоговый кодекс

Развитие переработки – это естественный этап эволюции отрасли

Интервью с генеральным директором компании
«Магаданрыба» Русланом Теленковым



Рыбу можно удивить – водой

В среде рыбаков сегодня уже не найдется человека, который ничего не слышал об этом продукте. А многие смогли воочию убедиться в его замечательных свойствах на выставках оборудования, на предприятиях и судах зарубежных партнеров, а с недавнего времени и на производствах своих российских коллег, которые решились стать первопроходцами в области внедрения этого современного способа охлаждения. Решились – и не пожалели, что попробовали жидкий лед.

Светлана ВАСИЛЬЕВА

Первые образцы этой «чудо-техники» завозились в страну из Исландии. Правда, на тот момент в понимании рыбопромышленников были они, скорее, под стать пылесосу в начале XX века – дорого и бессмысленно. Тем более, зачем такие изощрения, если есть проверенные методы. Позже присмотрелись, разобрались, что к чему, и начали интересоваться более доступными аналогами – привычное и вполне объяснимое желание для тех, кто хоть раз пытался вести бизнес в России.

Сориентировавшись в ситуации, начали разворачиваться и поставщики: кто-то устремился за контактами на Восток, а кто-то положился на рос-

сийскую смекалку и, заключив соглашения с зарубежными поставщиками комплектующих, освоил собственное изготовление. Популярный же среди рыбаков вопрос: «Чье производство лучше?» – так и остался без ответа, поскольку результатом довольны все, кто уже успел обзавестись новинкой – от Мурманска до Сахалина и Камчатки.

А результат действительно говорит сам за себя. Жидкий лед (Vinagu Ice) представляет собой смесь микроскопических ледяных кристаллов и жидкости. По консистенции он гораздо нежнее мягкого снега (снежинки – просто гиганты по сравнению с мельчайшими кристалликами льда) и больше напоминает шугу, «густую воду» или даже гель. При этом концентрацию жидкого льда можно регулировать в зависимости от необходимого эффекта воздействия на рыбу.

Такая консистенция позволяет ему полностью и при этом максимально бережно обволакивать продукт любой формы, препятствуя доступу кислорода. Рыба, подверженная воздействию такого льда, даже спустя несколько суток имеет все признаки свежести – ярко-красные жабры; плотная, упругая мышечная ткань и ни малейшего признака окисления или повреждения на коже от контакта со льдом.

Температура жидкого льда зависит от используемой воды и составляет от 0 до -1°C (при работе на пресной воде) и до -3°C (при работе на морской). Воздействие «мягкого» холода в короткие сроки охлаждает рыбу до 0°C и позволяет поддерживать эту температуру в ее теле столько, сколько это необходимо для ожидания последующей стадии обработки или глубокой заморозки.



Александр САМОЛЕТОВ, генеральный директор ООО «Фабрика холода»

К тому же быстрое усыпление рыбы с помощью гипотермического шока позволяет полностью избежать стрессового фактора. В бункерах-приемниках на судах и береговых перерабатывающих предприятиях рыба не бьется, избегаются потери в весе и микротравмы, через которые впоследствии могут проникать бактерии. В результате от-

сутствуют и нежелательные биологические и химические изменения в тканях рыбы, проявляющиеся при стрессе.

Большие наработки в этой области имеются у одного из отечественных производителей – компании «Фабрика холода». Лучшим доказательством непревзойденных качеств жидкого льда может быть лишь научное подкрепле-



ние, решили в компании и обратились за помощью во ФГУП «ВНИРО».

По заказу московской фирмы научными сотрудниками Всероссийского НИИ рыбного хозяйства были проведены исследования о влиянии обработки свежельвленной рыбы жидким льдом на сроки хранения охлажденной рыбы. Как пояснил генеральный директор ООО «Фабрика холода» Александр САМОЛЕТОВ, исследования проводились на рыбе жирных пород (горбуше, кете, севрюге, осетре, сайре, палтусе, сельди жирной, скумбрии и т.д.), которая, как известно, имеет меньший срок хранения. Результаты опытов подтвердили, что при соблюдении ТУ 9261-041-00472124-08 «Рыба, охлажденная жидким льдом» продукт сохраняется 20 суток, что в 4 раза дольше, чем при хранении охлажденной рыбы в обыкновенном чешуйчатом льду.

«Еще больших результатов мы ожидаем от исследований рыбы средней жирности, проводимых в этом году. Все это позволит получить любому производителю охлажденной рыбы, использующему генератор жидкого льда, официальное подтверждение своего конкурентного преимущества», - отмечает руководитель компании.

