



**Федеральное агентство по рыболовству**

**Федеральное государственное унитарное предприятие  
«Атлантический научно-исследовательский институт рыбного  
хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»)**



**Российская Академия наук  
Атлантическое отделение института океанологии  
им. П.П. Ширшова**

**А.В. Гущин, Л.И. Перова**

# **Промысловая фауна океанических вод Северо-Западной Африки**

***Справочник***

**Калининград 2011**

•

**АтлантНИРО**

УДК 575.597

**Гущин, А.В. Промысловая фауна океанических вод Северо-Западной Африки / А.В. Гущин, Л.И. Перова. – Калининград: АтлантНИРО, 2011. – 180 с.**

В справочнике «Промысловая фауна океанических вод Северо-Западной Африки» описывается 132 вида промысловых объектов вод Марокко, Мавритании и Сенегала. Для каждого вида приводятся действующее научное название, название на русском языке, основные синонимы, стандартные названия, принятые ФАО, местные названия, иллюстрация, краткое биологическое описание вида, технoхимические и технологические свойства, классификация технологической категории, применение для пищевого использования, возможная опасность при вылове, обработке и потреблении, ценовая категория по ФАО.

Справочник рассчитан на работников рыбодобывающих и рыбоперерабатывающих предприятий, рыбаков, студентов рыбохозяйственных специальностей и всех тех, кто в своей работе связан с промысловыми объектами вод Северо-Западной Африки.

**Gustchin, A.V. Industrial fauna of oceanic water from Northern West Africa / A.V. Gustchin, L.I. Perova. – Kaliningrad: AtlantNIRO, 2011. 180 p.**

Reference book «Industrial fish from oceanic water of Northern West Africa» describes 132 species of industrial objects from the waters of Morocco, Mauritania and Senegal. Scientific and Russian names, main synonyms, standard FAO and local names, illustrations, short biological description of the species, techno-chemical and technological properties, technological category classification, food processing usage, possible danger at catch, processing and consumption, FAO pricing category are given in this book.

Reference book is aimed for the employees of fishery and fishing industry enterprises, fishermen, students and all people dealing with industrial objects from the water of Northern West Africa.

ISBN 978-5-900678-62-7

© ФГУП «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГУП «АтлантНИРО»), 2011.

© Атлантическое отделение института океанологии им. П.П. Ширшова РАН, 2011.

Авторы выражают свою благодарность коллегам, прямо или косвенно принявшим участие в создании справочника.

С огромным удовольствием выражаем искреннюю благодарность г-ну Абассу Бугурбалью (Abasse Boughourbal), его супруге Маргарите Николаевне Бугурбаль за идею этой книги и поддержку реализации проекта на первом этапе;

Ассоциации рыбопромышленников Мавритании, предоставившей интересную информацию по переработке рыбы в Мавритании;

Генеральному директору Мавританского института океанографии и рыболовства (IMROP) г-ну М'Бареку (Mohamed M'Bareck Ould Souelim), научному директору д-ру Мике Диопу (Mika Diop), коллегам Калаги (Khallahi Brahim), Ахмеду (Ahmedou Ould Maaloum), капитану Абдалахи (Abdellahi Ould Sidelhady) и членам экипажа научно-исследовательского судна «Амрик»;

Коллегам из Атлантического научно-исследовательского института океанографии и рыболовства (АтлантНИРО) Мыльникову Н.И., Тимошенко Н.М., Одинцову А.Б., Захлеванной М.А.

Авторы выражают благодарность рецензентам книги Сергеевой Н.Т., Одинцовой Т.С., Нестерову А.А., Кукуеву Е.И.

The authors want to express their thanks to the colleagues, who directly or indirectly took part in creation of this book.

With great delight we sincerely thank Mr. Abasse Boughourbal and his wife Mss Margarita Boughourbal for the idea of this book and support of this project at the first, the most complicated stage;

Association of Fishery Industry Manufacturers of Mauritania for granting necessary and useful information of fish processing in Mauritania;

General director of the Institute of Oceanography and Fishery of Mauritania Mr. Mohamed M'Bareck Ould Souelim;

Scientific director doctor Mika Diop:

Colleagues Khallahi Brahim, Ahmedou, the captain Abdallhi and the crew of the scientific research vessel «Amrique»;

Colleagues from the Atlantic Scientific Research Institute of Oceanography and Fishery Milnikov N.I., Timoshenko N.M., Odintsov O.B. Zachlevnaja M.A.

