

WIADOMOŚCI RYBACKIE



ISSN 1428-0043



NR 5 (90)

MAJ 1998



Co preferują konsumenci

Przeprowadzone w Morskim Instytucie Rybackim badania pozwoliły na poznanie preferencji konsumentów co do spożycia ryb i ich przetworów. Były to inne badania niż przedstawione w Wiadomościach Rybackich nr 1 br. Tamte badania obejmowały Trójmiasto, natomiast poniższe 8 województw. Jako reprezentatywne dla poszczególnych regionów kraju przyjęto

następujące województwa: dla regionu nadmorskiego — gdańskie i koszalińskie, dla centralnego — warszawskie, poznańskie i łódzkie, dla regionu południowego — katowickie i rzeszowskie, dla regionu wschodniego — białostockie.

Dokończenie na s. 2

Co preferują konsumenci

Dokończenie ze s. 1

Preferowane grupy towarowe w podziale na województwa

Analizując formy spożywania ryb preferowane przez konsumentów ogólnie, stwierdzamy, iż najczęściej spożywane są ryby wędzone (74%), dalej konserwy (62%), a potem filety świeże (51%) oraz filety mrożone (48%). Natomiast najmniej konsumuje się wyrobów delikatesowych (zaledwie 6%) oraz wyrobów garmazeryjnych (11%). Należy tu zauważyć, iż respondent miał możliwość wybrania kilku odpowiedzi.

Przy analizie form spożycia ryb według województw okazuje się, iż w woj. rzeszowskim konserwy wysuwają się zdecydowanie na pierwsze miejsce — aż 83% respondentów podało właśnie ten asortyment. Charakterystyczne jest także niższe od przeciętnej spożycie ryb świeżych (całych, tusz i filetów) w województwach rzeszowskim, białostockim i katowickim, co świadczy przede wszyst-

tkim o złej dystrybucji ryb: ryby całe nie są dowożone do województw położonych daleko od morza. Odwrotna sytuacja ma miejsce w przypadku ryb mrożonych. Wyższy od średniej krajowej procent osób spożywających ryby mrożone zamieszkuje właśnie województwa białostockie, katowickie, rzeszowskie i warszawskie. Jest to widoczne zwłaszcza w odniesieniu do filetów mrożonych: w kraju 48% respondentów nabywa ryby pod tą postacią, natomiast w wyżej wymienionych województwach liczba ta przekracza 65%. Wykres 1 przedstawia formy spożycia ryb, traktując sumę wszystkich odpowiedzi jako 100%.

Preferowane grupy towarowe w podziale na typy gospodarstw

Analizując formy spożycia ryb w poszczególnych typach gospodarstw stwierdzamy, iż

najczęściej konsumowany asortyment, jakim są ryby wędzone, jest stosunkowo najczęściej nabywany przez gospodarstwa pracujące na własny rachunek (78%) oraz gospodarstwa pracownicze (76%), natomiast najmniej spożywają je osoby z rodzin utrzymujących się ze źródeł niezarobkowych (65%).

W drugiej grupie, jaką stanowią konserwy, najwyższy procent respondentów pochodzi z gospodarstw pracowniczo-rolniczych (75%) i rolniczych (72%), zaś najniższy — z gospodarstw pracujących na własne rachunek (61%).

Ponadto widoczne jest: niskie spożycie ryb całych świeżych oraz filetów świeżych względem średniej konsumpcji w gospodarstwach rolniczych (odpowiednio 26% i 45%) oraz pracowniczo-rolniczych (23% i 40%), bardzo niska konsumpcja tuszy świeżych oraz brak spożycia tuszy mrożonych w gospodarstwach niezarobkowych (12% i 0%), wysokie spożycie filetów mrożonych w gospodarstwach pracowniczo-rolniczych (83%) oraz rolniczych (60%).

Zaskakujący jest fakt, iż największy procent osób konsumujących kostki mrożone pochodzi z gospodarstw utrzymujących się ze źródeł niezarobkowych. A przecież grupa ta w ogóle nie konsumuje tuszy mrożonych. Widzimy zatem, iż stopień przetworzenia ryby jest bardzo istotny dla konsumenta, a konsument nie spożywający tuszy mrożonych jest istotnym nabywcą kostek mrożonych. Natomiast wzrost zapotrzebowania na kostki mrożone nie oznacza automatycznie wzrostu popytu na tusze mrożone. Marynaty najczęściej nabywają rodziny pracownicze (40%), najrzadziej — niezarobkujący (29%) i emeryci (30%).

Zaskakujący jest bardzo wysoki procent osób niezarabiających konsumujących wyroby delikatesowe — 12%, oraz wyroby garmazeryjne — 18%, podczas gdy średnia wynosi odpowiednio 6% i 11%. Są to wyroby drogie, powiedziałabym nawet, że bardzo drogie, toteż wnioski z tego mogą płynąć następujące:

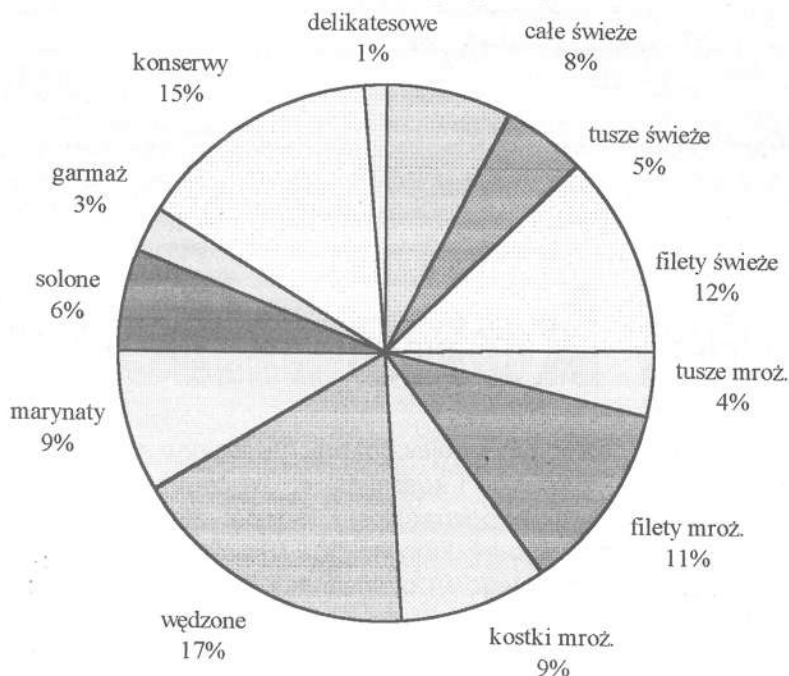
a) członkom gospodarstw utrzymujących się ze źródeł niezarobkowych powodzi się bardzo dobrze, gdyż mają wysokie dochody

b) ich życie musi prezentować pewien poziom materialny, nawet w myśl przysłowia "zastaw się, a postaw się",

c) gospodarstwa te wypełniają nierzetelnie ankiety.

Biorąc pod uwagę strukturę spożycia w różnych typach gospodarstw należy stwierdzić, iż we wszystkich typach jest ona raczej zbliżona do struktury ogólnej: na pierwszym miejscu zawsze są stawiane ryby wędzone potem zaś filety świeże lub mrożone. Natomiast na końcu uplasowały się wyroby delikatesowe oraz wyroby garmazeryjne.

Formy spożycia ryb



Preferowane grupy towarowe w podziale na wielkość miejscowości

Analizując formy spożycia ryb według miejscowości do najistotniejszych wniosków należy zaliczyć:

— odwrotnie proporcjonalny wzrost udziału konserw do wielkości miejscowości — w miastach największych odsetek osób spożywających konserwy wynosił 53%, natomiast na wsiach — 77%,

— udział filetów mrożonych rośnie wraz z malejącą wielkością miast, jedynym wyjątkiem są tu mieszkańcy wsi,

— malejący odsetek osób spożywających wyroby delikatesowe w stosunku do malejącej liczby ludności w miastach (w miastach największych odsetek ten równa się 9%, na wsiach — 2%),

— wraz z malejącą liczbą mieszkańców notuje się tendencję malejącego udziału filetów świeżych.

Preferowane grupy towarowe w podziale na grupy dochodowe

Badając grupy towarów najczęściej konsumowane przez poszczególne grupy dochodowe stwierdzono, iż ryby wędzone stawiane są przez wszystkich na miejscu pierwszym, zaś na drugim znajdują się konserwy. Jedynym wyjątkiem są tu gospodarstwa najbogatsze, które częściej niż konserwy nabywają filety świeże.

Warte odnotowania jest tu, iż w odniesieniu do żadnej z grup towarowych nie zachodzi jednoznaczna tendencja wzrostu udziału spożycia danej grupy wraz ze wzrostem dochodów ludności. Dotyczy to nawet wyrobów delikatesowych.

Popyt na poszczególne grupy towarowe w opinii właścicieli sklepów rybnych

Równolegle do badań opinii konsumentów, w MIR przeprowadzono badania ankietowe w sklepach rybnych.

Badanie oceny punktowej popytu pozwala na poznanie opinii sprzedawców, co do zapotrzebowania klientów. Obliczono średnie arytmetyczne ocen wystawionych w pięciostopniowej skali, dotyczących popytu na poszczególne przetwory rybne.

Najwyższym popytem, zdaniem sprze-

Tablica 1. Popyt na wybrane grupy towarowe w opinii konsumentów i właścicieli sklepów

Miejsce	Konsumenti	Właściciele sklepów
1	ryby wędzone	filety mrożone
2	konserwy	ryby solone
3	filety rybne świeże	kostki mrożone
przedostatnie	wyroby garmażeryjne	wyroby delikatesowe
ostatnie	produkty delikatesowe	ryby mrożone całe

dawców, cieszą się filety mrożone (4,0 punktu), ryby solone (3,7), kostki mrożone (3,6) oraz ryby wędzone (3,5). Najniższym — wyroby delikatesowe (1,5 punktu) oraz ryby mrożone całe (1,8 punktu).

Porównajmy ocenę popytu z punktu widzenia konsumentów i z punktu widzenia właścicieli sklepów (tabl. 1). Opinie te znacznie się różnią.

Z oceny popytu wystawianej przez właścicieli sklepów według regionów wynika, że:

1) zapotrzebowanie na ryby świeże i to zarówno całe, tusze, jak i filety jest najmniejsze w województwie rzeszowskim i białostockim; najwyższe oceny te grupy asortymentowe uzyskały w woj. warszawskim, łódzkim i gdańskim,

2) bardzo niskie oceny i to we wszystkich województwach uzyskały ryby mrożone (od 0 do 2,3 punktu),

3) wśród ryb mrożonych najlepsze oceny wystawiono filetom (od 3,5 do 5 punktów), średnia krajowa wynosiła 4,0 punktu,

4) kostki mrożone uzyskały we wszystkich województwach niższe oceny niż fi-

lety mrożone (z wyjątkiem woj. gdańskiego),

5) popyt na ryby wędzone najwyższy jest w województwie łódzkim (5), a najniższy w rzeszowskim (3).

6) ryby wędzone są najchętniej konsumowanym wyrobem w województwie łódzkim (5),

7) nie ma zbytu na wyroby delikatesowe w żadnym z województw,

8) stosunkowo najniższe zapotrzebowanie na wyroby garmażeryjne oraz delikatesowe występuje w województwach białostockim i rzeszowskim.

Ciekawie przedstawia się odpowiedź na pytanie czy zdaniem właścicieli sklepów podaż jest dostosowana do popytu. Pomimo, iż występują znaczne różnice w pojęciu popytu przez konsumentów i sklepy, 77% sprzedawców twierdzi, iż podaż jest dostosowana do popytu.

W przypadku odpowiedzi negatywnych, przyczyną niedostosowania podaży do popytu wiąże się w 100% ze złym systemem zaopatrzenia.

Grażyna Aguirre

Chińskie firmy mogą eksportować do USA

138 chińskich przetwórców produktów połowu uzyskało uprawnienia FDA, amerykańskiej agencji rządowej do spraw jakości, zezwalające na eksport do USA.

Przedsiębiorstwa te uzyskały certyfikaty HACCP, które w końcu 1997 roku stały się obowiązujące przy imporcie produktów pochodzenia wodnego.

Certyfikat jest postrzegany jako szczególne osiągnięcie, jako że kryteria FDA dotyczące importowanej żywności zostały zaadoptowane przez

ONZ, UE, Kanadę, Japonię i wiele innych krajów. Chińskie biuro inspekcji towarów, które prowadzi regularną wymianę techniczną z FDA oferuje pomoc techniczną i szkolenie na temat systemu kontroli HACCP dla miejscowych przedsiębiorstw.

Chiny są największym eksporterem produktów pochodzenia wodnego, wysyłają za granicę 800 tys. ton w roku ubiegłym i zarabiając na tym 3 mld USD.

SJM

Worldfish Report Nr 63/98

W 1997 r. polskie połowy ryb słodkowodnych i dwuśrodlowiskowych na Zalewie Wiślanym wynosiły 399,9 t (tab. 1). Były one o 13% niższe niż w 1996 r. (462,1 t) i o 41% niższe od średniej wieloletniej z lat 1948-1996 (675,2 t). Połowy prowadzono w dwóch zasadniczych sezonach: wiosennym (58%) i jesiennym (28%). W sezonie wiosennym przeważały połowy leszczy, sandaczy, cios i stynek, a w jesiennym węgorzy (rys. 1).

W ostatnich dziesięciu latach w połowach ogólnych tych grup przeważały: węgorze (29,2%), leszcze (25,6%), sandacze (19,0%), płocie (12,3%) oraz okonie (5,7%). Łączny udział pozostałych gatunków wynosił ok. 8,2% (ciosy, stynki, minogi, miętusy, karasie, trocie, ...). W wymienionym okresie, prawie stałym spadkiem charakteryzowały się połowy węgorzy. Szczególnie niepokojący spadek ich połowów wystąpił w ostatnich dwóch latach — o 30% (brak zarybienia od 1994 r.). Po 1995 r. wystąpił wyraźny wzrost połowów leszczy (o 20%) i sandaczy (o 28%). Połowy okoni i płoci, po względnym okresie stabilizacji w latach 1998-1995, w 1997 r. w porównaniu do 1996 r., spadły o 45% i o 52%.

Z gatunków morskich dominowały śledzie. Maksymalnie, zarejestrowane dotąd połowy tego gatunku osiągnęły wysokość ok. 4200 t (1993 r. i 1989 r.), a ich udział w łącznych połowach dochodził do ok. 90%. Połowy śledzi prowadzone w ostatnich dwudziestu latach charakteryzowały się znaczną fluktuacją od ok. 160 t do 4190 t.

Leszcz

Po okresie drastycznego spadku połowów leszczy z poziomu 502,4 t w 1987 r. do 53,7 t w 1995 r., w następnych dwóch latach ich połowy wzrosły do 106,9 t, stanowiąc 26,7% ryb słodkowodnych i dwuśrodlowiskowych 1997 r.

W 1997 r. ponad 69% połowów rocznych osiągnięto w marcu, kwietniu, maju (ochrona od 20 kwietnia do 10 czerwca) i czerwcu. W sezonie wiosennym połowy opierały się głównie na leszczach przed- i potarłowych. Średnia roczna wydajność jednej doby połowowej wynosiła 0,3 kg/żak. W drugiej połowie czerwca stada rozrodzone leszczy opuściły polską część Zalewu Wiślanego.

W połowach żakowych występowały leszcze o długości od 6 cm do 65 cm (śr. dług. 19,1 cm, śr. masa 225,8 g), a w wontonowych o długości od 33 cm do 67 cm (śr. długość 51,6 cm, śr. masa 2145,1 g). Przyłów leszczy niewymiarowych (poniżej 35 cm) w połowach żakowych wynosił 83,8%, a w wontonowych 23,8%.

W ramach współpracy z Rosją, roczny dopuszczalny połowów (TAC) leszczy na 1998 r. ustalono w wysokości 430 t, w tym połowy

Polskie połowy na Zalewie Wiślanym

dla polskiej części Zalewu Wiślanego określono na 180 t. W 1997 r. zrealizowano 39,6% przyznanej kwoty (kwota — 270 t, połowy — 106,9 t).

Efektywne gospodarowanie zasobami leszczy wymaga pilnego rozwiązania kilku istotnych problemów, tj. ochrony młodzieży, zwiększenia obowiązującego obecnie wymiaru ochronnego z 35 cm (ok. 500 g) do 50 cm (ok. 1500 g)), zwiększenia stopnia realizacji kwot połowowych m.in. poprzez prowadzenie, do ustalonej kwoty, kontrolowanych połowów leszczy w okresie tarła lub skrócenie okresu ochronnego. Przy wyborze jednej z dwóch propozycji należy kierować się zarówno potrzebą ochrony stada, jak i koniecznością dbania o interesy polskiego rybołówstwa na Zalewie Wiślanym (ściśła współpraca Urzędu Morskiego z Morskim Instytutem Rybackim w Gdyni).

Okoń

W latach 1993-1996 wystąpił kilkukrotny wzrost połowów okoni z 10,0 t do 51,8 t. Gwałtowne załamanie połowów nastąpiło w 1997 r. (23,7 t), w którym były one o 54,3% niższe od połowów

w 1996 r. Ich udział w ogólnych połowach ryb słodkowodnych i dwuśrodlowiskowych zmniejszył się z 11,2% w 1996 r. do 5,9% w 1997 r.