Пока же рыбопроизводителям хватает и практического подтверждения верности своего выбора. Одними из первых свои суда начали оснащать генераторами жидкого льда мурманские рыбаки. Постоянно бок о бок работая со скандинавскими соседями, рыбаки Северного бассейна уже давно обратили внимание на новинку, которая казалась недостижимой из-за своей цены - более 90 тысяч евро.

В 2003-2004 гг. первую установку жидкого льда предложили рыбакам российские производители - изготовленное на родной земле оборудование оказалось в 3 раза экономичнее, проще в эксплуатации и при этом совершенно не уступало по качеству. «Нам удалось оснастить сразу более десятка судов, которые, по оценке судовладельцев, с учетом возраста, оказались наиболее перспективными для установки современного оборудования. Теперь многодневные переходы из района Шлицбергена в отечественные порты перестали быть проблемой для рыбаков», - рассказывает Александр Самолетов.

Довольны результатом и береговые предприятия. «Установка жидкого льда, приобретенная в 2007 г. у компании «Фабрика холода», позволяет нам сохранять охлажденную рыбу в течение двух недель. Это дало возможность нашей фабрике строить планы по модернизации всего производства - с переходом к поштучной фасовке рыбы, чтобы не мучиться, ломая 10-килограммовые брикеты. Тем более что



Установки для производства жидкого льда



свежая, хорошая рыба нужна всем», - комментирует директор мурманского рыбоперерабатывающего предприятия «СифудРус» Юрий ИЛЬИН.

Уже два года генератором жидкого льда пользуется и компания «ИНМА» (Сахалинская область), обратившаяся за оборудованием во владивостокскую фирму ООО «Владфризинг». «Без проблем работаю с установкой и совершенно доволен результатом», - говорит генеральный директор рыбодобывающего и рыбоперерабатывающего предприятия Яков СЕДНЕВ. - Если раньше свежесловленную рыбу на плоту приходилось пересыпать чешуйчатым льдом (при этом нижние слои все равно начинали «гореть», т.к. температура летом нередко доходит до +30°C) и максимально быстро обрабатывать все 15 тонн, то теперь такой проблемы нет. Жидкий лед заливает рыбу и равномерно охлаждает всю массу».

Ради эксперимента рыбообработчики заправляли жидким льдом (с температурой -3°C) и «кубики» с рыбой (900-килограммовые контейнеры) - че-

рез 12 часов даже икра внутри рыбин сохраняла первозданную свежесть. «Для удобства при обработке мы используем жидкий лед с температурой около 0°C. В результате этого процесса рыба получается просто идеального качества», - делится опытом директор сахалинской компании.

Сама по себе установка (в зависимости от производительности) довольно небольшая, ведь на судне важен каждый сантиметр занимаемого пространства. Благодаря особой структуре жидкого льда, появилась возможность максимально оптимизировать процесс его доставки к продукту: сам генератор может находиться в любом подходящем помещении, а произведенный лед с помощью насоса подаваться в бункер-приемник с рыбой по обычным трубам.

Аналогично может транспортироваться лед и по территории рыбоперерабатывающих предприятий, при этом точек раздачи может быть несколько (возможное расстояние перекачки жидкого льда - до 150 метров, перепад

высот - до 6 метров). Заливается рыба с помощью шланга - никаких тележек или лопат, а значит, дополнительных рабочих рук и возможности попадания в лед нежелательных включений (пыли и т.п.).

Не является препятствием для установки генератора жидкого льда и отсутствие прямого доступа к морской воде: «на береговых предприятиях, удаленных от побережья, нашей компанией устанавливались ледогенераторы в комплексе с системой автоматического добавления соли в поступающую воду», - добавляет Александр Самолетов.

Помимо жидкого льда концентрацией 5-30% установка может использоваться и в качестве мощного охладителя для производства ледяной воды без промежуточных контуров.

Благодаря своей универсальности, генераторы жидкого льда применяются не только в рыбной отрасли, но и в мясной промышленности, а также на птицефабриках и т.д. По словам представителя «Фабрики холода», интересное применение свойствам жидкого льда находят за рубежом. Так, его использование в системе кондиционирования позволяет европейцам экономить на энерготарифах, намораживая запас жидкого льда в ночное время суток и используя в качестве экологичного хладагента днем: экономия в 3-4 раза довольно существенна.

Как видим, есть повод удивиться свойствам и сферам применения воды не только рыбе. Несомненно, со временем все преимущества жидкого льда по достоинству будут оценены и российским рынком. Тем более что первое знакомство уже состоялось, и весьма успешно. ■