And the experts Sergeeva N.T., Odintsova T.C., Nesterov A.A., Kukuev E.I.

## Содержание

<b>Предисловие</b> .....	10
<b>Хрящевые рыбы – Chondrichthyes</b> .....	13
Надотряд акулы – Selachomorpha .....	13
Семейство <i>Alopiidae</i> – акулы лисьи .....	13
<i>Alopias superciliosus</i> (Lowe, 1841) – акула большеглазая морская лисица, акула лисья .....	13
Семейство <i>Carcharhinidae</i> – акулы серые .....	14
<i>Carcharhinus limbatus</i> (Müller & Henle, 1839) – акула черноперая малая .....	14
<i>Carcharhinus longimanus</i> (Poeu, 1861) – акула серая длиннокрылая, акула белопёрая .....	15
<i>Prionace glauca</i> (Linnaeus, 1758) – акула синяя (голубая) .....	16
Семейство <i>Sphyrnidae</i> – акулы-молоты .....	18
<i>Sphyrna zygaena</i> (Linnaeus, 1758) – акула-молот, обыкновенная молот-рыба .....	18
Семейство <i>Lamnidae</i> – акулы сельдевые .....	19
<i>Isurus oxyrinchus</i> Rafinesque, 1810 – акула мако, акула чернорылая (макрелевая) .....	19
<i>Isurus paucus</i> Guitart Manday, 1966 – акула мако длиноперый, мако длинноплавниковый .....	20
<i>Lamna nasus</i> (Bonnaterre, 1788) – акула сельдевая атлантическая .....	21
Семейство <i>Squalidae</i> – акулы катрановые, акулы-собаки .....	22
<i>Squalus acanthias</i> Linnaeus, 1758 – катран обыкновенный .....	23
<i>Squalus blainville</i> (Risso, 1827) – акула колючая длинношипая (малая), песчаный катран .....	24
Семейство <i>Triakidae</i> – акулы куньи .....	25
<i>Mustelus mustelus</i> (Linnaeus, 1758) – акула кунья обыкновенная .....	25
Надотряд скаты – Batomorpha .....	26
Семейство <i>Rajidae</i> – ромбовые скаты .....	26
<i>Raja clavata</i> Linnaeus, 1758 – скат колючий, скат шиповатый, морская лисица .....	26
<i>Raja miraletus</i> Linnaeus, 1758 – скат зеркальный, скат глазастый .....	28
<b>Костистые рыбы – Osteichthyes</b> .....	29
Семейство <i>Albulidae</i> – альбулевые .....	29
<i>Albula goreensis</i> Valenciennes, 1847 – альбула, альбуля .....	29
Семейство <i>Ariidae</i> – ариевые, сомы морские .....	30
<i>Arius heudelotii</i> Valenciennes, 1840 – сом морской, колючий сом .....	31
Семейство <i>Balistidae</i> – спинороговые .....	32
<i>Balistes capriscus</i> Gmelin, 1789 – спинорог серый, курок-рыба, спинорог .....	32
Семейство <i>Berycidae</i> – бериксовые .....	33
<i>Beryx splendens</i> Lowe, 1834 – берикс, низкотельный берикс .....	33
Семейство <i>Bramidae</i> – брамовые, лещи морские .....	34