W 1997 r. połowy okoni prowadzono głównie żakami. Największe połowy osiągnęto w miesiącach wiosennych (kwiecień-czerwiec, 44%), i jesiennych (sierpień-październik, 39%). W połowach występowały okonie o długości od 8 cm do 33 cm (śr. dług. 12,8 cm, śr. masa 29,5).

Występujący w ostatnich latach wysoki popyt rynku na okonia zagraża jego zasobom. Przede wszystkim należy ustalić wymiar ochronny tego gatunku — 20 cm, co odpowiada masie ok. 100 g. W następnej kolejności należy dążyć do ustalenia okresu ochronnego tego gatunku (kwiecień).

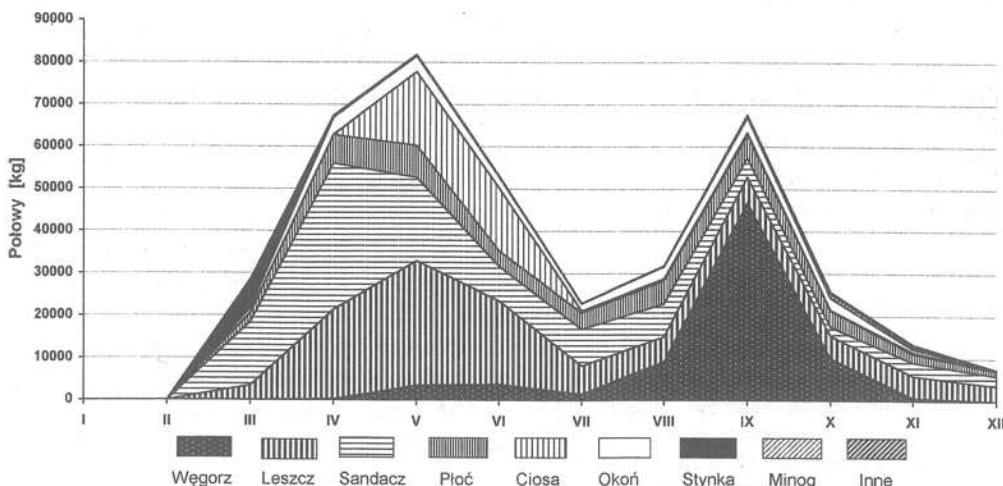
Płoc

W ostatnich pięciu latach połowy płoci były prowadzone przede wszystkim żakami i zachowywały się podobnie jak połowy okonia, rosły do 1996 r. (87,2 t), a w następnym roku spadły do poziomu 41,8 t (o 52,0%). Ich udział w połowach ogólnych zmniejszył się z 18,6% w 1996 r. do 10,4% w 1997 r.

W 1997 r. nieco większe połowy płoci miały miejsce w kwietniu i maju, kiedy to złowiono ok. 34% połowów rocznych tego gatunku. W połowach występowały płocie o długości od 9 cm do 32 cm (śr. dług. 14,1 cm, śr. masa 36,1 g).

W odniesieniu do płoci — podobnie jak w przypadku okonia — występuje znaczny popyt na ryby powyżej 15 cm.

Ze względów gospodarczych i ekologicznych należy ustalić wymiar ochronny tego gatunku na 20 cm (śr. masa ok. 100 g). Propozycja ustalenia dosyć wysokiego wymiaru gospodarczego jest związana zarówno ze stworzeniem odpowiedniej bazy pokarmowej dla cennych (restaurowanych) drapieżników, jak i podniesieniem jakości konsumpcyjnej płoci. Coraz bardziej zasadne wydaje się też ustalenie okresu ochronnego płoci (maj).



Rys. 1. Połowy (sezony) ryb użytkowych na Zalewie Wiślanym w 1997 r.

Tabela 1. Polskie połowy ryb na Zalewie Wiślanym w 1997 r. [kg]

Gatunki ryb	Razem	Miesiące											
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Leszcz	106944	-	-	3425	21353	29386	19849	6720	5905	6112	5322	5295	3577
Sandacz	106285	-	-	15001	34514	19802	8068	8752	7871	4556	2195	3114	2412
Węgorz	75513	-	-	3	158	3510	3776	1441	9187	46818	9997	623	-
Płoć	41855	-	-	2183	6762	7558	3674	3792	5384	5494	3830	2049	1129
Ciosa	34739	-	-	90	136	17596	14916	495	504	449	158	395	-
Okoń	23660	-	-	1115	4067	3747	2679	1761	2850	3596	2827	772	246
Stynka	6528	-	-	6061	320	147	-	-	-	-	-	-	-
Minog	2048	-	-	4	-	2	6	-	-	373	1142	513	8
Karaś	1355	-	-	-	31	195	170	58	145	106	265	370	15
Miętus	886	-	-	585	6	2	-	-	-	120	12	107	54
Karp	56	-	-	-	-	-	1	-	-	10	-	45	-
Lin	51	-	-	-	-	-	11	-	17	3	5	15	-
Razem	399920	-	-	28467	67347	81945	53150	23019	31863	67637	25753	13298	7441
Troć ^{1/}	324	-	-	209	72	9	-	-	-	18	7	8	1
Śledź	1183940	-	-	464284	678892	39279	-	-	-	1351	114	20	-
Inne m.	166	-	-	-	25	8	7	-	106	7	13	-	-
Ogółem	1584026	-	-	492751	746264	121232	53157	23019	31969	68995	25880	13318	7441

^{1/} Połowy troci, lososia i pstrąga tęczowego zostały podane w sztukach.

Sandacz

Połowy sandaczy (w ok. 90% prowadzone wontonami), po okresie znacznego spadku w latach 1990-1993, wzrosły z 61,9 t w 1995 r. do 196,3 t w 1997 r. (26,6% udziału w połowach ryb słodkowodnych i dwuśrodkowych). Nadal jednak były o 29,2% niższe od średniej wieloletniej połowów z okresu 1948-1997.

W 1997 r. podstawowe połowy sandaczy opierały się na koncentracjach przed- i potarłowych i były prowadzone przede wszystkim od marca do czerwca (z wyłączeniem ochronnego okresu tarłowego, 20.IV-10.VI), kiedy to złowiono ponad 77 t sandaczy (72% połowów rocznych). Po tarle, wytarte sandacze opuściły polską część Zalewu Wiślanego. Średnia roczna wydajność połowowa jednej doby wahała się od 0,2 kg do 0,5 kg sandaczy na jeden wonton.

W połowach żakowych występowały sandacze o długości od 7 cm do 81 cm (śr. dług. 17,4 cm, śr. masa 77,6 g), natomiast wontonowych o długości od 31 cm do 82 cm (śr. dług. 52,5 cm, śr. masa 1461,3 g). Udział sandaczy niewymiarowych (wymiar ochronny 46 cm) w połowach żakowych wynosił 97,7%, a wontonowych 8,1%.

Na podstawie badań stanu zasobów sandaczy prowadzonych wspólnie z AtlantNIRO (Kaliningrad), ich roczny dopuszczalny połów (TAC) w 1998 r. ustalono na 260 t, z czego dla polskiej części Zalewu Wiślanego przyznano 110 t. W 1997 r. wykonano 88,3% przyznanej kwoty (kwota — 120 t, połowy — 106,3 t).

Racjonalne gospodarowanie zasobami sandaczy wymaga rozwiązania przede wszystkim problemu ochrony młodzieży (selektywna konstrukcja wontonów, wprowadzenie sit ochronnych) oraz problemu związanego z pełną reali-

zacją kwoty połowowej (eksploatacja jego zasobów w sezonie wiosennym).

Węgorz

W latach 1994-1996 połowy węgorzy, pomimo wzrostu nakładu połowowego o 4,2%, utrzymywały się na poziomie ok. 103-108 t. W 1997 r., w porównaniu do 1996 r. spadły o 30% i wynosiły 75,5 t. Drastyczny spadek (o 74%) dotyczył przede wszystkim połowów prowadzonych w sezonie wiosennym obu porównywanych lat. Wydajność połowowa obniżyła się z 0,3 kg/żak/doba w 1996 r. do 0,2 kg/żak/doba w 1997 r. W 1997 r. węgorze łowiono głównie w sezonie jesiennym, od sierpnia do października (66,0 t — 87,4% połowów rocznych). W połowach występowały węgorze o długości od 31 cm do 97 cm. Największe osobniki łowiono we wrześniu (śr. dług. 69,3 cm, śr. masa 764,1 g), a najmniejsze w czerwcu (śr. dług. 44,9 cm, masa 169,6 g).

Udział węgorzy niewymiarowych (wymiar ochronny 50 cm) wynosił 82,3% w połowach wiosennych i 11,8% w jesiennych (bez października). W ogólnych połowach udział węgorzy niewymiarowych wynosił ponad 22%.

Podstawowe problemy dotyczące gospodarowania zasobami węgorzy sprowadzają się do ochrony ryb niewymiarowych (selektywność żaków, wdrożenie sit ochronnych), do systematycznych zarybnień* (corocznie ok. 300-500 kg narybku szklistego, cena 1 kg narybku szklistego będzie wahała się od 800 zł w kwietniu do 1000 zł w maju) oraz do partycypacji polskich i rosyjskich rybaków w kosztach zarybiania.

Ciosa

Połowy cios w ostatnich trzech latach utrzymywały się na wysokim poziomie 28,1-34,7 t i stanowiły 8,0% połowów ogólnych.

W 1997 r. najwyższe połowy prowadzono w maju i czerwcu (81% połowów) tj. w okresie ich tarła. Po tarle ciosy opuściły polską część Zalewu Wiślanego migrując do wód rosyjskich. W połowach występowały ryby o długości od 11 cm do 47 cm. Średnia długość łowionych cios wynosiła 30,6 cm, a średnia masa 211,0 g.

Na Zalewie Wiślanym ciosa należą do gatunków o potencjalnym znaczeniu gospodarczym. Wymaga ustalenia wymiaru ochronnego — 30 cm (jako działania niwelującego ujemne skutki zniesienia ochrony gatunkowej).

Stynka

Stynki na Zalewie Wiślanym były łowione głównie w latach 1956-1982. Najwyższe połowy osiągnięto w 1974 r. (62,1 t). Średnie wieloletnie połowy kształtowały się na poziomie 12 t. W ostatnich latach stynki poławiano w niewielkich ilościach (brak zagospodarowania połowów). Stynki w polskiej części Zalewu Wiślanego występowały dość licznie tylko w okresie rozrodu (marzec-maj). Po tarle, przemieszczały się do rosyjskiej części Zalewu, a być może także do Zatoki Gdańskiej.

W połowach prowadzonych w 1997 r. (6,5 t) występowały stynki o długości od 7 do 24 cm. Średnia długość wynosiła 16,3 cm, a średnia masa 16,3 g.

Władysław Borowski

*Zarybianie Zalewu Wiślanego narybkiem szklistym węgorza rozpoczęto w 1970 r. i prowadzono systematycznie do 1988 r. W okresie tym średnia roczna masa zarybianego narybku szklistego wynosiła 1401 kg. Po 1988 r. zarybianie wykonano tylko czterokrotnie (w 1989 r. — 300 kg, w 1991 r. — 400 kg, w 1992 r. — 500 kg i w 1994 r. — 300 kg), a średnia roczna masa narybku, w porównaniu do lat 1970-1988, została zmniejszona ośmiokrotnie i wynosiła 167 kg. W 1994 r. Zalew Wiślany zarybiono narybkiem szklistym węgorza, którego długość wahała się od 61 mm do 71 mm, a masa od 0,138 g (7246 szt./kg) do 0,269 g (3717 szt./kg).

W "Wiadomościach Rybackich" Nr 8 z sierpnia 1997 roku w artykule pt. "Karmazyny i buławiki z Północno-Wschodniego Atlantyku" przedstawiono wyniki prac technologicznych prowadzonych w ramach projektu celowego na statkach m/t "Regulus" z przedsiębiorstwa "Dalmor" S.A. w Gdyni i m/t "Mustel" z PPDiUR "Odra" w Świnoujściu. Badania technologiczne dotyczące produktów otrzymanych z wyżej wymienionych gatunków ryb, przygotowanych w warunkach przemysłowych na morzu, kontynuowane były na lądzie i dotyczyły przede wszystkim:

- cech organoleptycznych mrożonych produktów konsumpcyjnych oraz mączek paszowych;

W przypadku tusz uzyskano ogólną ocenę dobrą, zarówno przy ocenie produktu w stanie surowym, jak i po obróbce cieplnej. Filety bez skóry uzyskały oceny prawie bardzo dobre. Ogólna ich ocena w stanie surowym wyniosła 4,5 punktu, a po obróbce cieplnej 4,6 punktu w skali 5-cio punktowej. W stanie surowym oceniano takie cechy produktu jak: wygląd ogólny i barwę, zapach oraz sprężystość tkanki mięsnej. Po obróbce cieplnej oceniano: wygląd ogólny, barwę mięsa, zapach, smakowitość, teksturę i soczystość mięsa. Dodatkowo określano ubytek masy po obróbce cieplnej. Ubytek masy (wyciek termiczny) w przypadku tusz wynosił ok. 15%, w przypadku filetów ok. 21%.

trwałnikujących redukujących siarczyny w 1,0 g, □ ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych w 1,0 g.

W mączkach paszowych przeprowadzono podobne badania oprócz oznaczania pałeczek z grupy coli i ogólnej liczby drobnoustrojów.

Wyniki badań wykazały, że jakość zdrowotna produktów z karmazynów z mikrobiologicznego punktu widzenia nie budzi żadnych zastrzeżeń.

Charakterystyka chemiczna produktów

Podstawowy skład chemiczny konsumpcyjnych produktów z

klinicznych i biochemicznych, które prowadzi się na świecie od lat 50. wskazuje, że obecność w diecie ludzi omega-3 i omega-6 wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, które nie mogą być wytwarzane w organizmie człowieka, obniża poziom cholesterolu i trójglicerydów we krwi i zmniejsza ryzyko występowania choroby wieńcowej serca. Brytyjska Fundacja d/s Żywnienia zaleca spożywanie codziennie 5 g tłuszczu rybnego lub tygodniowo 8 do 10 g omega-3 kwasów tłuszczowych. W tłuszczu karmazynów znajdują się również cenne witaminy: A, D i E, np. w badanym mięsie z tych ryb stwierdzono zawartość:

◇ witaminy A 2900 µg/100 g tłuszczu lub 120 µg/100 g tkanki mięsnej,

◇ witaminy D 120 µg/100 g tłuszczu lub 5 µg/100 g tkanki mięsnej,

◇ witaminy E 37 mg/100 g tłuszczu lub 1,56 mg/100 g tkanki mięsnej.

Mięso karmazynów jest doskonałym źródłem pełnowartościowego białka, jego zawartość wynosi ok. 18%. Obok cennych aminokwasów zawiera ono również wiele mikroelementów.

Norwegowie, którzy poławiają kilkadziesiąt tysięcy ton karmazynów rocznie, bardzo szczegółowo zbadali wartość żywienia mięsa tych ryb poławianych na Północnym Atlantyku. Wyniki badań norweskich dotyczące zawartości w mięsie karmazynów witamin i mikroelementów przedstawiono w tabeli 2, natomiast skład aminokwasowy białka oraz kwasowy tłuszczu w tabeli 3.

W celu określenia jakości zdrowotnej mięsa z karmazynów przeprowadzono w tuszach i filetach bez skóry badania zawartości metali ciężkich, pestycydów i kongenerów PCB. Uzyskane wyniki badań zawartości metali w produktach konsumpcyjnych z karmazynów są na bardzo niskich poziomach, wielokrotnie niższych od prawnie obowiązujących w Polsce.

W przypadku pestycydów i kongenerów PCB przepisy polskie nie określają dopuszczalnych poziomów w rybach i przetworach rybnych. Uzyskane wy-

Produkty z karmazynów z Północno = Wschodniego Atlantyku

- oceny mikrobiologicznej produktów, mającej na celu określenie ich jakości zdrowotnej;
- charakterystyki chemicznej produktów, w tym określenie poziomów takich zanieczyszczeń chemicznych jak:

- pestycydów chloroorganicznych;
- polichlorowanych bifenyli, kongenerów;
- metali ciężkich.

Cechy organoleptyczne produktów po wyładunku ze statku

Ocenę organoleptyczną mrożonych tusz i filetów bez skóry z karmazynów, po rozmrożeniu, zarówno w stanie surowym jak i po obróbce cieplnej przeprowadzono po dostarczeniu prób na ląd po około 3,5 miesiącach przechowywania w lodowni statku w temperaturze -30°C (± 12°C).

Ocena mączki rybnej z karmazynów po wyładunku ze statku nie wykazała istotnych zmian w stosunku do cech określanych na statku bezpośrednio po jej wyprodukowaniu. Nie pojawiły się obce zapachy, również barwa nie uległa zmianie. Mączka była sypka i nie wykazywała tendencji do zbrylania. Zapach może być nieco mniej intensywny niż bezpośrednio po wyprodukowaniu.

Stan mikrobiologiczny produktów

W produktach mrożonych, po ich rozmrożeniu, przeprowadzono badania na obecność:

- pałeczek z grupy coli w 0,1 g próbki,
- gronkowców chorobotwórczych w 1,0 g próbki,
- pałeczek z rodzaju Salmonella w 25 g próbki,
- beztlenowych lasceczek prze-

karmazynów przedstawiono w tabeli 1.

