

УДК 664.951.6

Рыбные консервы: классификация, виды

О.А. Рязанова, д-р с.-х. наук, профессор

Российский государственный торгово-экономический университет, Кемеровский институт (филиал)

Рыбные консервы – высокопитательные продукты, по энергетической ценности и вкусовым свойствам значительно превосходящие основное сырье, поскольку в них удалены несъедобные и малоценные в пищевом отношении части и органы рыб (голова, кости, внутренности и пр.) и добавлены другие продукты (растительное масло, крупы, пряности и др.), что в сочетании с предварительной обработкой (обжариванием, копчением, вялением, бланшированием и др.) позволяет значительно улучшить потребительские свойства и усвояемость готового продукта.

Согласно межгосударственному стандарту ГОСТ 30054-2003 «Термины и определения», *консервы из рыбы (морепродуктов)* – продукт из рыбного сырья (морепродуктов), содержание которого должно быть не менее 50 % массы нетто, в герметично закупоренной таре, подвергнутой стерилизации или пастеризации и пригодный для длительного хранения. При этом к рыбному сырью относят рыбу, рыбный фарш, фаршевые смеси, пищевые отходы при разделке рыб; к морепродуктам – млекопитающих, беспозвоночных, водоросли и продукты их переработки [1, 2].

Систематизацию любого вида продукции, в том числе и рыбных консервов, осуществляют посредством использования методов классификации, что позволяет дифференцировать их широкий ассортимент, в полной мере отражая их свойства и признаки.

Классификация (от лат. *classic* – разряд, класс и *facere* – делать, раскладывать) – система соподчиненных понятий (объектов) в какой-либо области знания или деятельности человека, используемая как средство для установления связей между этими понятиями (объектами), а также для точной ориентировки в многообразии понятий (объектов). В технических науках под классификацией понимают разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

Классификация должна фиксировать закономерные связи между классами объектов с целью опреде-

Ключевые слова: классификация; классификационные группировки; рыбные консервы; рыбное сырье.

Key words: classification; classification groups; fish canned food; fish raw materials.

ления места объекта в системе, которое указывает на его свойства. Как метод товароведения ее следует рассматривать как разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию классификационных признаков, по которым ее проводят [3].

Классификацию любых объектов, в том числе и рыбных консервов, проводят с целью упорядочения и систематизации информации, что позволяет обеспечить системность в формировании классификационных группировок и провести их своевременную идентификацию.

Анализ рынка консервов и пресервов из рыбы с учетом вида данной продукции показал, что в последние годы большая часть производства приходится на натуральные консервы и пресервы (45 %). Так, их производство в 2008 г. составило 403,2 млн усл. банок. К основным видам консервов в натуральном соусе относят печень трески, лососевые, из сельди, скумбрии, крабовых. Второе место занимают консервы и пресервы рыбные в масле – 215,0 млн усл. банок. Далее следуют консервы в томатном соусе – 161,3 млн, натуральные из сельди – 62,7 млн, рыбоарастительные – 26,9 млн усл. банок [4].

В связи с кризисными явлениями в рыбной отрасли в период с 2009 по 2010 г. производство рыбных консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов неуклонно уменьшалось. В 2011 г. эту тенденцию удалось переломить и увеличить объем произведенной продукции по сравнению с 2010 г. примерно на 29 %. Объемы производства продукции в 2011 г. превысили 261 млн усл. банок. Наибольшую часть произведенной продукции составляют рыбные консервы, а доля пресервов и консервов

из морепродуктов очень мала. Распределение объемов производства произведенной продукции по регионам России характеризуется следующими данными: на Санкт-Петербург и Ленинградскую область приходится 20 %, Калининградскую область – 35, Приморский край – 30, Сахалинскую область – 15 % [5].

Рынок консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов в стране рос на протяжении пяти лет. В 2008 г. натуральный объем продаж консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов вырос максимально – на 8,3 % по сравнению с 2007 г. В 2009–2011 гг. наблюдался постепенный умеренный рост продаж консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов, но доля роста с каждым годом немного снижалась. По оценкам аналитиков, объем продаж консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов в России в 2011 г. составил 356,1 тыс. т, при этом мясных консервов было продано 241,6 тыс. т, т. е. в 2011 г. натуральный объем продаж консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов вырос на 3,7 % по сравнению с 2010 г. [6].

В общем обороте консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов доминирует рыбная продукция. В 2011 г. в общем объеме продаж консервов и пресервов морепродукты занимали около 3 %. В 2011 г. в России было выпущено всего 9,6 тыс. т пресервов и консервов из морепродуктов. Что касается потребления консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов, то в 2011 г. оно хотя и незначительно выросло, но не соответствует ресурсным возможностям, поскольку на каждого жителя России их приходилось только 2,29 кг.

В последнее время, в связи с улучшением экономической ситуации в отрасли, у товаропроизводителей появилась возможность расширять ассортиментную линейку выпускаемой продукции определенных торговых марок. На рынке хорошо известны такие бренды рыбной продукции, как «Санта Бремор», далее следуют «Русское море», «Меридиан», «Марина», «Пищевик», «Рыбный остров» и др., что повышает заинтересованность и узнаваемость их среди покупателей.