<i>Brama brama</i> (Bonnaterre, 1788) – лещ морской, брама .....	34
<i>Taractichthys longipinnis</i> (Lowe, 1843) – лещ морской атлантический длинноперый, морской лещ Джонсона .....	35
Семейство <i>Caproidae</i> – капровые .....	37
<i>Capros aper</i> (Linnaeus, 1758) – пятак-рыба, капрос .....	37
Семейство <i>Carangidae</i> – ставридовые .....	38
<i>Caranx crysos</i> (Mitchill, 1815) – каранкс золотистый (голубой) .....	38
<i>Caranx ronchus</i> Geoffroy Saint-Hilaire, 1817 – каранкс африканский, ставрида десятиперая .....	39
<i>Campogramma glaycos</i> (Lacépède, 1801) – лихия полосатая .....	40
<i>Chloroscombrus chrysurus</i> (Linnaeus, 1766) – рыба-лист, бумпер, касабя .....	41
<i>Lichia amia</i> (Linnaeus, 1758) – лихия, обыкновенная лихия .....	42
<i>Trachinotus ovatus</i> (Linnaeus, 1758) – лихия гладкая, европейский трахинот, помпано .....	43
<i>Selene dorsalis</i> (Gill, 1863) – вомер обыкновенный, рыба-полумесяц, селена .....	44
<i>Trachurus trachurus</i> (Linnaeus, 1758) – ставрида обыкновенная (европейская) .....	45
<i>Trachurus trecae</i> Cadenat, 1949 – ставрида треке, большеглазая черная ставрида, западноафриканская ставрида .....	46
Семейство <i>Centracanthidae</i> – смаридовые .....	47
<i>Spicara alta</i> (Osyrion, 1917) – смарида большеглазая .....	47
Семейство <i>Centriscidae</i> – кривохвостые, ножебрюшковые .....	48
<i>Macroramphosus scolopax</i> (Linnaeus, 1758) – бекас морской обыкновенный, бекас-рыба .....	48
Семейство <i>Centrolophidae</i> – центролофовые .....	49
<i>Centrolophus niger</i> (Gmelin, 1789) – центролоф черный, масляная рыба .....	49
<i>Hyperoglyphe perciformis</i> (Mitchill, 1818) – масляная рыба, атлантический гипероглиф .....	50
<i>Schedophilus medusophagus</i> (Cocco, 1839) – шедоф исландский .....	51
Семейство <i>Chlorophthalmidae</i> – зеленоглазковые .....	52
<i>Chlorophthalmus agassizi</i> Bonaparte, 1840 – зеленоглазка короткорылая (обыкновенная), зеленоглазка Агассица .....	52
Семейство <i>Clupeidae</i> – сельдевые .....	53
<i>Ethmalosa fimbriata</i> (Bowdich, 1825) – бонга, этмалоза, желтая сардинелла .....	53
<i>Sardina pilchardus</i> (Walbaum, 1792) – сардина европейская, пилчард .....	54
<i>Sardinella aurita</i> (Valenciennes, 1847) – сардинелла круглая, алаша .....	55
<i>Sardinella maderensis</i> (Lowe, 1838) – сардинелла плоская, эба .....	56
Семейство <i>Congridae</i> – угри морские, конгеровые .....	57
<i>Conger conger</i> (Linnaeus, 1758) – угорь морской, атлантический конгер .....	58
Семейство <i>Coryphaenidae</i> – корифеновые .....	59
<i>Coryphaena hippurus</i> Linnaeus, 1758 – корифена большая (обыкновенная), золотая (золотистая) макрель, золотистый дорадо .....	59
Семейство <i>Cynoglossidae</i> – циноглоссовые, левосторонние морские языки .....	60
<i>Cynoglossus canariensis</i> Steindachner, 1882 – косорот канарский (морской язык) ...	60
Семейство <i>Dactylopteridae</i> – долгоперовые, крылоперовые .....	61