Karmazyny ze względu na zawartość tłuszczu można zaliczyć do ryb średnio tłustych, do których zalicza się ryby o zawartości tłuszczu w granicach 2 do 7%. Stwierdzona różnica (ok. 2,5%) w zawartości tłuszczu pomiędzy filetami bez skóry (ok. 1,4%), a tuszami z karmazynów (ok. 3,9%) wskazuje, że znaczne ilości tłuszczu znajdowały się w warstwie podskórnej ryb i został on usunięty razem ze skórą podczas operacji odkórzania filetów.

Karmazyny są cenionym przez konsumentów gatunkiem ryb, nie tylko ze względu na smakowitość mięsa, ale również na umiarkowaną zawartość cennego tłuszczu i występujące w nim wielonienasycone kwasy tłuszczowe. Np. 100 g mięsa zawiera ok. 1 g omega-3 wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Wiele badań epidemiologicznych,

Tabela 1. Podstawowy skład chemiczny produktów konsumpcyjnych z karmazynów

Produkt	pH	Zawartość							N _{ob} /N _{og}
		Sucha masa (%)	Białko (%) ogólne N _{og} × 6,26	Tłuszcz (%)	Popiół (%)	Azot ogólny g N/100 g	Azót niebiałk. g N/100 g	LZA mg N/100 g	
Tusze	6,75	22,52 ± 0,004	17,25 ± 0,00	3,93 ± 0,10	1,77 ± 0,08	2,76 ± 0,00	0,278 ± 0,00	8,22 ± 0,07	0,101
Filet bez skóry	6,71	20,03 ± 0,20	18,19 ± 0,31	1,37 ± 0,10	1,40 ± 0,02	2,91 ± 0,05	0,337 ± 0,05	8,18 ± 0,01	0,0116

Tabela 2. Zawartość witamin oraz substancji mineralnych i mikroelementów w mięsie karmazynów

Witaminy — µg/100 g	Substancje mineralne i mikroelementy mg/100 g
A — 3,0 D B ₁₂ — 1,0	Sód (Na) — 108 Potas (K) — 378 Wapń (Ca) — 21 Żelazo (Fe) — 0,2 Selen (Se) — 0,05 Cynk (Zn) — 0,3 Mangan (Mn) — < 0,05
Witaminy — mg/100 g E — 1,00 Tiamina (B ₁) — 0,10 Ryboflawina (B ₂) — 0,11 Niacyna (PP) — 2,00 Kwas pantotenowy — 0,40 Pirydoksyna — 0,20	Magnez (Mg) — 26 Fosfor (P.) — 190 Miedź (Cu) — 0,1 Cholesterol — 43

Tabela 3. Skład aminokwasowy białka oraz skład kwasowy tłuszczu karmazynów

Aminokwasy g/100 g	Skład kwasowy tłuszczu (%)
Kwas asparginowy (Asp)	1,8
Treonina (Thr)	0,9
Seryna (Ser)	0,8
Kwas glutaminowy (Glu)	2,9
Prolina (Pro)	0,6
Glicyna (Gly)	0,8
Alanina (Ala)	1,1
Walina (Val)	0,8
Metionina (Met)	0,5
Izoleucyna (Ile)	0,8
Leucyna (Leu)	1,6
Tyrozyna (Tyr)	0,7
Fenylalanina (Phe)	1,0
Lizyna (Lys)	1,9
Histydyna (His)	0,4
Arginina (Arg)	1,2
Tryptofan (Trp)	0,2
	14:0 5,6 16:0 13,0 16:1 7,1 18:0 2,0 18:1 17,0 18:2 n6 1,6 18:3 n3 0,9 18:4 n3 2,4 20:1 12,2 20:4 n3 0,5 20:4 n6 0,5 20:5 n3 8,3 22:1 12,2 22:5 n3 0,8 22:5 11,3 Suma 24,2 Suma 2,3 Omega-3 WNKT 1,2 g/100 g

Tabela 4. Podstawowy skład chemiczny mączki paszowej z karmazynów (%)

Woda	Białko (N _{og} × 6,25)	Tłuszcz	Popiół	NaCl
9,72 ± 0,24	58,750 ± 0,125	7,83 ± 0,08	23,37 ± 0,12	1,74 ± 0,00

niki porównano z dopuszczalnymi poziomami obowiązującymi w krajach Europy Zachodniej, USA i w Kanadzie. Stwierdzono bardzo niskie poziomy wymienionych zanieczyszczeń. W przypadku wartości sumy DDT i sumy PCB uzyskane wartości są przeszło 100-krotnie niższe niż dopuszczają międzynarodowe stan-

dardy dla ryb i przetworów rybnych. Świadczy to o bardzo dobrej (ze względu na minimalne zanieczyszczenia chemiczne) jakości zdrowotnej tusz i filetów z karmazynów poławianych na wodach otwartych Północnego Atlantyku.

Określono również podstawowy skład chemiczny mączki pa-

szowej z karmazynów, wyprodukowanej na statku, wyniki przedstawiono w tabeli 4.

Mączka produkowana była wyłącznie z odpadów. W surowcu paszowym dominowały głowy i kręgosłupy ryb oraz wnętrzności. Rodzaj surowca miał istotny wpływ na skład chemiczny produktu końcowego. Stąd stosun-

kowo wysoka ponad normatywną (norma PN-A-86852: 1994, dopuszcza do 20% popiołu) zawartość popiołu ok. 23% oraz zawartość białka poniżej 60% (ok. 58%). Ze względu na zawartość tłuszczu (7,8%) mączka z karmazynów mieści się w grupie mączek chudych, to jest zawierających poniżej 10% tłuszczu. Mimo niższej zawartości białka, klasyfikującej produkt zgodnie z normą PN-A-86852: 1994 w IV klasie, jakość zdrowotna i handlowa mączki paszowej nie budziła jakichkolwiek zastrzeżeń u odbiorców i armatorów bez problemów sprzedać ją po korzystnej cenie.

Kierunki przetwórstwa i zagospodarowania karmazynów

Podstawowymi kierunkami przetwórstwa i zagospodarowania karmazynów na trawlerach przetwórczych różnych państw najczęściej są:

- ▽ produkcja filetów bez skóry,
- ▽ produkcja tusz,
- ▽ produkcja mączki paszowej.

Mrożone tusze i filety bez skóry z karmazynów produkowane bezpośrednio na trawlerach przetwórczych, ze względu na walory smakowe wykorzystywane są w zasadniczej masie w gospodarstwach domowych i w gastronomii. Często do handlu detalicznego produkty te trafiają po wcześniejszym rozmrożeniu bloków ryb, ich konfekcjonowaniu na małe porcje konsumencie i ponownym zamrożeniu. W przypadku produkcji na statku mrożonych bloków pakowanych w tzw. systemie "Layer pack" lub "Shatter pack" konfekcjonowanie mrożonych produktów zarówno tusz jak i filetów bez skóry może odbywać się bez konieczności ich rozmrażania i ponownego mrożenia. Tusze z karmazynów w niewielkiej skali wykorzystywane były w kraju do dalszego przetwórstwa, głównie do wędzenia na gorąco.

Produkty z karmazynów (głównie mrożone) są znane polskim konsumentom, ale w ostatnich latach ich dostawy na rynek krajowy pochodziły głównie z importu, np. z takich krajów jak: Islandia, Norwegia i Rosja.

Kazimierz Kołodziej

Minóg rzeczny

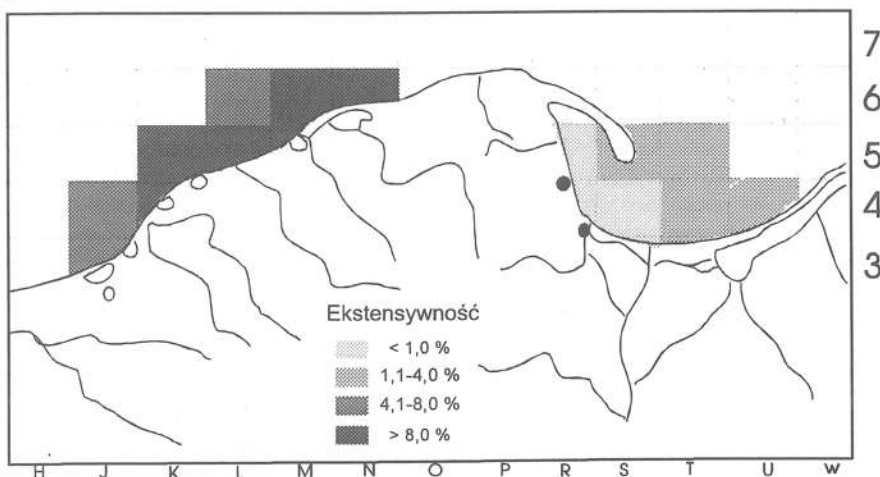
Minóg rzeczny jest jednym z czterech gatunków reprezentujących rząd Petromyzoniformes w wodach Polski. W wyniku pogorszenia stanu sanitarnego wód, hydrotechnicznej zabudowy rzek, jak i intensywniej eksploatacji rybactwa we wcześniejszych dekadach (lata powojenne), uważa się, iż zasięg występowania minoga ograniczony jest obecnie do dolnego dorzecza Wisły i rzek przymorskich. Raportowane połowy minoga z Zalewu Wiślanego osiągnęły w 1994 r. poziom 7,1 ton.

Nie istnieją inne wiarygodne statystyki rybactwa dotyczące tego gatunku, aczkolwiek z informacji uzyskanych bezpośrednio od rybaków, wynika, iż przynajmniej w przypadku populacji wstępującej na tarło jesienią do Wisły (obserwacje kanału Raduni w Gdańsku), jak i do niektórych rzek przymorskich środkowego wybrzeża (obserwacje z bazy rybactwa w Rowach) wielkość stada tarłowego nie jest "drastycznie mała". Czas wstępowania minoga do rzek jest okresem jego intensywniej eksploatacji, ponieważ tylko wtedy tworzy on liczne stada gwarantujące dostatecznie duże połowy.

Dorośle osobniki minoga rzeczno (po okresie rozwoju w środowisku słodkowodnym, który trwa od 3 do 5 lat) migrują do morza. Gatunek ten ma tendencję do pozostawiania w wodach przybrzeżnych, najchętniej w obszarach o niskim zasoleniu. W tym środowisku minóg przebywa 1-2 lata, do czasu osiągnięcia dojrzałości płciowej. Wędrowka tarłowa obserwowana jest najczęściej późną jesienią (listopad-grudzień) i wczesną wiosną (luty-marec) w zależności od rejonu.

Minogi są pasożytami zewnętrznymi ryb. Atakują swoje ofiary przysysając się do ich boku. Płytami rogowymi zeszkrobują powłokę

Rys. 1. Częstotliwość występowania choroby wrzodowej storni w 1997 r. w połowach komercyjnych



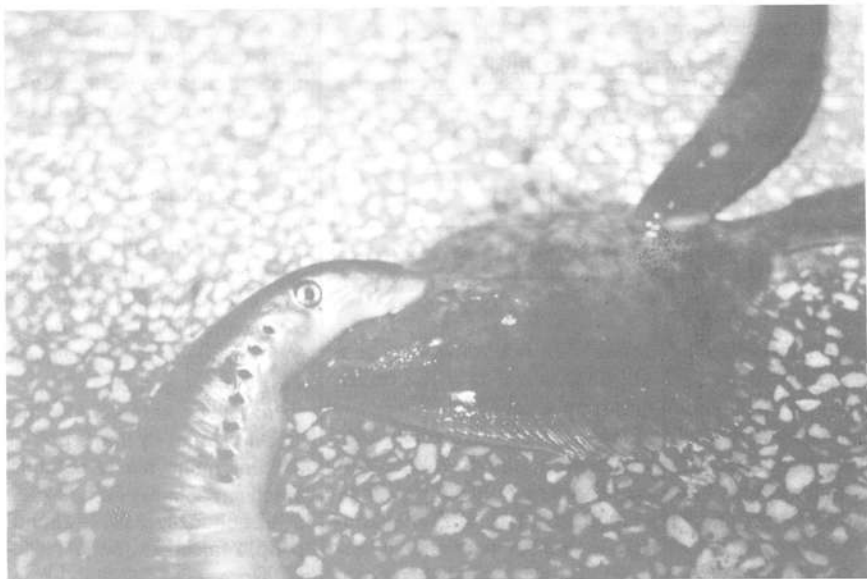
skórą odżywiają się wysaną krwią i fragmentami tkanek (fot. 1). Badacze problemu skłaniają się ku hipotezie, iż minóg rzeczny żeruje wyłącznie nocą, atakując odpoczywające ryby. Żeruje również na rybach uwięzionych w sieciach. Z obserwacji Jokiel wynika, iż minogi atakują przede wszystkim ryby pokryte łuskami cykloidnymi — troć, siej, śledzia i szprot, następnie ryby dorszowate i w niewielkim stopniu — płastugi. Charakterystyczne ślady zaatakowania przez minoga obserwowane były najczęściej na rybach większych — powyżej 20 cm w przypadku ataków na sieje w kompleksie Wielkich Jezior w Ameryce. Również w Polsce obserwowano ślady na rybach powyżej 30 cm. Popularne jest przy tym stwierdzenie, iż ryby mniejsze mogą być również często żywicielami minogów, jednak nie przeżywają ataku. Szczegółowe dane o zwyczajach żerowiskowych minogów w morzu są raczej fragmentaryczne, z powodu trudności w zbieraniu materiałów. Istnieją wiarygodne doniesienia o minogach przysysanych do uwięzionych w sieci stawnych storni, jednak podczas podnoszenia sieci pasożyty zazwyczaj opuszczają ofiarę i chronią się ucieczką. Po wyciągnięciu na powierzchnię, minóg przysysa się w odruchu obronnym do otaczają-

cych go przedmiotów. Eksperyment mający na celu przekonanie się o kształcie i wielkości śladów na ciele storni wystawionej na atak minoga i ewentualnego związku z chorobą wrzodową wykazał, iż w warunkach nienaturalnych (mała objętość wody, stres związany z odłowieniem), po ok. 15 min. po przysaniu powstaje owalny ślad na ciele ryby z małym ubytkiem tkanki pośrodku. Być może jest to jedna z pierwotnych przyczyn późniejszych zmian zapalnych na skórze ryb bałtyckich, jednak hipoteza ta wymaga jeszcze wielu badań.

Pośrednim dowodem wskazującym na rolę minogów w ekosystemie wód przybrzeżnych Morza Bałtyckiego, jest rozmieszczenie zarejestrowanych przypadków choroby wrzodowej u storni w 1997 roku (rys. 1). Należy przy tym zaznaczyć, iż mapa tego rozmieszczenia nie jest incydentalna — charakterystyczna jest powtarzalność częstości występowania choroby wrzodowej w danych kwadratach rybactwa w kolejnych latach.

Największy odsetek chorych storni zanotowano w pasie środkowego wybrzeża, od Darłowa po Łebę (nie dokonywano w 1997 r. badań na obszarze od Kołobrzegu do Świnoujścia). Pas ów charakteryzuje się wieloma rzekami i kanałami o stosunkowo niskich zanieczyszczeniach. W nomenklaturze wędkarskiej wiele rzek tego rejonu kwalifikuje się do typu górskiego Trwają tam prace nad introdukcją pstrągów i troci. Jest prawdopodobne, iż dogodne miejsce bytowania i rozrodu znalazłby tam również minóg rzeczny.

Charakterystyczna jest różnica w raportowanych połowach minoga w Polsce, na Litwie i w Estonii. W 1990 r. zarejestrowano następujące połowy minoga: na Zalewie Wiślanym — 4,3 t, na Dolnej Wiśle w Tczewie — 1 t, na Drwęcy — 0,9 t. Tymczasem na dolnym Niemnie zanotowano w tym czasie 8 t, a w Zatoce Ryskiej aż 107 t. (!). Na różnice mają wpływ preferencje konsumentów w danym kraju, jednak są one zbyt duże, by twierdzić, iż wskutek małej populacji minogów rzecznych nie jest i nie będzie problemem dla populacji innych ryb w wodach polskich. Uzasadnione byłoby badanie mające na celu dokładne określenie gatunków i rozmiarów ofiar minoga rzeczno, jak również znajomość i kontrola wielkości populacji tego prymitywnego przedstawiciela kręgowców.



Fot. 1. Atak minoga na stornie w warunkach doświadczalnych

Iwona Psuty-Lipska

GIEŁDA RYBNA

Średnie ceny na rynku europejskim wg FAO/Globefish

Przepraszamy Czytelników za brak informacji,
spowodowany nieotrzymaniem ostatniego numeru
GLOBEFISH – European Fish Price Report.

Rybołówstwo Szwecji

Dla obecnego rybołówstwa Szwecji charakterystyczne są zmiany, które przejawiają się w zwracaniu większej uwagi na wykorzystanie zasobów Morza Bałtyckiego oraz na kierowanie złowionej ryby w większym niż dotąd stopniu na cele bezpośredniej konsumpcji. Realizacją polityki rybackiej i administracją gospodarki rybnej zajmuje się Narodowy Urząd Rybacki Szwecji w Göteborgu. Jednym z ważnych zadań tej agencji rządowej jest rozdział rządowej pomocy finansowej dla przemysłu rybnego, której rozmiary po przystąpieniu Szwecji do Unii Europejskiej znacznie wzrosły.