Поскольку производство рыбных консервов – достаточно динамичный сектор рынка, то представляется целесообразным рассмотреть вопросы их классификации, что позволит специалистам маркетинговых служб предприятий торговли лучше ориентироваться в их обширном многообразии и принять правиль-

ные коммерческие решения при проведении закупки у поставщиков. Известная товароведная классификация рыбных консервов позволяет разделить их на группы только с учетом одного признака – по виду заливки [1, 3], тогда как другие классификационные признаки во внимание не принимались. В этой связи возникает необходимость в разработке более детальной их классификации, которая охватывала бы максимально возможное количество признаков. На основании анализа доступных в открытой печати материалов нами систематизирована информация и разработана классификация рыбных консервов [1, 3, 7] (таблица).

Традиционные признаки в таблице приведены без какого-либо их обозначения.

Основополагающие классификационные признаки – целевое назначение и по видам заливки. По целевому назначению рыбные консервы выпускают *общего* (для питания взрослых здоровых людей), а также *специального* назначения – для питания детей в виде продуктов детского питания (ПДП) на рыбной основе – и функционального назначения. Нами уточнен признак *по виду используемого сырья*, т.е. помимо известных (рыбные, рыборастворительные и овощерыбные) нами выделены такие виды сырья, как морские травы (морская капуста – ламинария) и прочие морепродукты.

В ГОСТ 30054–2003 приведены классификационные группировки рыбных консервов и пресервов, исходя из того, что из рыбы и морепродуктов изготавливают самые разнообразные виды консервов – уху, супы, фарши, пудинги, паштеты, суфле, из печени (молок, икры) рыб, с растительными гарнирами и др., что позволило выделить новый классификационный признак – *по виду консервов*.

При формулировании классификационных признаков, используя традиционные подходы в сочетании с инновационными, помимо выше названного признака, следует выделить другие новые признаки: по компонентному составу и способу обработки рыбного сырья. По компонентному составу нами предложено выделить одно-, многокомпонентные и комбинированные рыбные консервы. При этом к однокомпонентным относят консервы из рыбы с учетом вида заливки – натуральные, в томатном соусе, желе, с добавлением масла и т. п.; к многокомпонентным – консервы-уха, консервы-супы; из рыбы в бульоне и др.; к комбинированным – фарши,

Классификация рыбных консервов

Классификационные признаки	Классификационные группировки
По целевому назначению *	Общего назначения (для питания взрослых здоровых людей) Специального назначения (для детского питания – ПДП на рыбной основе); функционального назначения
По виду используемого сырья **	Рыбные Рыборастворительные Овощерыбные Из морских трав (водорослей) Из прочих морепродуктов Консервы рыборастворительные:
По виду консервов ***	в масле; в томатном соусе; в бульоне (заливке, маринаде, соусе) Консервы-уха Консервы-супы Консервы-фарши из рыбы (морепродуктов) Консервы-пудинги из рыбы (морепродуктов) Консервы-паштеты из рыбы (морепродуктов) Консервы-суфле из рыбы (морепродуктов) Консервы из печени (молок, икры) рыб Консервы из рыбы (морепродуктов) с растительными гарнирами
По компонентному составу ****	Однокомпонентные Многокомпонентные Комбинированные
По видам заливки	Натуральные В желе С добавлением масла; в масле В томатном соусе/ в томатно-масляной заливке В бульоне и/или соусах В маринаде
По способу обработки рыбного сырья *****	Из копченой (подкопченной) рыбы Из обжаренной рыбы Из бланшированной рыбы
Примечание: *, ** – уточненные признаки; ***, ****, ***** – новые признаки.	

пудинги, в маринаде, из печени (молок, икры), а также рыборастворительные (с содержанием рыбного сырья не менее 50 %) и овощерыбные (с содержанием рыбного сырья менее 50 %).

Такой традиционный классификационный признак как *по виду заливки* предполагает соотношение в эту классификационную группировку консервов натуральных, в желе, масле, томатном соусе/в томатно-масляной заливке, в бульоне и/или соусах, а также в маринаде (с добавлением уксусной кислоты). Кроме того, нами предложено выделить новый классификационный признак – *по способу обработки рыбного сырья*, включающий использование таких способов, как копчение (подкопчение) и обжаривание рыбы в масле, а также бланширование, что позволяет существенно улучшить вкусовые свойства и усвояемость консервов.

Таким образом, предлагаемая инновационная классификация рыбных консервов позволяет расширить количество классификационных признаков с уточнением и дополнением уже имеющихся, а также выделить принципиально новые признаки. При этом следует иметь в виду, что с дальнейшим развитием технологий их количество будет только возрастать.

Предложенная инновационная классификация рыбных консервов включена в 3-е издание книги «Экс-

пертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла», которая будет издана в издательстве «Дели принт» (Москва) в 2013 г.

ЛИТЕРАТУРА

1. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: Учебник для студ. высш. учебн. завед./Т.Г. Родина. – М.: Издательский дом «Академия», 2005. – 260 с.
2. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Справочник. – Новосибирск: Сиб. ун-в. изд-во, 2007. – 244 с.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений/В.В. Шевченко [и др.]/– М.: Изд-во ИНФРА-М, 2001. – 543 с.
4. <http://yurhelp.ru/news1264.html>
5. [<http://www.rusfishworld.ru/news/157-proizvodstvo-rybnyh-konservov-v-rossii-uvelichi-los-primerno-na-29-v-2011-g>].
6. http://www.fishnet.ru/news/novosti_otrasli/28627.html
7. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: Учеб.-справ. пособие. – 2-е изд., испр. и доп./В.М. Позняковский [и др.]; под общей ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. ун-в. изд-во, 2007. – 311 с.