<i>Dactylopterus volitans</i> (Linnaeus, 1758) – львиная голова, европейская летучка, морской долгопер .....	61
Семейство <i>Drepaneidae</i> – дрепановые .....	62
<i>Drepane africana</i> Osygio, 1892 – дрепана африканская, рыба-лопата .....	62
Семейство <i>Elopidae</i> – элопсовые .....	63
<i>Elops lacerta</i> Valenciennes, 1847 – элопс, африканская большеглазая сельдь .....	63
Семейство <i>Engraulidae</i> – анчоусовые .....	64
<i>Engraulis encrasicolus</i> (Linnaeus, 1758) – анчоус европейский, хамса .....	64
Семейство <i>Epigonidae</i> – эпигоновые .....	65
<i>Epigonus denticulatus</i> Dieuzeide, 1950 – эпигонус атлантический, зубатый эпигонус .....	66
<i>Epigonus telescopus</i> (Risso, 1810) – эпигонус телескоп, большеглаз, рыба-телескоп .....	66
Семейство <i>Fistulariidae</i> – свистульковые .....	67
<i>Fistularia tabacaria</i> Linnaeus, 1758 – свистулька пятнистая (зеленая), рыба-флейта .....	68
Семейство <i>Gempylidae</i> – гемпиловы, змеевидные макрели .....	68
<i>Gempylus serpens</i> Cuvier, 1829 – макрель змеиная (змеевидная), гемпил .....	69
<i>Ruvettus pretiosus</i> Cocco, 1829 – руветта, рыба-масло, драконовидная руветта .....	69
Семейство <i>Haemulidae</i> – помадазиевые, ворчуновы, ронковые .....	70
<i>Brachydeuterus auritus</i> (Valenciennes, 1832) – отоперка африканская .....	70
<i>Plectorhinchus mediterraneus</i> (Guichenot, 1850) – сладкогуб средиземноморский, диаграмма, средиземноморская (пара) пристипома .....	71
<i>Pomadasys incisus</i> (Bowdich, 1825) – пристипома .....	73
Семейство <i>Istiophoridae</i> – марлины .....	74
<i>Makaira nigricans</i> Lacépède, 1801 – марлин синий, атлантический голубой марлин .....	74
Семейство <i>Lampridae</i> – опаховые, лампридовые .....	75
<i>Lampris guttatus</i> (Brünnich, 1788) – рыба-солнце, обыкновенный (красноперый) опак .....	75
Семейство <i>Lophiidae</i> – удильщиковые .....	76
<i>Lophius budegassa</i> Spinola, 1807 – удильщик европейский, европейский морской черт .....	76
Семейство <i>Malacanthidae</i> – малакантовые .....	77
<i>Branchiostegus semifasciatus</i> (Norman, 1931) – латилида, африканский латилус .....	78
Семейство <i>Merlucciidae</i> – мерлузовые .....	78
<i>Merluccius merluccius</i> (Linnaeus, 1758) – мерлуза обыкновенная, европейский хек .....	79
Семейство <i>Moronidae</i> – лавраковые .....	80
<i>Dicentrarchus punctatus</i> (Bloch, 1792) – лаврак пятнистый, пятнистая морона, морская форель .....	80
Семейство <i>Mugilidae</i> – кефалевые .....	81
<i>Mugil cephalus</i> Linnaeus, 1758 – кефаль лобан, черная кефаль .....	81
<i>Mugil capurrii</i> (Perugia, 1892) – кефаль белая .....	82
Семейство <i>Mullidae</i> – барабулевые, султанковые .....	83