Do ogólnej poprawy sytuacji rybołówstwa szwedzkiego przyczyniły się ostatnio dobre wyniki połowowe oraz wzrost cen śledzia i ryby białej. Stopniowo wprowadzany jest w życie i forsowany przez Unię Europejską program rekonstrukcji floty rybackiej, tzw. program MAGP (Multi Annual Guidance Programme), zmierzający do wycofywania z eksploatacji starej, nieekonomicznej floty rybackiej i wprowadzania na jej miejsce jednostek nowoczesnych, odpowiadających aktualnym wymaganiom, zgodnym z zasadami odpowiedzialnego rybołówstwa.

Dużo uwagi poświęca się w badaniach i programach rozwojowych sprawie lepszego niż dotąd wykorzystywania potencjału połowowego na Morzu Bałtyckim. Administracja rybacka stara się poprzez różnego rodzaju zachęty inwestycyjne skłonić przemysł przetwórczy do przeznaczania większej ilości bałtyckiego śledzia i szprota do bezpośredniej konsumpcji, gdyż obecnie corocznie aż około 250 tys. ton śledzia i szprota kieruje się głównie na mączkę rybną. Spowodowane jest to, między innymi, wysokimi cenami mączki na rynku szwedzkim, jednakże w ostatnim czasie ceny głęboko mrożonego produktu dla przetwórstwa stają się w Szwecji coraz

bardziej obiecujące, czemu sprzyja polityka rybacka Unii Europejskiej i rządu szwedzkiego.

Pomoc finansowa tych dwóch czynników skierowana jest w coraz większych rozmiarach na budowę nowych zakładów przetwórczych. I tak np. w styczniu bieżącego roku firma ASTRID FISKE otworzyła nową przetwórnę w porcie Västervik, odległym około 200 km na południe od Sztokholmu, o przepustowości rocznej 50 tys. ton mrożonego produktu.

Planuje się ponadto uruchomienie na wschodnim wybrzeżu Szwecji dwóch dalszych podobnych przetwórni, co w końcowym efekcie spowoduje zwiększenie łącznej przepustowości firm wschodniego wybrzeża do około 250 tys. ton rocznie.

Aby zapewnić wysoką jakość surowca przewiduje się umieszczanie go po złowieniu w zbiornikach podchładzanej wody morskiej, w tzw. RSW tanks. Ryba po wylądunku w porcie będzie sortowana według wielkości i jakości, a następnie kierowana do głębokiego mrożenia lub do bezpośredniej konsumpcji. Jedynie surowiec drugiej klasy jakości będzie kierowany do produkcji mączki rybną. Uważa się, że przeznaczenie większej ilości ryb z Bałtyku do bezpośredniego spożycia spowoduje zmniejszenie ogromnego importu ryb do Szwecji, na który w roku 1996 przeznaczono około 2 miliardy koron, czyli dwa razy tyle, ile wynosi wartość rocznego eksportu szwedzkich produktów rybnych.

Ogólne połowy Szwecji w roku 1996 wyniosły 348 tys. ton, z czego na śledzie i szproty przypadło około 300 tys. ton, a resztę stanowił głównie dorsz (około 30 tys. ton) i inne gatunki. Wartość połowów pochodzących z Morza Bałtyckiego i Morza Północnego wyniosła około 1 miliarda koron.

Szwecja zamierza w najbliższej przyszłości powrócić do odłowów śledzia skandynawskoatlantyckiego, licząc na roczne połowy w wysokości około 20 tys. ton, a także zwiększyć połowy głębokowodnej krewetki i norweskiego homara.

Badania modelu włoka pelagicznego

Materiały i metody

Przedmiotem badań był zaprojektowany przez zespół pracowników Katedry Techniki Rybołówstwa zestaw trałowy z uniwersalnym włokiem pelagicznym. Zestaw ten został zaprojektowany dla statku naukowo badawczego Akademii Rolniczej w Szczecinie SNB-AR1 do prowadzenia połowów na Zatoce Pomorskiej. Badania modelowe przeprowadzono w Iłsku.

Badania pomiarowe przeprowadzono według metod wypracowanych przez zespół pracowników Katedry Techniki Rybołówstwa.

Ekipa nurków dokonywała bezpośrednich obserwacji badanego modelu włoka oraz sporządziła dokumentację fotograficzną i filmową w wersji video.

Wyniki

Tabela 2. Wyniki pomiarów modelu włoka WP 4/8-62/70 × 70 przy długości lin trałowych 55 m

Prędkość (m/s)	Zagłębienie podbory (m)	Rozwarcie pionowe (m)	Rozwarcie poziome (m)	Rozwarcie rozpornic (m)	Siła rufa (N)
1,266	19,7	9,2	16,0	29,8	2519,8
1,28	19,7	9,2	16,0	29,8	2563,8
1,408	15,3	8,0	16,2	31,1	3055
1,532	10,7	7,0	16,0	31,9	3572,8
1,592	9,5	6,0	16,0	32,5	3895,2
1,65	8,1	6,1	16,6	32,7	4125,2
1,76	7,7	5,8	16,4	33,4	4597,6

Wyniki pomiarów modelu włoka WP 4/8-62/70 × 70 przy długości lin trałowych 80 m

Prędkość (m/s)	Zagłębienie podbory (m)	Rozwarcie pionowe (m)	Rozwarcie poziome (m)	Rozwarcie rozpornic (m)	Siła rufa (N)
1,264	23	8,7	18,4	33,8	2826,8
1,406	17,9	7,5	18,8	35,2	3392,6
1,508	14,1	6,7	18,8	36,0	3723,8
1,576	12,3	6,4	18,6	36	3911

Środkiem holującym był statek typu kataran o uciążu ok. 6000 N przy prędkości holowania 4 węzłów. Uwzględniając uciąż SNB-AR1 i katarana oraz warunki na jeziorze Iłsko — długość toru wodnego 6 km i odpowiednia głębokość pozwoliły wykonać badania modelowe przy skali podobieństwa geometrycznego wynoszącej 1 : 1, a więc rzeczywistej wielkości zestawu trałowego. Również prędkość holowania modelu była taka sama jak prędkość holowania włoka w warunkach rzeczywistych.

Pomiary dokonywano przy zastosowaniu atestowanego wieloczynnikowego systemu pomiarowego — WSP-TRAWL.

W czasie projektowania, jak i w czasie eksploatacji zachodzi konieczność takiego dobrania zestawu pod względem oporu i prędkości holowania, aby optymalnie wykorzystać możliwości uciążowe statku. Opór zestawu trałowego zależy przede wszystkim od powierzchni oporowej jego elementów, ich ukształtowania oraz prędkości trałowania.

Wielkość powierzchni oporowej zaprojektowanego zestawu trałowego z uniwersalnym włokiem pelagicznym zestawiono w tabeli 1. Charakterystyki geometryczno-oporowe badanego zestawu mierzono przy długościach wydanych lin trałowych 55 i 80 m.

Podstawowym założeniem było uzyskanie następujących wielkości charakteryzujących zestaw trałowy:

- ☐ siła oporu hydrodynamicznego mniejsza niż 6000 N przy prędkości holowania 3,5 węzła;
- ☐ rozwarcie poziome na włocie gardzieli 15-20 m;
- ☐ rozwarcie pionowe na włocie gardzieli 4-8 m w zależności od zastosowanego uzbrojenia i prędkości holowania;
- ☐ rozstaw rozpornic 30-40 m w zależności od długości lin trałowych.

Tabela 2 zabiera wyniki pomiarów modelu włoka przy długości lin trałowych 55 i 80 m.

Zestaw trałowy holowano przy wzrastających prędkościach trałowania w zakresie od

Połowy rybaków polskich narzędziami włóczonymi na płytkich łowiskach Zatoki Pomorskiej dokonywane są wyłącznie przez holowanie ich po dnie. Takie postępowanie powoduje szereg skutków negatywnych. Wyraża się to przede wszystkim w:

- niszczeniu ekosystemu i organizmów dennych, w tym ikry i stadiów juwenalnych ryb;
- niskiej selektywności wynikającej z "zaśmiecenia" holowanego włoka przez organizmy dennie;
- dużej energochłonności i awaryjności wózków.

Zespół pracowników Katedry Techniki Rybołówstwa AR w Szczecinie od lat prowadzi badania wielkogabarytowych wózków pelagicznych. Doświadczenia zdobyte przy projektowaniu tych wózków i badaniu ich modeli wykorzystano przy opracowywaniu zestawu trałowego z włokiem pelagicznym przystosowanego do warunków Zatoki Pomorskiej.

Praca niniejsza obejmuje wyniki badań modelowych uniwersalnego włoka pelagicznego WP 4/8-62/70 × 70 do połowu ryb w strefie brzegowej Bałtyku.

Tabela 1. Powierzchnia oporowa zestawu trałowego z włokiem WP 4/8-62/70 × 70

Elementy zestawu trałowego	Powierzchnia oporowa (m²)	Udział (%)
Korpus włoka	11,06	59,70
w tym:		
liny obramowujące i gardziel stropowa	9,41	
gardziel sieciowa	1,65	
Worek	4,50	24,31
Pływaki	0,19	1,06
Wodze, przedłużacz, stropy rozpornicy, penanty	1,21	6,57
Rozpornice	1,00	5,40
Liny trałowe	0,55	2,97
Razem	18,53	~ 100

1,27 m/s do 1,76 m/s. Prędkości te odpowiadają stosowanym przy prowadzeniu połowów w warunkach rzeczywistych.

Wyniki zawarte w tab. 2 wskazują, że założenia zostały spełnione, gdyż opór zestawu trałowego przy prędkości 3,4 węzła wynosi 5300 N, dla długości lin trałowych 80 m oraz 4580 N dla długości 55 m lin trałowych jest więc niższy od zakładanego, zaś wielkości rozwarcia pionowego i poziomego włoka oraz odległości między rozpornicami są zbliżone do projektowanych. Opór holowanego zestawu zależy głównie od prędkości trałowania. Maksymalny opór hydrodynamiczny zestawu przy holowaniu z prędkością 3,5 węzła wynosi przy długościach lin trałowych 55 m — 4595 N, a przy długościach 80 m — 5297 N. Również wielkości charakteryzujące wskaźniki geometryczne są poprawne. Na podstawie pomiaru rozwarcia pionowego i poziomego na wlocie gardzieli obliczono powierzchnię wlotu włoka i opór jednostkowy wyrażany w N/m². Dane te dla tych samych wariantów uzbrojenia włoka i długości lin trałowych 55 m i 80 m zawiera tabela 3.

z wydawaniem i wybieraniem zestawu trałowego.

Na szczególną uwagę zasługuje ukształtowanie wlotu włoka i tak dla $v = 1,76$ m/s rozwarcie poziome wynosi 18,6 m, a pionowe 5,3 m co odpowiada kształtowi rozciągniętego prostokąta w poziomie, a jednocześnie spełnia najważniejszy warunek dostosowania kształtu wlotu do płytkich łowisk. Stosunek rozwarcia poziomego do pionowego wynosi 3,5. Analogicznie dla włoków bałtyckich badanych przez Nowakowskiego (1980) taki stosunek wynosi 1,4. Bezpośrednie obserwacje wykazały poprawną pracę zestawu trałowego przy wdawaniu, holowaniu jak i wybieraniu. Obserwacje podwodne i szczegółowa analiza dokumentacji filmowej potwierdziły poprawną pracę rozpornic jak i prawidłowe ukształtowanie samego korpusu włoka. Uzyskane wyniki pomiarów i bezpośrednie obserwacje wykazały poprawność przyjętych założeń konstrukcyjnych nowego zestawu trałowego z włokiem pelagicznym. Potwierdziły to również próby w morzu na SNB-AR 1 dotyczące badania

Tabela 3. Obliczone wartości powierzchni wlotu i oporu jednostkowego włoka WP 4/8-62/70 × 70

Lina trałowa 55 m			Lina trałowa 80 m		
prędkość (m/s)	powierzchnia wlotu (m ²)	opór jednostkowy (N/m ²)	prędkość (m/s)	powierzchnia wlotu (m ²)	opór jednostkowy (N/m ²)
1,27	147,2	17,1	1,26	160,0	17,7
1,28	147,2	17,4	1,27	160,0	17,7
1,41	129,6	23,6	1,40	141,0	24,1
1,53	112,0	31,9	1,51	126,0	29,5
1,59	96,0	40,6	1,58	119,0	32,9
1,76	95,1	48,2			

Opór jednostkowy wyrażany w N na 1 m² powierzchni wlotu włoka może być miarą oceny właściwości oporowych zestawu trałowego. Wskaźnik ten dla analizowanego zestawu przy długości lin trałowych 55 m kształtuje się dla prędkości trałowania w zakresie od 1,26 do 1,77 m/s odpowiednio od 17 do 48 N/m². Według badań Nowakowskiego (1980) opór jednostkowy dla kutrowego włoka pelagicznego WP 4/8-53/64 × 4L przy prędkości 1,77 m/s wynosi 82,5 N/m².

Bardzo korzystnie kształtują się właściwości hydrodynamiczne zastosowanych 3 płatowych rozpornic. Uzyskiwane rozwarcia poziome włoka i rozwarcia rozpornic wskazują na ich wysokie walory hydrodynamiczne. Ich udział w ogólnej powierzchni oporowej zestawu trałowego wynosi około 5,4% podczas gdy wg badań Nowakowskiego (1980) dla czterech badanych zestawów kształtuje się odpowiednio od 7% do 9%. Na szczególną uwagę zasługuje masa badanych rozpornic wynosząca zaledwie 20 kg. Ma to kapitalne znaczenie przy prowadzeniu połowów na wodach płytkich jak również przy operacjach na pokładzie, związanych

parametrów techniczno-eksploatacyjnych zaprojektowanego zestawu.

W czasie prób stwierdzono :

1. Zaprojektowany zestaw trałowy uzyskuje przyjęte w założeniach projektowych charakterystyki geometryczne (rozwarcie pionowe i poziome włoka, odległość między rozpornicami).

2. Uzyskane charakterystyki geometryczne potwierdziły uzyskane wyniki badań modelowych zestawu trałowego.

3. Badany zestaw trałowy charakteryzuje się małym oporem, wielkość oporu trałowego jest odpowiednio dostosowywana do wielkości uciążu SNB-AR 1.

4. Zestaw trałowy posiada dobre właściwości manewrowe gwarantujące odpowiednio szybkie zmiany poziomu zagłębienia włoka i kierunku prowadzenia (holowania) zestawu.

5. Zestaw trałowy jest łatwy przy wydawaniu i wybieraniu z małej jednostki łowczej.

Józef Świniarski,
Piotr Nowakowski,
Henryk Sendlak

BIG Fish nie sprzedaje się Norwegom

To nieprawda, że sprzedajemy firmę Norwegom — powiedział nam zirytowany nieprawdziwymi jego zdaniem doniesieniami w prasie prezes spółki BIG Fish z Gniewina, Zbigniew Iwaniuk.

Z norweskim koncernem Rieber and Son ASA podpisaliśmy co prawda list intencyjny, ale to niczego nie przesądza. Równocześnie prowadzimy rozmowy z trzema innymi inwestorami zagranicznymi oraz kontynuujemy przygotowania do wejścia na giełdę — powiedział Iwaniuk.

Nieporozumienie wynikało stąd, że zgodnie z norweskim prawem, list intencyjny został upubliczniony. Na tej podstawie Reuters podał informację o prawdopodobnym wykupieniu BIG Fish przez Norwegów, a niektóre polskie media — o podjętej już decyzji. Poszukujemy kapitału, ponieważ chcemy się rozwijać — powiedział prezes Iwaniuk. Wiodą nas do tego różne drogi, i żadnej nie wykluczamy. Żadne decyzje jeszcze nie zapadły. W grę wchodzi także sprzedaż części udziałów zagranicznemu partnerowi.

BIG Fish jest jednym z największych producentów konserw rybnych w Polsce. Wytwarza miesięcznie około 5 mln sztuk konserw, co stanowi trzecią część dostaw na rynek krajowy. Jak podał Reuters, firma Rieber and Son ASA zamierza kupić spółkę BIG Fish za 140 mln koron norweskich, czyli blisko 19 mln dolarów.

W ubiegłym roku przy obrotach przekraczających 75 mln zł firma osiągnęła 3,1 mln zł zysku netto.

Obecnie cała produkcja sprzedawana jest na rynku krajowym, ale planuje się też eksport do krajów sąsiednich. BIG Fish jest własnością głównie trzech osób prywatnych, a mniejsze pakiety akcji mają PKO BR, dwa Narodowe Fundusze Inwestycyjne i kilku drobniejszych udziałowców.

Możliwe jest, że nawet przy sprzedaży zasadniczego pakietu niektórzy akcjonariusze zechcą zachować swoje akcje.

PK

Projekt Aukcji Rybnej w Gdyni

Od początku okresu transformacji ustrojowej w Polsce mówi się o potrzebie zinstytucjonalizowania obrotu rybami poprzez utworzenie aukcji rybnej w jednym z portów rybackich. Już w 1993 r. powstał projekt powołania aukcji w Gdyni w ramach Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa, następnie w 1995 r. powstała koncepcja utworzenia aukcji w porcie w Kołobrzegu. W 1996 r. powstały dalsze dwa opracowania na temat warunków powstania aukcji rybnych finansowane przez Fundację Programów Pomocy dla Rolnictwa (FAPA) oraz Organizację do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO). Ostatnio prezes Gdańskiej Giełdy Towarowej, pan Mirosław Kamiński, zaprezentował na IX Walnym Zgromadzeniu Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa projekt uruchomienia aukcji rybnej na terenie portu rybackiego w Gdyni. Byłoby to wspólne przedsięwzięcie PPPIH "Dalmor S.A.", Gdańskiej Giełdy Towarowej S.A. oraz Broker Company S.A. Giełda powstałaby na terenie Dalmoru S.A. w porcie rybackim. W budynku byłej stołówki na piętrze mieściłaby się sala sesyjna Gdańskiej Giełdy Towarowej S.A. Na potrzeby Aukcji Rybnej wykorzystywane byłyby dwie hale nr 38 i 39 z rampami kolejowo-samochodowymi ułatwiającymi przeładunek. W promieniu 200 m znajduje się zaplecze magazynowe Dalmoru z chłodniami o pojemności 15 tys. ton. Zadaniem nowopowstałej aukcji byłoby pośrednictwo w pierwszej sprzedaży złowionych ryb oraz jej obsługa techniczna, poprzez udostępnienie niezbędnej infrastruktury (magazynów, chłodni, opakowań, urządzeń sortujących, itd.), oraz administracyjno-organizacyjna i finansowa. Na giełdzie odbywałaby się sprzedaż ryb ze wschodniego wybrzeża od Górek Wschodnich do Władysławowa, surowca rybnego pocho-

dzącego z importu oraz przetworów rybnych przeznaczonych bezpośrednio na rynek. Koncentracja w jednym miejscu popytu i podaży spowodowałaby, że rybak nie musiałby się martwić gdzie sprzedać złowioną rybę, a kupujący mieliby standaryzowany towar o gwarantowanej jakości. Giełda umożliwiałaby natychmiastowe rozliczenia między uczestnikami obrotu towarowego oraz mogłaby stworzyć system kredytów kupieckich. Ponadto wszyscy uczestnicy giełdowego obrotu towarowego mieliby zapewniony dostęp do wiarygodnej informacji rynkowej dla grup towarowych będących przedmiotem obrotu giełdowego poprzez zintegrowany system informatyczny. Projekt przewiduje rozszerzenie działalności giełdy również na inne towary spożywcze przechodzące przez porty zarówno rybackie, jak i handlowe (np. mięso, cytrusy, zboża).

Zrealizowanie projektu wymaga nakładów inwestycyjnych w wysokości 7 mln zł. Dalmor wniósłby aport rzeczowy w postaci budynku i terenu, Gdańska Giełda Towarowa środki własne, a 3,5 mln zł należałoby pozyskać od innych inwestorów instytucjonalnych i indywidualnych.

Powstanie aukcji, na miarę już działających w Unii Europejskiej, oprócz zgromadzenia dużego kapitału, wymaga współdziałania wszystkich podmiotów rynkowych, w więc rybaków, przedsiębiorstw przetwórczych i handlowych, a także banków oraz firm ubezpieczeniowych. Wprowadzenie poławianych ryb na rynek poprzez publiczną aukcję umożliwiłoby ponadto ograniczenie występujących aktualnie nieprawidłowości, jaką jest istnienie tzw. "szarej strefy" w obrocie surowcem rybnym oraz ułatwiło kontrolę przestrzegania przepisów ochronnych.

Barbara Pieńkowska

Cieszy nas każda forma uznania dla podmiotów gospodarki rybnej, szczególnie, jeśli dotyczy członków Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa. Dlatego z przyjemnością informujemy o uhonorowaniu spółki przetwórstwa rybnego DAL-PESCA w Gdyni "Wielką Gają" za dobrą i stabilną jakość zdrowotną mrożonych filetów mintaja naturalnego i panierowanego, uzyskaną w latach 1996-1998, przyznaną przez Kolegium Medyczne Forum Promocji Zdrowia "Quo Vadis", w składzie: prof. dr hab. Barbara Krupa Wojciechowska — kierownik Kliniki Nadciśnienia Tętniczego i Diabetologii AM w Gdańsku, prof. dr hab. Zenon Ganowiak — kierownik Katedry i Zakładu Brontologii AM w Gdańsku i prof. dr hab. Wiesława Łysiak-Szydłowska — kierownik Zakładu Żywienia Klinicznego i Diagnostyki Laboratoryjnej AM w Gdańsku. Dołączamy nasze gratulacje.

Redakcja

DAL-PESCA wyróżniona przez Forum Promocji Zdrowia "Quo Vadis"

Laudacja wygłoszona 21 maja 1998 r. przez prof. dr. hab. Zenona Ganowiaka z okazji przyznania WIELKIEJ GAJI firmie DAL-PESCA

Szanowni Państwo, spójrzmy z humanistycznej perspektywy na firmę przetwórstwa rybnego "DAL-PESCA" w Gdyni i zarazem na gospodarkę towarowo-pieniężną.

Z tej perspektywy produkty, które kupujemy na rynku, nie mogą uchodzić za przedmioty martwe. Kryją w sobie przecież tajemnice świata przyrodniczego, opisywane w specjalistycznym języku biochemii lub technologii. Ponadto akumulują ludzki trud z którego powstały. Są zgromadzeniem nie- rzadko wielopokoleniowej myśli twórczej, a także dramatów towarzyszących ludzkiej pracy. Z kolei na rynku stają się znakami więzi społecznych, które dobrze oddaje po-

wiedzenie: zarabiamy wprowadzić dla siebie, ale produkujemy zawsze dla innych.

Pod tym względem życie produktów żywnościowych jest szczególnie doniosłe, ponieważ zaspokajają one potrzeby samego życia, o którym wzniosłe piszą poeci, prozaicy i filozofowie. Ale już o produktach — jakoś nie. Niechaj zatem wolno będzie nam powiedzieć coś na ich temat w sposób nieksięgowy.

Kiedy produkty stają się towarami — stają się źródłem nie tylko społecznych wiązań i porozumień, których miarą są transakcje kupna-sprzedaży, lecz stają się także źródłem konfliktów. Na rynku bowiem można — jak wiadomo — także ulegać pokusie czerpania zysków z produktów zaspokajających sztuczne potrzeby i zły smak. Można w końcu nawet fabrykować zarazem produkty i tworzyć wątpliwej wartości potrzeby. Wskutek tego właśnie, gdy jedni zarabiają, często drudzy kupując produkty, przez które szybciej tracą zdrowie.

Język finansistów w zasadzie przysłania skutki społeczne tego faktu, medycynie jednak trudno nad nimi przejść do porządku dziennego. Medycyna ze swej natury bowiem musi w rynkowym sporze o zdrowie forsować miary współczesnego sukcesu, którymi powinny być zarówno zysk, jak i zdrowie nabywców. Medycyna musi być ordynownikiem orientacji, która uwzględni wymogi społecznej gospodarki rynkowej.

I oto takie są powody, dla których wygłaszamy laudację, tym razem na cześć gdyńskiej firmy przetwórstwa rybnego Dal-Pesca. Jest wszak tajemnicą poliszynela, że w polskiej tradycji nie przeważają wcale zachęty do spożywania ryb, ale zachęty do spożywania w nadmiarze przetłuszczonej wieprzowiny, której dominacji możemy się przeciwstawić wraz z rybakami i przetwórcami ryb. Możemy i powinniśmy. Tym bardziej, że ryby w profilaktyce chorób układu krążenia, które współcześnie stanowią główne źródło przedwczesnej umieralności, są towarem wprost ratunkowym. Ich zwiększona podaż, w związku z tym ich rosnące spożycie, mają trudne do przecenienia znaczenie w zapobieganiu miażdżycy naczyń krwionośnych, w zapobieganiu zawałom serca i innym chorobom układu krążenia.

Lecz trzeba tu powiedzieć znacznie więcej — produkty Dal-Pesca nie dość, że są lepsze od lekarstw, są także znacznie od nich tańsze. I również tańsze niż leczenie chorób układu krążenia. Koszt rocznego leczenia osób z nadmiernym i groźnym poziomem cholesterolu szacuje się obecnie na poziomie dwuletnich przeciętnych zarobków w Polsce.

Ale i tego za mało. Mintaj z Dal-Pesca zawiera cenne, pełnowartościowe białko, którego niedobory w życiu ludzi młodych pomniejszają rozwój ich zdolności fizycznych i umysłowych. Ryby te mają także tłuszcz o cechach, które mogą konkurować z tłuszczami roślinnymi, a ich zawartość ułatwia zachowanie właściwych dla organizmu proporcji w spożyciu tłuszczu. Mintaj należy do ryb dorszowatych szczególnie ważnych w tak bezcennej dla serca diecie ubogotłuszczowej.

Tak więc, oferta żywieniowa Dal-Pesca i współdziałającego z nią Przedsiębiorstwa Połowów Dalekomorskich Dalmor w Gdyni, nie okazała się decyzją wąskoekonomiczną. Zapewne dlatego też powinna otwierać tradycję wpisywania takich ofert do Narodowego Programu Ochrony Serca. Stwarzają one bowiem na rozchwianym rynku warunki do realizacji lekarskich zaleceń zdrowego i długiego życia.

Na zakończenie dodajmy jeszcze rzecz jedną: mintaj jak wszystkie ryby jest dobrem mało odpornym na niszczące wpływy atmosfery i biosfery lądowej. Jest zaś wielką sztuką nie tylko go łowić i transportować, ale także zachować i dostarczyć nam w postaci nie zdegradowanej.

Tę trudną sztukę opanowały i rozwijają załogi rybaków Dalmoru i przetwórci Dal-Pesca. Mintaje sprzedawane są jako głęboko mrożone filety naturalne i panierowane, bez zagrażających zdrowiu dawek soli. Okazują się więc produktami doskonale przygotowanymi do sprzedaży i zdrowego spożycia.

Takie były więc motywy przyznania mrożonym filetom z mintaja szczególnego, medycznego przywileju rekomendacyjnego "Quo Vadis". Z kolei systematycznie prowadzone sprawdziany laboratoryjne potwierdzały stabilną, wysoką jakość tego produktu jako produktu seryjnego.

W ciągu 2 lat filety mrożone z mintaja nigdy nie uchybiły wymaganiom wzorcom.

Kolegium Medyczne Forum Promocji Zdrowia "QUO Vadis" przyznało zatem Wielką Gaję firmie DAL-PESCA za:

- dobrą i stabilną jakość zdrowotną filetów mintaja mrożonego naturalnego i panierowanego, potwierdzoną we wszystkich sprawdzianach przeprowadzonych w latach 1996-1998;
- wielki trud rybacki i przetwórczy oraz ekonomiczny, który często lepiej humanizuje rynek i stosunki społeczne niż najbardziej wzniosłe słowa.

Namibia zwróciła się do Nowej Zelandii z prośbą o pomoc w rozwinięciu u siebie rybołówstwa cenionych na rynkach światowych głębokowodnych ryb z gatunku gardłoszowatych, zwanych z angielska "orange roughy". Nowa Zelandia ma już 22-letnie doświadczenie i bogaty dorobek badawczy w dziedzinie lokalizacji i połowów gardłoszy występujących w wodach nowozelandzkich na głębokościach od 800 do 1000 m.

Namibia rozwija rybołówstwo gardłoszy

W celu wdrożenia doświadczeń nowozelandzkich do rybołówstwa Namibii przebywał w tym kraju wybitny specjalista z tej dziedziny dr M. Clark, który przeprowadził szeroką akcję szkoleniową wśród rybaków Namibii. W akcji tej dużej pomocy udzielił norweski statek badawczy "Dr Fridtjof Nansen", finansowany przez Norweską Agencję ds. Rozwoju i Współpracy (NORAD). Statek ten przeprowadził kompleksowe hydroakustyczne badania stanu zasobów gardłoszy u wybrzeży Namibii.

W ubiegłym roku, w wyniku uzyskania pozytywnych danych z przeprowadzonych badań, Ministerstwo Rybołówstwa Namibii było już w stanie ustalić kwotę połowową na gardłosza (*Hyplostethus atlanticus*) w wysokości 12 tys. ton, co jest drugą pod względem wielkości kwotą tego gatunku na świecie po Nowej Zelandii. Badania wykazały, że gardłosz odławiany przez Namibię jest tym samym gatunkiem, co poławiany na wodach Nowej Zelandii i Australii, jednakże długość poszczególnych osobników w analogicznych przedziałach wiekowych ryby jest w przypadku Namibii o 10 cm mniejsza. Ponadto, stada namibijskie wykazują większą niż nowozelandzkie produktywność oraz poławiane są na nieco mniejszej głębokości — do 800 m, podczas gdy stada nowozelandzkie na głębokościach nieco większych (do 1000 m). Główne rejon połowów gardłoszy u wybrzeży Namibii znajdują się na obszarach położonych między 19°S i 29°S. Wysokie wydajności w połowach gardłoszy uzyskał już w eksperymentalnym rejesisie trawler namibijski "Southern Aquarius". Ryba po wyładowaniu została sfiletowana w lądowych zakładach przetwórczych w Walvis Bay.

W połowach gardłosza jako przyłów trafiały się inne, cenne gatunki ryb głębokowodnych takie jak: cardinal fish, alfonfino i oreos (nazwy ang.)

Ceny w kwietniu 1998 r.

Ceny skupu ryb we Władysławowie

W kwietniu zmiany dotyczyły tylko cen szprotów konsumpcyjnych. Pod koniec miesiąca nastąpił spadek cen, a w obrocie znajdowały się tylko szproty wiosenne. Nie skupowano płastug, które znajdowały się wciąż pod ochroną.

Ceny skupu ryb w Darłowie

W kwietniu utrzymywała się nadal spadkowa tendencja cen na szproty. Ceny dorszy i śledzi były stabilne, a płastug nie poławiano ze względu na okres ochronny.

Notowania cen skupu ryb we Władysławowie (w zł za 1 kg)

Gatunek	Asortyment	Notowania skrajne		1-15.04.	16.-30.04.
		najwyższe	najniższe		
Dorsz	M 36-46 cm	3,80	3,80	3,80	3,80
	patr. z/gł.	4,30	4,30	4,30	4,30
	S 46-72 cm	3,30	3,20	3,30	3,20
	D > 72 cm	4,90	4,90	4,90	4,90
Śledź	patr. b/gł.	1,20	1,20	1,20	1,20
	DE	0,90	0,90	0,90	0,90
	DA	0,75	0,75	0,75	0,75
	SA	0,60	0,60	0,60	0,60
Szprot	Ta E	0,40	0,35	0,35-0,40	0,35-0,40
	Tb E	0,35	0,30	0,35	0,30-0,35
	Tc E	0,15	0,12	0,15	0,12-0,15
	paszowy	0,10	0,10	0,10	0,10
Płastuga	DI	—	—	—	—
	niesort.	—	—	—	—
	MI	—	—	—	—
Turbot	DI > 1 kg	5,00	5,00	5,00	5,00
	odgardl. z/gł.	2,50	2,50	2,50	2,50

Notowania cen skupu ryb w Darłowie (w zł za 1 kg)

Gatunek	Asortyment	Notowania skrajne		1-15.04.	16-30.04.
		najwyższe	najniższe		
Dorsz	patr. z/gł. M	3,00	3,00	3,00	3,00
	patr. z. gł. D	3,00	3,00	3,00	3,00
Śledź	D	0,85	0,85	0,85	0,85
	S	0,75	0,75	0,75	0,75
Szprot	AT	0,50	0,45	0,50	0,45-0,50
	BT	0,35	0,30	0,35	0,30-0,35
Płastuga	D	—	—	—	—
	M	—	—	—	—

Ceny sprzedaży ryb w Kołobrzegu

Połowy dorszy przez naszych rybaków wciąż były niewielkie, a sprzedawano je w porcie w jednej cenie, bez względu na asortyment. W ostatnich dwóch dniach kwietnia — wskutek strajku generalnego w Danii — dorse złowione przez rybaków duńskich różnymi nieoficjalnymi kanałami zaczęły trafiać do naszych portów środkowego Wybrzeża. Skutkowało to natychmiast obniżeniem cen na te ryby. W Kołobrzegu ceny w porcie spadły do 4,00-4,80 zł za dorsze D i 3,00-3,50 zł za dorsze M.

Nadal niewielka była podaż śledzi D, a śledzi S w samoistnych połowach nie było wcale. Te, które znajdowały się w sprzedaży były wysortowywane z połowów śledzi D. Ceny obu asortymentów śledzi w pierwszej połowie miesiąca były takie same, w drugiej śledzie S były nawet droższe.

Duża była podaż szprotów, ale popyt ze strony przetwórców był wciąż niezbyt wielki. Utrzymywała się więc cały czas spadkowa tendencja cen na te ryby.

Ceny sprzedaży ryb przez rybaków w Kołobrzegu (w zł za 1 kg)

Gatunek	Asortyment	Notowania skrajne		1-15.04.	16-30.04.
		najwyższe	najniższe		
Dorsz	patr. z/gł. M	5,20	5,00	5,00	5,00-5,20*
	D	5,20	5,00	5,00	5,00-5,20*
Śledź	D	0,90	0,85	0,85-0,90	0,85
	S	0,90	0,90	0,90	0,90
Szprot		0,60	0,45	0,50-0,60	0,45-0,50
Płastuga	D	—	—	—	—0

* 29 i 30.04 ceny za dorsze pochodzące od rybaków duńskich spadły do 3,00-3,50 zł za asortyment M i 4,00-4,80 za asortyment D.