<i>Pseudupeneus prayensis</i> (Cuvier, 1829) – барабуля козел, мавританская салмонета .....	83
Семейство <i>Muraenidae</i> – муреновые .....	84
<i>Muraena helena</i> Linnaeus, 1758 – мурена .....	84
Семейство <i>Ophidiidae</i> – ошибниевые .....	85
<i>Brotula barbata</i> (Bloch & Schneider, 1801) – бротула усатая .....	86
Семейство <i>Polynemidae</i> – пальцеперые .....	86
<i>Galeoides decadactylus</i> (Bloch, 1795) – пальцепер десятипалый .....	87
Семейство <i>Pomatomidae</i> – луфаревые .....	88
<i>Pomatomus saltatrix</i> (Linnaeus, 1766) – луфарь .....	88
Семейство <i>Priacanthidae</i> – каталуфовые .....	89
<i>Priacanthus arenatus</i> Cuvier, 1829 – окунь «бычий глаз», приакантус, бычеглаз .....	89
Семейство <i>Pristigasteridae</i> – пристигастеридовые, топориковые сельди .....	90
<i>Ilisha africana</i> (Bloch, 1795) – илиша .....	90
Семейство <i>Psettodidae</i> – псеттодовые .....	91
<i>Psettodes belcheri</i> Bennett, 1831 – тюрбо, африканский псеттод .....	91
Семейство <i>Sciaenidae</i> – горбылевые .....	92
<i>Argyrosomus regius</i> (Asso, 1801) – горбыль обыкновенный серебристый, горбыль орлиный, корвина .....	92
<i>Pseudotolithus senegalensis</i> (Valenciennes, 1833) – горбыль сенегальский, горбыль большеротый капитанский .....	94
<i>Pseudotolithus typus</i> Bleeker, 1863 – горбыль плоскоголовый капитанский .....	95
<i>Umbrina canariensis</i> Valenciennes, 1843 – умбрина канарская .....	96
<i>Umbrina cirrosa</i> (Linnaeus, 1758) – умбрина светлая, бородатая умбрина .....	97
Семейство <i>Scombridae</i> – скумбриевые .....	98
<i>Auxis rochei rochei</i> (Risso, 1810) – тунец макрелевидный, тунец скумбревидный, макрелетунец .....	98
<i>Euthynnus alletteratus</i> (Rafinesque, 1810) – тунец пятнистый, тунец малый атлантический .....	99
<i>Katsuwonus pelamis</i> (Linnaeus, 1758) – тунец полосатый, скипджек обыкновенный, бонито океанский .....	100
<i>Sarda sarda</i> (Bloch, 1793) – пеламида .....	102
<i>Scomber japonicus</i> Houttuyn, 1782 – скумбрия пятнистая, скумбрия африканская, скумбрия южная .....	103
<i>Scomber scombrus</i> Linnaeus, 1758 – скумбрия атлантическая .....	103
<i>Scomberomorus tritor</i> (Cuvier, 1832) – макрель пятнистая, макрель западноафриканская (африканская королевская) .....	104
<i>Thunnus albacares</i> (Bonnaterre, 1788) – тунец желтоперый, альбакор .....	105
<i>Thunnus obesus</i> (Lowe, 1839) – тунец большеглазый .....	106
<i>Thunnus thynnus</i> (Linnaeus, 1758) – тунец обыкновенный, тунец атлантический голубой (синий) .....	108
Семейство <i>Scorpaenidae</i> – скорпеновые .....	109
<i>Helicolenus dactylopterus</i> (Delaroche, 1809) – окунь синеротый, галлинета .....	109
<i>Scorpaena elongata</i> Cadenat, 1943 – скорпена розовая, ерш морской .....	110
<i>Scorpaena laevis</i> Troschel, 1866 – скорпена сенегальская .....	111
<i>Setarches guentheri</i> Johnson, 1862 – скорпена глубоководная .....	112

Семейство <i>Serranidae</i> – серрановые, каменные окуни .....	113
<i>Anthias anthias</i> (Linnaeus, 1758) – антиас обыкновенный (средиземноморский) .....	113
<i>Epinephelus aeneus</i> (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817) – мероу полосатый, мероу белополосый .....	114
<i>Epinephelus costae</i> (Steindachner, 1878) – мероу александрийский, полосатый групер .....	116
<i>Epinephelus marginatus</i> (Lowe, 1834) – мероу гигантский, мероу .....	117
Семейство <i>Soleidae</i> – морские языки, солевые .....	118
<i>Solea senegalensis</i> Kaup, 1858 – морской язык, сенегальская солеа .....	119
<i>Synaptura lusitanica</i> (Capello, 1868) – язык португальский, лузитанская синаптура .....	120
Семейство <i>Sparidae</i> – спаровые .....	121
<i>Boops boops</i> (Linnaeus, 1758) – полосатик, большеглазый бопс .....	121
<i>Dentex maroccanus</i> Valenciennes, 1830 – зубан марокканский .....	122
<i>Dentex gibbosus</i> (Rafinesque, 1810) – зубан лобастый .....	123
<i>Dentex macrophthalmus</i> (Bloch, 1791) – зубан большеглазый .....	124
<i>Diplodus bellottii</i> (Steindachner, 1882) – карась сенегальский .....	126
<i>Diplodus puntazzo</i> (Walbaum, 1792) – карась полосатый .....	127
<i>Diplodus sargus sargus</i> (Linnaeus, 1758) – саргус белый, карась полосатый .....	128
<i>Diplodus vulgaris</i> (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817) – клюворыл, сарг .....	129
<i>Pagellus acarne</i> (Risso, 1827) – пагель серебристый (длиннорылый), бесуго .....	130
<i>Pagellus erythrinus</i> (Linnaeus, 1758) – пагель атлантический (красный) .....	131
<i>Pagrus pagrus</i> (Linnaeus, 1758) – пагр обыкновенный (золотистый, желтоперый) .....	132
<i>Pagrus caeruleostictus</i> (Valenciennes, 1830) – пагр крапчатый .....	133
<i>Sparus aurata</i> Linnaeus, 1758 – спар золотистый, дорада, спарус, аурата .....	134
<i>Spondylisoma cantharus</i> (Linnaeus, 1758) – карась-многозуб серый, кантарус .....	135
Семейство <i>Sphyraenidae</i> – барракудовые .....	136
<i>Sphyraena barracuda</i> (Walbaum, 1792) – барракуда большая .....	136
<i>Sphyraena guachancho</i> Cuvier, 1829 – барракуда гуачанчо, сфирена гуачанчо .....	137
Семейство <i>Stromateidae</i> – строматеивые .....	138
<i>Stromateus fiatola</i> Linnaeus, 1758 – строма, восточноатлантический строматей, фиатола .....	138
Семейство <i>Trachichthyidae</i> – трахихтовые, большеголовые .....	139
<i>Hoplostethus atlanticus</i> Collett, 1889 – большеголов атлантический, атлантический слизнеголов, исландский берикс .....	140
<i>Hoplostethus mediterraneus mediterraneus</i> Cuvier, 1829 – большеголов средиземноморский, окунь хоплостет, средиземноморский слизнеголов, розовый пилобрюх .....	141
Семейство <i>Trichiuridae</i> – рыбы-сабли .....	142
<i>Aphanopus carbo</i> Lowe, 1839 – сабля-рыба черная, обыкновенный угольщик, угольная рыба-сабля .....	142
<i>Lepidopus caudatus</i> (Euphrasen, 1788) – рыба-сабля хвостатая, хвостатый лепидоп .....	143
<i>Trichiurus lepturus</i> Linnaeus, 1758 – рыба-сабля обыкновенная, обыкновенный волосохвост .....	144