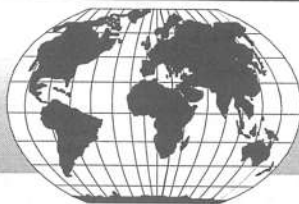
Ceny sprzedaży ryb przez rybaków w niektórych portach (w zł za 1 kg)

Gatunek	Asortyment	Górkł Zachodnie	Gdynia	Jastarnia
Dorsz	patr. b/gł.	5,00	5,00	4,80
Śledź	D	0,80	0,85	
	S	0,70		0,80
Szprot			0,40	0,50
Łosoś	D	8,00		9,00
	S	7,00		8,00

Ceny sprzedaży ryb w niektórych portach

W portach, z których uzyskano informacje sprzedano w kwietniu niewielkie ilości ryb, a ich ceny nie wykazywały istotnych różnic.

este-es



Szwedzki kuter śledziowy dla Bałtyku

Szwedzka stocznia Tjörnvarvet w Rön-
nang zbudowała dla szwedzkiego ar-
matora Andersa Gustavssona nową wer-
sję kutra rybackiego, przeznaczonego
do połowów śledzia bałtyckiego. Temu
nowoczesnemu i doskonale wyposażo-
nemu statkowi nadano imię "Carmona".
Kuter ten o długości całkowitej 26,6
m operować będzie u wschodnich wy-
brzeży szwedzkich w rejonie wyspy Dy-
rön. Tonaż statku wynosi 312 GRT, moc
silnika głównego 1060 KM, pojemność
zbiorników paliwa 68 m³. Dwie windy
pokładowe mają moc ucięcia 20 ton.
Ryba składowana jest w ładowni o poje-
mności 173 m³ z podchłodzoną wodą
morską. Ponadto, na pokładzie jest miej-
sce do składowania 400 skrzyń rybnych.
Kuter jest dobrze wyposażony w apar-
aturę nawigacyjną i hydrolokacyjną, m.in.
posiada radar i sonar Furuno, echoson-
dy rybackie, żyroskopas, autopilota, wy-
kreślacz kursu i inną aparaturę.

FNI Nr 4/98

Najdłuższy na świecie trawler rybacki

Holenderski armator Arie van der Zwan
ze Scheveningen zamówił w jednej ze
stoczní w Hiszpanii najdłuższy na świecie
trawler rybacki, którego długość całko-
wita wyniesie aż 142,3 m! Szerokość jego
wynosić ma 18,7 m, a zanurzenie 7,5 m.
Ładownię statku pomieszczą 5400 t ryb
(5200 palet). Zapelníć się one mają w tra-
ckie 3-tygodniowych rejsów. Urządzenia
zamrażalnícze składające się z 44 płyto-
wych zamrażarek będą w stanie głęboko
zamrozić do 350 ton ryb na dobę. Statek
nastawiony jest na połowy ostroboków
i sardynelli u wybrzeży Zachodniej Afryki.
Pojemność zbiorników paliwa wynosi
1650 m³. Inny armator holenderski Par-
levliet and van der Plas zamówił również
w hiszpańskiej stoczní w Vigo podobny,
nieco mniejszy trawler o długości 133 m.

FNI Nr 4/98

Trawler zbudowany w Polsce będzie statkiem-muzeum

Dla upamiętnienia 500-letniej tradycji
francuskich połowów dorszowych na
wodach Nowej Fundlandii postanowio-
no przekształcić w pływające muzeum
wycofany z eksploatacji 90-metrowy tra-
wler przetwórczy "Victor Plevier", zbu-
dowany w Polsce w 1971 roku. Jest to statek
wchodzący w skład serii trzech bliźnia-
czych jednostek zbudowanych na po-
czątku lat siedemdziesiątych w Polsce na
zamówienie armatorów francuskich. Je-
den z tych statków, "Capitaine Plevier"
został utracony w nieszczęśliwym wpa-
dku przy brzegach Irlandii, a inny, "Jo-
seph Roty II" został przebudowany i przy-
stosowany do połowów błękitka i produ-
kcji surimi.

Miejscem wieczystego zacumowa-
nia trawlera-muzeum będzie port Lor-
ient. Trawler "Victor Plevier" o mocy
silnika głównego 2700 KM i załozde
liczącej 60 osób aż do momentu wycofa-
nia z eksploatacji przed kilku laty, odbył
w swojej morskiej karierze 69 rejsów
trwających średnio 90 dni, podczas któ-
rych wyprodukował 35 440 ton filetów
oraz odłowil 6 170 ton krewetek; te ostat-
nie łowił głównie u wybrzeży Norwegii.

Kurator muzealny statku Jean Phi-
lippe Marechal zamierza na pokładzie
przetwórczym trawlera zainstalować do-
datkowo akwarium z rybami, a także
przebudować ładownię statku, przezna-
czając je na sale wykładowe i koncer-
towe!

FNI Nr 4/98

Wyróżnienie polskiego delegata

Na jubileuszowej, dziesiątej konferencji
Europejskiego Stowarzyszenia Bibliotek
Morskich i Ośrodków Informacji Nauko-
wej (EURASLIC), odbytej w dniach 6-8
maja 1998 r. w Atenach w Instytucie
Badań Morskich, władze tej organizacji
nałady tytuł honorowego członka EURA-
SLIC-u mgr. Henrykowi Ganowiakowi,
byłemu kierownikowi Ośrodka Informacji

Naukowej Morskiego Instytutu Rybackie-
go, jako drugiej osobie w historii tego
stowarzyszenia.

Pierwsze członkostwo honorowe
EURASLIC-u nadane zostało przed kilku
laty jednemu z inicjatorów powołania tej
organizacji w roku 1988 panu Allenowi
Varleyowi z Instytutu Badań Morskich
w Plymouth w Wielkiej Brytanii.

Mgr Henryk Ganowiak jest, począw-
szy od 1990 roku, stałym delegatem,
reprezentującym polskie biblioteki mors-
kie w tej organizacji, a w latach 1992-
1996, przez okres dwóch kadencji pełnił
obowiązki wiceprezydenta EURASLIC.
W kwietniu 1994 roku odbyła się w Gdyni
w Morskim Instytucie Rybackim piąta
konferencja EURASLIC, będąca pierw-
szą konferencją tej organizacji w regio-
nie wschodnioeuropejskim. Konferencja
ta była dużym sukcesem merytorycznym
i organizacyjnym Morskiego Instytutu Ry-
backiego i Ośrodka Informacji Nauko-
wej.

HG

Mniej aukcji rybnych w Holandii

Zespół doradców rządowych wzywa do
zmniejszenia liczby aukcji rybnych w Ho-
landii, w celu zwiększenia efektywności
tego sektora. Zespół ten zalecił w swoim
raporcie, by 11 aktualnie działających
aukcji rybnych zostało zastąpionych
przez ograniczoną liczbę "logistycznych
centrów rybnych". Taka redukcja, twier-
dzi zespół, uczyniłaby sektor ogólnie
bardziej zyskownym, co będzie bodźcem
do inwestowania we wzrost obrotów po-
szczególnych centrów.

Raport zespołu wzywa także do
przejęcia aukcji całkowicie przez sektor
prywatny. Według rządu holenderskiego,
sześć z jedenastu aukcji ma powiązania
administracyjne i/lub finansowe z wła-
dzami lokalnymi w miejscach ich usytu-
wania. Ten stan rzeczy, twierdzi zespół,
może prowadzić do "znieskształcenia ry-
nku i stopienia ostrza konkurencji".

Worldfish Report Nr 63/98

SJM

Wspólny rynek — obszar bez granic wewnętrznych, na którym obowiązuje swobodny przepływ towarów, usług i kapitału — tworzy 15 państw, z 370 mln konsumentów. Obszar ten powiększy się, gdyż o przyjęcie do Unii Europejskiej ubiega się następne 6 państw, wśród nich Polska.

Pod względem wielkości spożycia ryb są to kraje bardzo zróżnicowane. Kształtowanie się spożycia ryb w krajach Unii, w przeliczeniu na wagę żywą za rocznikiem FAO Yearbook of Fishery Statistics 1997 prezentuje wykres 1. Średnie spożycie ryb w krajach Unii było o ponad 9 kg wyższe od średniego spożycia światowego i wynosiło ponad 22 kg na osobę. Najwięcej ryb spożyto w Portugalii — niemal 60 kg na osobę, w drugiej z kolei Hiszpanii — prawie 35 kg, a w trzeciej Finlandii — 32,5 kg. Najmniej ryb spożyli mieszkańcy Austrii — blisko 10 kg na osobę, nieco więcej, bo ponad 12 kg na osobę, mieszkańcy Holandii oraz Niemiec.

Prezentowane dane są wielkościami średnimi z lat 1991/1993. W roku 1996 spożycie kształtowało się już na wyższym poziomie, dostępne materiały Komitetu Rybołówstwa OECD wykazują, że np. w Niemczech wzrosło do 14,5 kg na osobę. W strukturze konsumpcji Wspólnoty, według raportu OECD "Industrial Involvement in EU RTD. Programmes within the Fisheries Sector", na początku lat 90. 50% stanowiły całe, nieprzetworzone ryby świeże lub mrożone, po 20% udziału w spożyciu miały mrożone przetwory rybne oraz konserwy, a 10% ryby wędzone, marynowane i inne przetwory

Spożycie ryb i preferencje konsumentów w Unii Europejskiej

wymagające przechowywania w chłodzie.

W poszczególnych krajach Wspólnoty struktura spożycia różniła się od średniej. W Hiszpanii oraz we Włoszech 70-80% konsumpcji stanowiły ryby nieprzetworzone świeże i mrożone, w pozostałych krajach sytuacja była odwrotna i dominującą pozycję, od 50% do 80% stanowiła konsumpcja przetworów rybnych. Strukturę konsumpcji według grup towarowych w niektórych krajach Unii Europejskiej prezentuje wykres 2.

Wspomniany wyżej raport przewiduje się, że do roku 2000 nastąpi niewielki, o 1-2% rocznie, wzrost spożycia ryb w UE. Szacunku dokonano uwzględniając następujące czynniki ma-

kroekonomiczne, społeczne i demograficzne:

- spodziewane roczne tempo wzrostu PNB w UE średnio o 2-2,5% rocznie;
- bardzo niewielki wzrost liczby ludności;
- wzrost liczby ludności w wieku ponad 65 lat w większości krajów UE;
- wzrost liczby pracujących kobiet, np. w Hiszpanii i we Włoszech szacuje się wzrost odpowiednio o 47% i 52%;
- wzrost spożycia żywności średnio o 1-2% rocznie.

Dla 5 krajów Wspólnoty: Niemiec, W. Brytanii, Francji, Włoch i Hiszpanii, które charakteryzują się największą liczbą ludności, dokonano szacunku kształtowania się spożycia dla poszczegól-

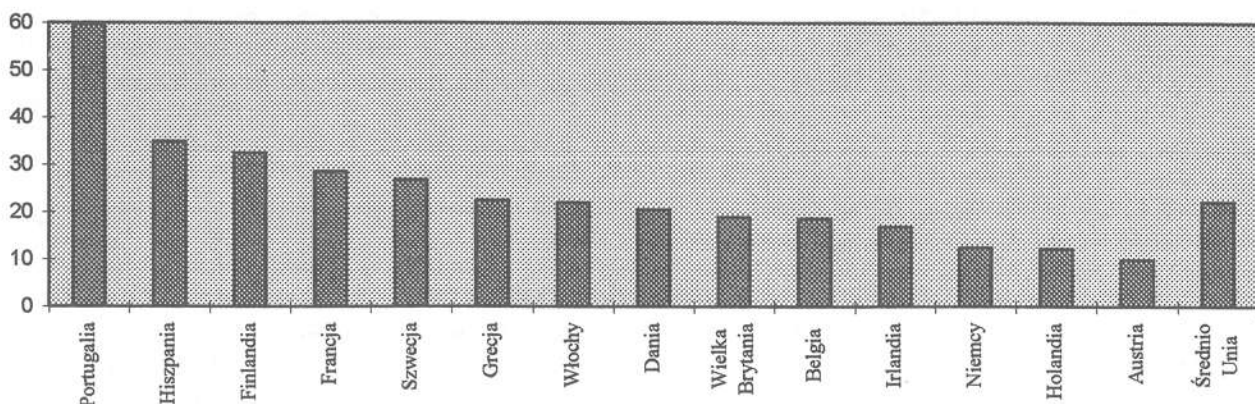
nych grup towarowych ryb i przetworów rybnych. Największy wzrost spożycia, w granicach 6-10% rocznie, przewiduje się w grupie produktów wymagających przechowywania w chłodzie w W. Brytanii, Francji i Włoszech oraz w grupie mrożonek we Francji oraz we Włoszech. Średni wzrost spożycia, w przedziale 3-6% rocznie, będzie miał miejsce w grupie ryb mrożonych w Niemczech oraz w konserwach w Niemczech i W. Brytanii. Mały wzrost spożycia lub stagnacja w granicach 0-3% spodziewana jest w spożyciu konserw rybnych we Francji, Włoszech i Hiszpanii oraz w spożyciu ryb mrożonych w W. Brytanii i w Hiszpanii.

Według raportu badania marketingowe przeprowadzone w krajach Wspólnoty wykazały, że popyt na zdrową żywność wzrastał w UE o około 8 % rocznie, a niskokaloryczne produkty miały około 10% udziału na rynku żywności. Badania przeprowadzone w Niemczech, Francji i W. Brytanii potwierdziły, że ryby razem ze świeżymi owocami były uważane za najzdrowszy rodzaj żywności.

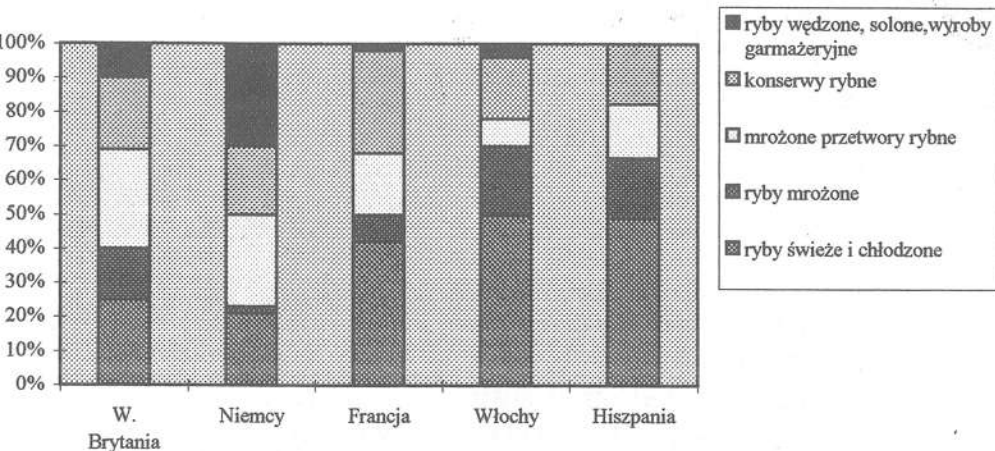
Na rynku rybnym zaobserwowano, w ciągu ostatnich dziesięciu lat, zmiany w preferencjach konsumentów. Otóż kupują oni tanie filety w ciągu tygodnia, a luksusowe dania z homarów na weekend, lub też w ciągu tygodnia kupują zdrową żywność, a "folgują" sobie na zakończenie tygodnia.

Oprócz preferencji na kształtowanie się spożycia ryb i przetworów rybnych oddziałuje również sytuacja na rynku mięsa,

Wykres 1. Spożycie ryb i przetworów rybnych w Unii Europejskiej w wadze żywej średnio w latach 1991/1993 (w kg/osobę)



Wykres II. Struktura konsumpcji ryb i przetworów rybnych według grup towarowych w niektórych krajach Unii Europejskiej



czego dowodem jest zauważony ostatnio wzrost spożycia ryb po odkryciu choroby wściekłych krów w W. Brytanii i zakazie

sprawdzenia angielskiej wołowiny na rynek Wspólnoty. W celu doprowadzenia do wzrostu spożycia ryb w ramach Finanso-

wych Instrumentów Pomocy dla Rybołówstwa (FIFG) przewiduje się środki na ich promocję, których wysokość na lata 1994-1999

zaplanowano na 87,55 mln ECU. Niektóre kraje, wykorzystując te środki oraz własne fundusze rządowe, przeprowadzały już kampanie promujące spożycie ryb. Na przykład w 1996 r. w Hiszpanii prowadzona była, z wykorzystaniem telewizji oraz ulotek z przepisami kulinarnymi, kampania promująca spożycie tuńczyka albakore a także ryb i przetworów mrożonych oraz ryb i przetworów w hermetycznych opakowaniach. Natomiast w Szwecji National Board of Fisheries powołało organizację Svensk Fisk, współfinansowaną przez fundusze Unii, której zadaniem jest promocja konsumpcji ryb poprzez ogłoszenia, publikację przepisów i organizację seminariów.

Barbara Pieńkowska

PRORYB otrzymuje certyfikat ISO 9001

Firma "Proryb" Bożeny i Zygmunta Dyźmańskich w Rumi jest już laureatem wielu odznaczeń, nagród i wyróżnień za swoją działalność i dla swoich wyrobów.

Ostatnio dołączyła do kolekcji certyfikat ISO 9001 w zakresie projektowania, produkcji i dystrybucji wyrobów rybnych.

Uroczystość wręczenia certyfikatu ISO 9001 odbyła się 30 kwietnia 1998 roku w siedzibie firmy w Rumi przy ulicy Zakopiańskiej 1 i po zwiedzeniu zakładu zaproszeni goście wzięli udział w przyjęciu wydanym przez właścicieli firmy w Zamku Jan III Sobieski w Rzućwie k/Pucka.

Uroczystość zaszczycili swoją obecnością liczni znamienici goście, wśród których byli m.in. wręczający certyfikat dyrektor Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji Wojciech Henrykowski, senator RP prof. Edmund Wittbrodt, poseł Jerzy Budnik, ambasador Królestwa Norwegii Jan Oestern, podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej Jadwiga Berak, prezes Związku Rzemiosła Polskiego Bogusław Wójcik i burmistrz miasta Rumi Jan Klawiter. Po części oficjalnej dołączył do zebranych z krótką wizytą marszałek Sejmu RP Maciej Płażyński.

Firma "Proryb" została założona w 1972 roku przez Zygmunta Dyźmańskiego jako zakład rzemieślniczy — wędzarnia ryb. Do 1989 roku zakład opierał swoją działalność na świadczeniu usług dla sektora uspołecznionego. Obecnie jest średniej wielkości firmą prywatną o rocznej produkcji ponad 3 tys. ton

przetworów rybnych, zatrudniającą ponad 170 pracowników. Jest przykładem mądrego wykorzystania szans jakie dały zmiany ustrojowe w kierunku gospodarki rynkowej.

W 1994 roku "Proryb" rozpoczął produkcję eksportową ryb wędzonych, marynowanych i solonych. Aby to osiągnąć rozpoczęto rozbudowę zakładu. Gruntownie zmodernizowano, dostosowano do wymogów sanitarnych obowiązujących w krajach Unii Europejskiej, linie technologiczne i zaplecze socjalne. W połowie 1997 roku zakończona została budowa nowego kompleksu hal produkcyjnych i pomieszczeń socjalnych dla około 80 pracowników.

Bezpośredni import ryb stanowi podstawową bazę surowcową dla produkcji. "Proryb" importuje ryby z Holandii, Niemiec, Norwegii, Wielkiej Brytanii, Islandii i Kanady. Firma dostarcza swoje wyroby do ogólnokrajowej sieci handlowej hipermarketów: Makro Cash & Carry, Geant Polska, Real Polska, Selgros, Auchan.

Zamierzenia rozwojowe firmy wymagały utrzymania wysokiego standardu jakości wyrobów. "Proryb" wprowadził więc system zapewnienia jakości polegający na ciągłym monitoringu całego cyklu technologicznego w oparciu o ustalone według stopnia zagrożeń punkty kontroli, czyli HACCP — Hazard Analysis Critical Control Points. Równolegle zakład podjął przygotowania do opracowania i wdrożenia systemu zapewnienia jakości, opartego na normach ISO 9000, uwieńczone sukcesem, któremu dała wyraz wspomniana uroczystość. Osiągnięcia te były możliwe, jak to podkreślił w swoim wystąpieniu Zygmunt Dyźmański, dzięki wsparciu praktyków i naukowców z Morskiego Instytutu Rybackiego i Politechniki Gdańskiej, a także dzięki zgranej i ofiarnej załodze firmy.

"Proryb" jest członkiem Stowarzyszenia Rozwoju Rybołówstwa.

SJM

Charakterystyka technologiczna buławików

Badania technologiczne prowadzone na łądzie, dotyczące surowców i produktów z buławików poławianych na łowiskach Północnego Atlantyku, były kontynuacją prac prowadzonych przez autora na statkach m/t "Regulus" z przedsiębiorstwa "DALMOR S.A." w Gdyni i m/t "Mustel" z PPDiUR "ODRA" w Świnoujściu.

Wykonanie pełniejszej charakterystyki technologicznej buławików nazywanych w handlu międzynarodowym i krajowym grenadierami (od angielskiej nazwy buławików), było o tyle istotne, że ryby te są stosunkowo mało znane w Polsce.

Ocena organoleptyczna

Ocenę organoleptyczną mrożonych tusz bez ogonów z buławików po rozmrożeniu przeprowadzono po ok. 3 miesiącach przechowywania w lodowni statku w temperaturze -30°C ($\pm 12^{\circ}\text{C}$). Stwierdzono wysoką ich jakość — 4,75 pkt w skali punktowej. W stanie surowym oceniano takie cechy produktu jak: wygląd ogólny i barwę, zapach oraz sprężystość tkanki mięsnej. Po obróbce cieplnej oceniano: wygląd ogólny, barwę mięsa, zapach, smakowość, teksturę i soczystość mięsa. Dodatkowo określono ubytek masy związany z wyciekami swobodnym powstającym podczas rozmrażania i wynosił on ok. 8,5%, określono również ubytek masy próby po obróbce cieplnej — wyniósł on ok. 21%.

Mączkę paszową z buławików oceniano sensorycznie po ok. 2,5 miesiącach przechowywania na statku. Nie stwierdzono w niej istotnych zmian w stosunku do cech określonych bezpośrednio po jej wyprodukowaniu. Mączka wyprodukowana na m/t "Regulus" charakteryzowała się jasnoszarą barwą z białymi drobnymi fragmentami kostnymi, zapach był mało intensywny i typowy dla dobrej jakości mączki paszowej z ryb chudych.

Nieco inne cechy sensoryczne wykazywała mączka paszowa wyprodukowana na m/t "Mustel". Różnice wynikały między innymi z tego, że każdy ze statków wyposażony był w inny typ wytwórni mączki rybnej. Wytwórnia mączki na m/t "Mustel", zamiast prasy posiadała dekanter, oddzielający części stałe z frakcji ciekłej oraz posiadała pneuma-

tyczny transport mączki, co pozwalało uzyskać zdecydowanie większe rozdrobnienie mączki. Mączka z m/t "Mustel" przypominała szary cement. Również zapach rybny był słabo wyczuwalny.

Stan mikrobiologiczny produktów

Badania mikrobiologiczne mrożonych tusz b/og. obejmowały określenie obecności:

- pałeczek z grupy coli w 0,1g próbki,
- gronkowców chorobotwórczych w 0,1g próbki,
- pałeczek z rodzaju Salmonella w 25 g,
- beztlenowych laseczek przetrwalnikujących redukujących siarczyn w 0,1 g,
- ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych w 0,1g.

W mączkach paszowych przeprowadzono podobne badania z wyjątkiem oznaczania pałeczek z grupy coli i ogólnej liczby bakterii beztlenowych, oznaczano natomiast ogólną liczbę pleśni w 0,1g próbki mączki.

Wyniki badań wykazały, że stan mikrobiologiczny tusz z buławików był bardzo dobry i nie budził zastrzeżeń co do jakości zdrowotnej produktu, jak też higieny produkcji. Również jakość zdrowotna mączki rybnej otrzymanej z buławików nie budziła zastrzeżeń z mikrobiologicznego punktu widzenia.

Charakterystyka chemiczna surowców i produktów

Podstawowy skład chemiczny mięsa buławików przedstawiono w tabeli 1.

Mięso buławików charakteryzuje się stosunkowo dużą zawartością wody — ok. 84%, bardzo niską zawartością tłuszczu — ok. 1% oraz znaczną zawartością pełno cennego białka — ok. 15%, które w stosunku do suchej masy stanowi ok. 94% zawartości. Niska ilość azotu niebiałkowego (0,250 g/100 g) oraz lotnych zasad amonowych (LZA = 9,3 mg N/100 g) świadczy o bardzo dobrej świeżości i jakości mięsa tusz b/og z buławików w momencie mrożenia. Wartości te świadczą również o stabilności białek w produkcie podczas jego przechowywania w stanie zamrożonym.

Badania zawartości metali ciężkich, pestycydów chloroorganicznych i kongenerów PCB w mięsie buławików wykazały minimalne poziomy zawartości tych związków, wielokrotnie niższe od dopuszczalnych poziomów określonych w regulacjach krajowych i standardach FAO.

Mączki paszowe produkowane były głównie z odpadów rybnych powstających po obróbce ręcznej i maszynowej do postaci tusz b/og. Dominowały głowy i ogony ryb oraz ich wnętrzności. Istotny wpływ na skład chemiczny mączki ma rodzaj surowca wyjściowego. Zawartość białka w mączkach z buławików wyniosła odpowiednio ok. 63% i ok. 64%, kwalifikuje je do III klasy, zgodnie z normą PN-A-86852 : 1994. Zawartość tłuszczu odpowiednio: ok. 8% i ok. 4% wskazuje, że mączki z buławików należą do mączek chudych. Zawartość chlorku sodu w obu przypadkach mieści się poniżej 4% i jest zgodna z wymaganiami normy. Natomiast zawartość popiołu surowego w normie określana jest jako nie większa niż 20%, natomiast w mączce z m/t "Mustel" stwierdzono ponadnormatywną zawartość popiołu, tj. ok. 26%.

Dokonano również badań chemicznych wątroby i ikry z buławików jako potencjalnych surowców na cele konsumpcyjne. Udział wątroby w masie ciała buławików, w zależności od wielkości ryb, zmieniał się w przedziale od 10 g do 70 g. A jej udział procentowy odpowiednio od 1,4% do 7,5%. W pewnym okresie dojrzałości samic buławików udział ikry w masie ryby jest bardzo istotny. Wyrzykowe pomiary masy ikry z samic buławików o długości powyżej 70 cm wykazały, że w 4 stadium dojrzałości gonad masa ikry mieściła się w przedziale od 50 g

Tabela 1. Podstawowy skład chemiczny mięsa buławików

Produkt badany	pH	Zawartość w %					LZA mg N/100 g	N _{ab} N _{og}
		sucha masa	tłuszcz	białko og. N _{og} × 6,25	azot ogólny	azot niebiałk.		
Tusze bez ogona	6,65	15,72	0,66	14,75	2,36	0,25	9,27	0,1062
Tkanka mięsna (samców)	6,68	15,80	1,05	14,53	2,33	0,35	—	0,150
Tkanka mięsna (samic)	6,97	15,45	0,87	14,72	2,36	0,35	—	0,148

do 110 g, co stanowiło od 4% do 6% masy ryby.

Wątroby buławików charakteryzują się bardzo wysoką zawartością tłuszczu, ok. 65%. Tłuszcz z wątrób jest bogaty w witaminy, szczególnie w witaminę A, której stwierdzono 1,44 mg/g. Mając na uwadze możliwość wykorzystania wątrób z buławików na cele konsumpcyjne, przeprowadzono badania chemiczne dotyczące zawartości metali, pestycydów chloroorganicznych i kongenerów PCB. Rezultaty badań dotyczące zawartości metali w mrożonych wątróbach z buławików w porównaniu z danymi urzędowymi dotyczącymi dopuszczalnych zawartości metali w rybach i przetworach rybnych, przedstawiono w tabeli 2.

Stwierdzona w wątróbach buławików zawartość kadmu praktycznie wyklucza je jako surowiec do otrzymywania produktów konsumpcyjnych. Wartości te są 6,5 do 10 razy większe od podwyższonej dopuszczalnej dla wątrób rybnych wartości tj. 0,5 mg/kg (wg przepisów duńskich). Dla uzyskania całkowitej pewności badania wątrób na zawartość metali przeprowadzono równolegle w dwóch niezależnych, wiarygodnych laboratoriach badawczych. Trudno jednoznacznie wytłumaczyć, z czego wynika tak wysoka zawartość kadmu w wątróbach z buławików. Jedną z rozważanych hipotez związana jest z rejonem połowów. Poławiane buławiki występowały w przydennych warstwach oceanu na głębokości ok. 1500 m na stokach podmorskich wzniesień Grzbietu Środkowoatlantyckiego charakteryzującego się podwyższoną aktywnością wulkaniczną. W warstwach tych mogą występować zwiększone koncentracje związków kadmu, które mogą przenikać do ryb bezpośrednio lub poprzez bazę pokarmową, kumulując się w

jego zawartość była bliska wartości granicznej. Spełnienie wymagań jakości zdrowotnej przez ikrę jest o tyle istotne, że przy jej akceptacji przez odbiorców zagranicznych może być pozyskiwana z przeznaczeniem na eksport.

Przydatność technologiczna do przetwórstwa i handlu

W niektórych państwach Europy Zachodniej buławiki czarne są cenione ze względu na właściwości mięsa zbliżone do mięsa dorszy. Mięso buławików czarnych jest białe, delikatne i smaczne. Dawniej gatunek ten był mylony z pokrewnymi, mniej wartościowymi gatunkami buławików wykorzystywanych często jako surowiec do produkcji mączki rybnej. Obecnie ze względu na niską zawartość tłuszczu oraz na smakowość mięsa traktowany jest jako pełnowartościowy surowiec w obrocie rynkowym i w przetwórstwie.

Buławiki w postaci tusz b/og i filetów są doskonałym surowcem. Mrożenie na statku tusz w blokach w systemie "Layer pack" i filetów w blokach "Shatter pack" umożliwia na lądzie ich konfekcjonowanie w małe porcje konsumenne bez konieczności rozmrażania i ponownego mrożenia. W tej postaci ryby przyjęły się dobrze na rynku krajowym. Tusze b/og z buławików okazały się dobrym surowcem do wędzenia na gorąco, uzyskiwany produkt sprzedawany jest pod nazwą "grenadier wędzony". Ze względu na właściwości i skład chemiczny mięsa buławików zbliżony do mięsa dorszy, stosuje się podobne postępowanie technologiczne w procesie wędzenia, jak w przypadku wędzenia dorszy na gorąco. Wydajność produktu wędzonego wynosi 60% do 70% w stosunku do tusz b/og po rozmrożeniu. Ilość

Unia zwiększa rozmiary oczek sieciowych

W wyniku porozumienia osiągniętego przez ministrów krajów członkowskich Unii Europejskiej na posiedzeniu Rady Regulaminowej Komisji Europejskiej, nastąpi zwiększenie rozmiarów oczek sieci w kilku rejonach obszarów połowowych, położonych u zachodnich wybrzeży Europy. Rada Rybacka Unii uchwaliła kwalifikowaną większość głosów propozycję, sformułowaną już w poprzednim roku, dotyczącą uregulowania tej sprawy za pomocą środków technicznych, uwzględniając przy tym szereg rozwiązań kompromisowych. Pod pojęciem środków technicznych rozumie się przedsięwzięcia mające na celu umożliwienie osiągnięcia przez ryby stadów pełnej dojrzałości płciowej, aby nie doprowadzić do zahamowania procesu reprodukcji stada i zredukować duże ilości dotąd odławianych ryb niewymiarowych.

W oficjalnym oświadczeniu Komisji Europejskiej w tej sprawie stwierdza się, że odkładanie decyzji było już niemożliwe, a podjęte kroki stanowią właściwy kompromis między pilnymi żądaniami pewnych grup społeczności rybackich, a potrzebą zabezpieczenia ich interesów na dalszą przyszłość. Regulacja ta dotyczy akwenów rybackich, rozciągających się od Morza Północnego aż do Cieśniny Gibraltarskiej i dzieli je na dwie strefy przy 48 równoleżniku. Na północ od tej linii wielkość oczka sieci dla większych gatunków ryb, która poprzednio wahała się od 70 do 100 mm została obecnie powiększona do ponad 100 mm, a na południe od tej linii rozmiary te zwiększono do 40-65 mm do 70 mm. Techniczne wprowadzenie tych przepisów będzie opierać się na wartościach granicznych, będących kombinacją wielkości oczka mierzonego na pokładzie statku z bardziej precyzyjnymi przepisami, które będą ustalone dopiero w roku bieżącym.

Początkowo proponowano, aby statek rybacki, wykonując połowy w określonym czasie, miał na pokładzie tylko jedną sieć o jednakowych rozmiarach oczek, jednakże później osiągnięto kompromis umożliwiający rybakom pewną dowolność w stosowaniu tych przepisów dla poszczególnych gatunków.

Jeśli chodzi o wielki, to podkreślono tu potrzebę ścisłego przestrzegania dwóch podstawowych wymogów: zwiększenia rozmiarów oczka szczególnie w końcowej części sieci i zapewnienie takiego rozwarcia (otwarcia) sieci, które umożliwiłoby ucieczkę rybie mniejszej. Najnowszą innowacją jest tutaj tzw. selektywne okno (panel), czyli prostokątna wkładka sieciowa z kwadratowymi oczkami, umiejscowiona w górnej części sieci tuż przed workiem sieci tak, aby oczka sieci nie mogły się zamykać. Stosowanie tych selektywnych sieci będzie obowiązkowe w różnych rejonach północnego rybołówstwa kretwetkowego i w norweskim rybołówstwie homarowym, gdzie odławiane są duże ilości niedojrzałych osobników.

Uległy również zredukowaniu minimalne rozmiary oczek dla niektórych gatunków ryb, szczególnie dla gładzicy, aby zmniejszyć w ten sposób wielkość niewymiarowego przyłowy.

Komisja Europejska przewiduje w najbliższej przyszłości dalsze przedsięwzięcia ochronne w tej dziedzinie.