Семейство <i>Triglidae</i> – тригловые, морские петухи .....	145
<i>Eutrigla gurnardus</i> (Linnaeus, 1758) – петух морской обыкновенный, тригла серая .....	146
Семейство <i>Uranoscopidae</i> – звездочетовые .....	147
<i>Uranoscopus scaber</i> Linnaeus, 1758 – рыба-звездочет, европейский (обыкновенный) звездочет, морская коровка .....	147
Семейство <i>Xiphiidae</i> – мечерылые .....	148
<i>Xiphias gladius</i> Linnaeus, 1758 – меч-рыба, меченос .....	148
Семейство <i>Zeidae</i> – солнечниковые .....	149
<i>Zeus faber</i> Linnaeus, 1758 – солнечник обыкновенный .....	149
<b>Ракообразные</b> .....	151
Семейство <i>Palinuridae</i> – панцерные, лангусты .....	151
<i>Palinurus mauritanicus</i> Gruvel, 1911 – лангуст розовый, мавританский лангуст .....	151
<i>Panulirus regius</i> Brito Capello, 1864 – лангуст зеленый, лангуст королевский .....	152
Семейство <i>Penaeidae</i> – креветки .....	153
<i>Parapenaeus longirostris</i> (Lucas, 1846) – креветка длиннорылая .....	153
<i>Penaeus kerathurus</i> (Forsskal, 1775) – креветка тигровая .....	154
<i>Penaeus notialis</i> Pérez-Farfante, 1967 – креветка розовая .....	156
<b>Моллюски головоногие</b> .....	157
Кальмары .....	157
Семейство <i>Loliginidae</i> – лолигиниды .....	157
<i>Loligo vulgaris</i> Lamarck, 1798 – кальмар европейский, кальмар .....	157
Семейство <i>Ommastrephidae</i> – оммастрефиды .....	158
<i>Todarodes sagittatus</i> (Lamarck, 1799) – кальмар летающий, европейский летающий кальмар .....	158
Осьминоги .....	159
Семейство <i>Octopodidae</i> – осьминоги .....	159
<i>Octopus vulgaris</i> Cuvier, 1797 – осьминог обыкновенный .....	160
Каракатицы .....	162
Семейство <i>Sepiidae</i> – настоящие каракатицы .....	162
<i>Sepia officinalis</i> Linnaeus, 1758 – каракатица обыкновенная .....	162
<b>Список русских названий</b> .....	164
<b>Список научных и используемых названий</b> .....	168