HG

World Fishing Nr 12/97

Tabela 2. Zawartości metali w wątróbach buławików (mg/kg)

Próby badane i dane odniesienia	Miedź	Cynk	Kadm	Ołów	Rtęć	Arsen
Mrożone wątroby z buławików m/t "Regulus"	2,91	40,63	3,21	0,022	0,061	2,357
Mrożone wątroby z buławików m/t "Mustel"	3,73	32	5,358	0,086	—	0,469
Dopuszczalna zawartość metali w rybach i przetworach rybnych*	10,0	50,0	0,05	0,6	0,3-1	4,0

* wg zarządzenia MZIOS z dnia 31.03.1993

ich wątróbach. Wyniki badań dotyczące zawartości pestycydów chloroorganicznych i kongenerów PCB w wątróbach buławików nie budzą niepokoju.

Badania mrożonej ikry z buławików wykazały zróżnicowany jej skład chemiczny. Zawartość suchej masy wynosiła ok. 31,5%, w tym białka 16,5% i tłuszczu 11,5%. Niska zawartość azotu niebiałkowego (0,207 g N/100 g) oraz lotnych zasad amonowych (LZA = 15,0 mg N/100 g) wskazują na dobrą jakość i świeżość ikry w momencie jej mrożenia. Badania zawartości metali ciężkich, pestycydów chloroorganicznych i kongenerów PCB wykazały bardzo niskie poziomy tych zanieczyszczeń, znacznie poniżej dopuszczalnych. Jedynie w przypadku cynku

spadów nie większa niż przy wędzeniu dorszy. Przeprowadzono próby technologiczne otrzymania konserwy dietetycznej w której udział rybny stanowiły buławiki. Rezultaty są zachęcające.

Reasumując możemy stwierdzić, że właściwości organoleptyczne mięsa buławików czarnych i odpowiednia promocja tego surowca pod nazwą "grenadier" wpłynęły na pełną jego akceptację na rynku i w przetwórstwie. W bieżącym roku można spodziewać się kolejnych znaczących dostaw tego surowca na rynek krajowy, ponieważ PPDiUR "ODRA" wczesną wiosną wysłała dwa trawery przetwórcze na połowy smacznych buławików — grenadierów.

Kazimierz Kołodziej

Z KART HISTORII

Przed 75 laty

● 9 maja 1923 r. K. Demel z Morskiego Laboratorium Rybackiego w Helu i B. Dixon z Morskiego Urzędu Rybackiego w Wejherowie wyszli na Zatokę Pucką na pokładzie dozorczo kutra "Tryton", należącego do wspomnianego urzędu. W ciągu kilku godzin poławiano młodociane płastugi na południe od Jastarni. W ten sposób zapoczątkowano w niepodległej Polsce prace badawcze na morzu dla potrzeb rybołówstwa.

Przed 65 laty

● 1 maja 1933 r. do gdyńskiego portu weszły po raz pierwszy w jego historii dwa dalekomorskie statki rybackie noszące polską banderę. Były to lugry "Halina" (parowiec) i "Kasia" (motorowiec) należące do Polsko-Holenderskiej Spółki Śledziowej "Morze Północne" S.A. Statki tego przedsiębiorstwa bazowały w holenderskim porcie Vlaardingen.

Przed 60 laty

● 4 maja 1938 r. nastąpiło uroczyste otwarcie nowego portu rybackiego w Wielkiej Wsi, dzisiejszym Władysławowie. Władze państwowe reprezentowali: minister przemysłu i handlu Antoni Roman oraz dyrektor Departamentu Morskiego w tym ministerstwie mjr Leonard Możdżeński. Pelpliński biskup Stanisław Okoniewski dokonał poświęcenia portu.

Przed 50 laty

● 14 maja 1948 r. ukazało się zarządzenie ministra żeglugi likwidujące Generalny Inspektorat Rybołówstwa Morskiego, którego funkcje przejął Departament Rybołówstwa Morskiego Ministerstwa Żeglugi.

● W maju 1948 r. prasa donosiła, że na polecenie Ministerstwa Żeglugi Morska Centrala Handlowa wystąpiła do Zjednoczenia Stoczní Polskich o złożenie oferty na dostawę 5 lugrotrawlerów o długości około 30 m, silniku o mocy 225 KM i załodze 11-12 ludzi. Inicjatywa budowy takich statków wyszła od spółki połowów kutrowych "Arka". Miały one być przeznaczone do połowów na Bałtyku, z możliwością ich prowadzenia także na Morzu Północnym.

● Według informacji prasowych z maja 1948 r. blisko 40% polskich połowów uzyskiwanych na Bałtyku skierowano do radzieckiej strefy okupacyjnej Niemiec.

● W maju 1948 r. przedsiębiorstwo "Dalmor" uruchomiło w Gdańsku własną produkcję skrzynek na ryby.

●Przed 45 laty

● 22 maja 1953 r. w Krynicy Morskiej odbył się pokaz połowów przy użyciu żaków wykonanych z nylonu, zorganizowany przez MIR. Uczestniczyli w nim przedstawiciele Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego i Centralnego Zarządu Rybołówstwa Morskiego.

● 30 maja 1953 r. Prezydium Rządu podjęło uchwałę powołującą do życia Centralny Zarząd Przemysłu Rybnego, zastępujący w zasadzie Centralę Rybną zlikwidowaną tym aktem. Dyrektorem CZPR został T. Gradowski. Temu nowemu zarządowi podlegały wojewódzkie przedsiębiorstwa hurtu rybnego, zakłady rybne i Laboratorium Centralne w Gdyni.

● 31 maja 1953 r. otwarto w Gdyni kurs dla kadr kierowniczych rybołówstwa morskiego, organizowany przez MIR przy pomocy Ministerstwa Żeglugi. Był to pierwszy taki kurs w historii naszego rybołówstwa morskiego. Kierował nim A. Ropelewski z MIR.

Przed 40 laty

● 1 maja 1958 r. nastąpiło oficjalne przekazanie przedsiębiorstwu "Arka" pierwszego stalowego kutra typu B-25S, zbudowanego przez Gdyńską Stoczní Remontową.

● 15 maja 1958 r. zakończono budowę wyciągu kutrowego w Darłowie.

Przed 35 laty

● 18 maja 1963 r. nastąpił pełny rozruch nowej fabryki mączki rybnej we Władysławowie.

● 21 maja 1963 r. Sejm PRL uchwalił ustawę o rybołówstwie.

Andrzej Ropelewski

Prywatyzacja floty rosyjskiej na Dalekim Wschodzie

Oficjalny przedstawiciel rządu Federacji Rosyjskiej podał do wiadomości, że flota zbudowanych w Hiszpanii rosyjskich statków rybackich, operujących w oparciu o port we Władywostoku została przejęta przez prywatne przedsiębiorstwo rybackie. Władimir Szinkarenko z Departamentu Rybołówstwa Ministerstwa Rolnictwa Federacji Rosyjskiej oświadczył, że Władywostocki Kombinat Chłodnictwa i Floty Rybackiej zaprzestał działalności, a zarząd nad eksploatacją floty przejęło nowopowstałe przedsiębiorstwo, noszące nazwę SUPER, powstałe na bazie dawnej floty trawlerowej stacjonującej we Władywostoku i ROSKOMFLOT-a.

Szinkarenko powiedział, że w latach 1993-95 poprzednie organizacje rybackie odebrały 15 zbudowanych w Hiszpanii trawlerów o ogólnej wartości 200 mln dolarów na zasadzie tzw. czarteru gołego (bareboat charter), jednakże nie mogąc poradzić sobie ze spłatą ogromnych kredytów i uiszczeniem wysokich podatków, zmuszone zostały do zwinięcia żagli. Nie pomogło im nawet sprzedanie za 8 mln dolarów starych, zużytych już 26 statków rybackich. Nowopowstałe, sprywatyzowane przedsiębiorstwo przejęło kontrolę nad flotą, biorąc na siebie spłatę zadłużenia w wysokości 40 miliardów starych rubli Szinkarenko wyraził przekonanie, iż przedsiębiorstwo SUPER będzie w stanie spłacić to zadłużenie do końca bieżącego stulecia.

Stowarzyszenie Rybackie DALRYBA oświadczyło, iż w roku 1997 wyeksportowało ponad 2 mln ton produktów rybnych, co stanowiło ponad 60% ogólnych połowów wyławianych we wschodniej części wybrzeży Rosji. Generalny dyrektor Jurij Moskalcow powiedział, że stanowiło to o 200 tys. ton produktów więcej niż w roku 1996, a dało łączne dochody z eksportu w wysokości ponad 1 miliarda dolarów.

Wzrastające koszty transportu śródlądowego w Rosji skłaniają armatorów rybackich do kierowania coraz większych ilości ryb na eksport do Japonii, Chin i Południowej Korei. Zachęcającym czynnikiem jest tu możliwość uzyskania od współpracujących partnerów korzystnych kredytów, co pozwala zwiększyć własny kapitał obrotowy.

Kwoty połowowe dla DALRYBY w basenie wschodnim rybołówstwa Rosji wzrosły w roku 1998 dość znacznie. Najbardziej, bo aż trzykrotnie wzrosła kwota dla śledzia (do wysokości 450 tys. ton), dla mintaja wzrosła od 10 do 20% (do wysokości 1,8 mln ton), dorsza do 150 tys. ton i gładzicy do 130 tys. ton, natomiast kwota dla krabów została niezmieniona, pozostając w wysokości 60 tys. ton

WORLD FISHING Nr 3/98

HG

Wydawca:
Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa

Adres redakcji:
81-332 Gdynia, ul. Kołłątaja 1
fax (058) 620 28 31, tel. (058) 620 28 25

Redaktor naczelny:
Zygmunt Polański

Sekretarz redakcji:
Przemysław Kuciewicz

Konto bankowe Wydawcy:
Bank Gdański I Oddział Gdynia Nr 10401224-4587-132

Z KART HISTORII

Przed 75 laty

● 9 maja 1923 r. K. Demel z Morskiego Laboratorium Rybackiego w Helu i B. Dixon z Morskiego Urzędu Rybackiego w Wejherowie wyszli na Zatokę Pucką na pokładzie dozorczonego kutra "Tryton", należącego do wspomnianego urzędu. W ciągu kilku godzin poławiano młodociane płastugi na południe od Jastarni. W ten sposób zapoczątkowano w niepodległej Polsce prace badawcze na morzu dla potrzeb rybołówstwa.

Przed 65 laty

● 1 maja 1933 r. do gdyńskiego portu weszły po raz pierwszy w jego historii dwa dalekomorskie statki rybackie noszące polską banderę. Były to lugry "Halina" (parowiec) i "Kasia" (motorowiec) należące do Polsko-Holenderskiej Spółki Sledziowej "Morze Północne" S.A. Statki tego przedsiębiorstwa bazowały w holenderskim porcie Vlaardingen.

Przed 60 laty

● 4 maja 1938 r. nastąpiło uroczyste otwarcie nowego portu rybackiego w Wielkiej Wsi, dzisiejszym Władysławowie. Władze państwowe reprezentowali: minister przemysłu i handlu Antoni Roman oraz dyrektor Departamentu Morskiego w tym ministerstwie mjr Leonard Możdżeński. Pelpliński biskup Stanisław Okoniewski dokonał poświęcenia portu.

Przed 50 laty

● 14 maja 1948 r. ukazało się zarządzenie ministra żeglugi likwidujące Generalny Inspektorat Rybołówstwa Morskiego, którego funkcje przejął Departament Rybołówstwa Morskiego Ministerstwa Żeglugi.

● W maju 1948 r. prasa donosiła, że na polecenie Ministerstwa Żeglugi Morska Centrala Handlowa wystąpiła do Zjednoczenia Stoczni Polskich o złożenie oferty na dostawę 5 lugrotrawlerów o długości około 30 m, silniku o mocy 225 KM i załodze 11-12 ludzi. Inicjatywa budowy takich statków wyszła od spółki połowów kutrowych "Arka". Miały one być przeznaczone do połowów na Bałtyku, z możliwością ich prowadzenia także na Morzu Północnym.

● Według informacji prasowych z maja 1948 r. blisko 40% polskich połowów uzyskiwanych na Bałtyku skierowano do radzieckiej strefy okupacyjnej Niemiec.

● W maju 1948 r. przedsiębiorstwo "Dalmor" uruchomiło w Gdańsku własną produkcję skrzynek na ryby.

● Przed 45 laty

● 22 maja 1953 r. w Krynicy Morskiej odbył się pokaz połowów przy użyciu żaków wykonanych z nylonu, zorganizowany przez MIR. Uczestniczyli w nim przedstawiciele Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego i Centralnego Zarządu Rybołówstwa Morskiego.

● 30 maja 1953 r. Prezydium Rządu podjęło uchwałę powołującą do życia Centralny Zarząd Przemysłu Rybnego, zastępujący w zasadzie Centralne Rybną zlikwidowaną tym aktem. Dyrektorem CZPR został T. Gradowski. Temu nowemu zarządowi podlegały wojewódzkie przedsiębiorstwa hurtu rybnego, zakłady rybne i Laboratorium Centralne w Gdyni.

● 31 maja 1953 r. otwarto w Gdyni kurs dla kadr kierowniczych rybołówstwa morskiego, zorganizowany przez MIR przy pomocy Ministerstwa Żeglugi. Był to pierwszy taki kurs w historii naszego rybołówstwa morskiego. Kierował nim A. Ropelewski z MIR.

Przed 40 laty

● 1 maja 1958 r. nastąpiło oficjalne przekazanie przedsiębiorstwu "Arka" pierwszego stalowego kutra typu B-25S, zbudowanego przez Gdyńską Stoczní Remontową.

● 15 maja 1958 r. zakończono budowę wyciągu kutrowego w Darłowie.

Przed 35 laty

● 18 maja 1963 r. nastąpił pełny rozruch nowej fabryki mączki rybnej we Władysławowie.

● 21 maja 1963 r. Sejm PRL uchwalił ustawę o rybołówstwie.

Andrzej Ropelewski

Prywatyzacja floty rosyjskiej na Dalekim Wschodzie

Oficjalny przedstawiciel rządu Federacji Rosyjskiej podał do wiadomości, że flota zbudowanych w Hiszpanii rosyjskich statków rybackich, operujących w oparciu o port we Władywostoku została przejęta przez prywatne przedsiębiorstwo rybackie. Władimir Szinkarenko z Departamentu Rybołówstwa Ministerstwa Rolnictwa Federacji Rosyjskiej oświadczył, że Władywostocki Kombinat Chłodnictwa i Floty Rybackiej zaprzestał działalności, a zarząd nad eksploatacją floty przejęło nowopowstałe przedsiębiorstwo, noszące nazwę SUPER, powstałe na bazie dawnej floty trawlerowej stacjonującej we Władywostoku i ROSKOMFLOT-a.

Szinkarenko powiedział, że w latach 1993-95 poprzednie organizacje rybackie odebrały 15 zbudowanych w Hiszpanii trawlerów o ogólnej wartości 200 mln dolarów na zasadzie tzw. czarteru gołego (bareboat charter), jednakże nie mogąc poradzić sobie ze spłatą ogromnych kredytów i uiszczeniem wysokich podatków, zmuszone zostały do zwinięcia żagli. Nie pomogło im nawet sprzedanie za 8 mln dolarów starych, zużytych już 26 statków rybackich. Nowopowstałe, sprywatyzowane przedsiębiorstwo przejęło kontrolę nad flotą, biorąc na siebie spłatę zadłużenia w wysokości 40 miliardów starych rubli! Szinkarenko wyraził przekonanie, iż przedsiębiorstwo SUPER będzie w stanie spłacić to zadłużenie do końca bieżącego stulecia.

Stowarzyszenie Rybackie DALRYBA oświadczyło, iż w roku 1997 wyeksportowało ponad 2 mln ton produktów rybnych, co stanowiło ponad 60% ogólnych połowów wytławianych we wschodniej części wybrzeży Rosji. Generalny dyrektor Jurij Moskalcow powiedział, że stanowiło to o 200 tys. ton produktów więcej niż w roku 1996, a dało łączne dochody z eksportu w wysokości ponad 1 miliarda dolarów.

Wzrastające koszty transportu śródlądowego w Rosji skłaniają armatorów rybackich do kierowania coraz większych ilości ryb na eksport do Japonii, Chin i Południowej Korei. Zachęcającym czynnikiem jest tu możliwość uzyskania od współpracujących partnerów korzystnych kredytów, co pozwala zwiększyć własny kapitał obrotowy.

Kwoty połowowe dla DALRYBY w basenie wschodnim rybołówstwa Rosji wzrosły w roku 1998 dość znacznie. Najbardziej, bo aż trzykrotnie wzrosła kwota dla śledzia (do wysokości 450 tys. ton), dla mintaja wzrosła od 10 do 20% (do wysokości 1,8 mln ton), dorsza do 150 tys. ton i gładzicy do 130 tys. ton, natomiast kwota dla krabów została niezmieniona, pozostając w wysokości 60 tys. ton.

WORLD FISHING Nr 3/98

HG

Wydawca:
Stowarzyszenie Rozwoju Rybołówstwa

Adres redakcji:
81-332 Gdynia, ul. Kołłątaja 1
fax (058) 620 28 31, tel. (058) 620 28 25

Redaktor naczelny:
Zygmunt Polański

Sekretarz redakcji:
Przemysław Kuciewicz

Konto bankowe Wydawcy:
Bank Gdański I Oddział Gdynia Nr 10401224-4587-132