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

Воды Северо-Западной Африки – Марокко, Мавритании, Сенегала – один из богатейших рыбопромысловых районов мира. Здесь можно встретить более 600 видов рыб и множество видов промысловых беспозвоночных. Район хорошо освоен промыслом. История развития рыбного промысла этих вод связана, прежде всего, с океаническим экспедиционным промыслом, начало которому положили рыбодобывающие суда СССР в 50-х годах прошлого века. Сейчас прибрежные государства активно развивают прибрежный кустарный промысел. Как следствие развития прибрежного промысла, наблюдается перелом некоторых традиционных объектов. В то же время, в районе существует ряд промысловых объектов, мало или вообще не используемых промыслом, что связано с рыночной конъюнктурой и плохим знанием промысловой фауны, этому же способствует путаница в названиях рыб, отсутствие информации по их использованию.

Предлагаемый вашему вниманию справочник призван оказать информационную помощь всем, кто связан с добычей, обработкой, применением для пищевого использования и торговлей морепродуктами в зонах Марокко, Мавритании, Сенегала. Справочник не заменяет определителей для идентификации промысловых объектов, хотя для каждого вида приводится краткое описание и иллюстрация. Предназначение справочника – сориентировать читателя в массе промысловых объектов, ознакомить с правильным научным названием вида, с его технологическими свойствами и указать на возможное использование. Виды промысловых биологических ресурсов, описанные в справочнике, наиболее часто встречаются на промысле и составляют более 90% объема вылова.

Поэтому для каждого вида, приведенного в справочнике, приводятся действующее научное название, русское название, основные синонимы, названия на основных языках ФАО, используемые названия на местных языках (если такие существуют), иллюстрация вида, его краткое биологическое описание, технотехнические и технологические свойства, классификация технологической категории, применение для пищевого использования, ценовая категория и возможная опасность при вылове и использовании.

Научные названия промысловых объектов, их таксономическая принадлежность даются на основании последних таксономических сводок и данных FishBase (Froese, Pauly, 2010)<sup>1</sup>.

Русские названия промысловых объектов даны на основе словарей Г.У. Линдберга, А.С. Герда, Т.С. Расса (Линдберг и др., 1980)<sup>2</sup>, А.Н. Котляра (Котляр, 1984)<sup>3</sup>, S.J. Verbickas (Verbickas, 2005)<sup>4</sup> и R. Froese, D. Pauly (2010)<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Froese R., Pauly D. Editors. FishBase. World Wide Web electronic publication. [www.fishbase.org](http://www.fishbase.org), version (05/2010).

<sup>2</sup> Линдберг Г.У., Герд А.С., Расса Т.С. Словарь названий морских промысловых рыб Мировой фауны. Л., «Наука», 1980. 562 с.

<sup>3</sup> Котляр А.Н. Словарь названий морских рыб на шести языках. М.: «Русский язык», 1984. 288 с.

<sup>4</sup> Verbickas S.J. Dictionary of fish names. Словарь названий рыб. Vilniaus: Vilniaus universiteto, 2005. 632 p.

Из-за большой путаницы в ненаучных названиях, приводящей к тому, что под одним торговым названием могут находиться несколько видов различных промысловых объектов, авторы советуют поддержать рекомендации ФАО и использовать в названии продукции не только торговое название, в том числе на языках ФАО, но и научное латинское название. Это позволит производителю продукции решать в свою пользу возможные юридические споры, связанные с маркировкой продукции. Для торговых названий рекомендуется применять названия ФАО. К сожалению, ФАО не дает официальных названий промысловых объектов на русском языке. Используются названия только на английском, испанском и французском языках.

Для названий промысловых видов на русском языке жирным шрифтом выделено название, по мнению авторов, наиболее соответствующее данному виду.

В тексте после указания названия промысловых организмов в сокращенном виде приводится язык используемого названия (для английского, испанского и французского – официальные названия ФАО). В справочнике приняты следующие сокращения названий стран: (Ан) – Англия; (Гвн) – Гвинея, (Ис) – Испания; (Мав) – Мавритания; (Мар) – Марокко; (Сен) – Сенегал; (Фр) – Франция.

В кратком биологическом описании промыслового объекта даются наиболее типичные черты внешнего вида, его максимальная и обычная длина и масса. Далее приводятся таблицы массового состава частей тела и химического состава мышечной ткани и энергетического содержания. Массовый состав частей тела дается в процентах к общей массе данного вида промыслового объекта. Средняя калорийность мяса рассчитывается с использованием коэффициентов энергетической ценности (Покровский, 1976<sup>2</sup>).

Массовый состав частей тела промысловых объектов и химический состав мышечной ткани взяты из работ В.П. Быкова и др. (Быков и др., 1972<sup>3</sup>; 1998<sup>4</sup>; 1999<sup>5</sup>) и М.С. Биденко, Л.И. Перовой, Е.И. Кукуева, В.В. Суховершина (Биденко и др., 1981)<sup>6</sup> и последних данных авторов (Перова, 2007<sup>7</sup>; 2008<sup>8</sup>).

В технологических данных указываются краткие сведения по пищевым кондициям, способам обработки и возможному пищевому использованию промысловых объектов. Для некоторых видов приводится схема разделки в соответствии с требованиями рынка.

Классификация технологических категорий (промысловые объекты классифицируются по длине, массе тела или тушки и по видам разделки) промысловых видов для экс-

---

<sup>1</sup> Froese R., Pauly D. Editors. FishBase. World Wide Web electronic publication. www.fishbase.org, version (05/2010).

<sup>2</sup> Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов: справочные таблицы / ред. А.А. Покровский. М.: «Пищ. пром-сть», 1976. С. 15.

<sup>3</sup> Быков В.П., Макарова Т.И., Сергеева Т.В., Леванидова И.П., Гордиевский В.С., Вахрушева М.Н., Подсевалова В.Н., Миндер Л.П., Ковальчук Г.К. Технохимические свойства океанических рыб. М.: «Пищ. пром-сть», 1971. 341 с.

<sup>4</sup> Справочник по химическому составу и технологическим свойствам морских и океанических рыб / ред. В.П. Быков. М.: ВНИРО, 1998. 224 с.

<sup>5</sup> Справочник по химическому составу и технологическим свойствам водорослей, беспозвоночных и морских млекопитающих рыб / ред. В.П. Быков. М.: ВНИРО, 1999. 262 с.

<sup>6</sup> Биденко М.С., Перова Л.И., Кукуев Е.И., Суховершин В.В. Промысловые рыбы Атлантического океана. М.: «Пищ. пром-сть», 1981. 166 с.

<sup>7</sup> Перова Л.И. Токсичные рыбы – потенциальная опасность для здоровья людей // Материалы VI Междунар. науч.-практич. конф. «Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество». Калининград: АтлантНИРО, 2007. С. 101-106.

<sup>8</sup> Перова Л.И. Технологические свойства и пищевая ценность некоторых малоиспользуемых видов рыб районов Мавритании и Марокко // Научно-теоретический производственный журнал «Рыбпром». 2008. № 2. С. 23-29.

портной продукции приводится по категориям, принятым фирмами-экспортерами (следует обратить внимание, что требования к технологическим категориям продукции могут значительно отличаться у разных фирм) для поставок на основные рынки Европы и Японии, куда в большей части поставляется продукция из Северо-Западной Африки.

Сведения о потенциальной опасности того или иного промышленного объекта даются по имеющимся сводкам и личным данным авторов.

Ценовые категории промысловых объектов основываются на работе Сумайла и др., (Sumaila et al., 2007)<sup>1</sup>, принятой ФАО. В работе даются следующие ценовые категории: без категории, низкая, средняя, высокая и особо высокая. Работа Сумайла достаточно хорошо отражает порядок цен – коммерческое значение промышленного объекта на мировом рыбном рынке, но значения объекта на местном рынке, в том числе на рынке России, могут существенно отличаться от указанных в справочнике.

Авторы понимают, что при огромном разнообразии промысловых объектов Северо-Западной Африки приведенные описания касаются только малой части имеющихся, но надеются, что и в этом виде справочник охватил наиболее интересные в коммерческом значении виды промысловых биологических ресурсов океанических вод Северо-Западной Африки.

---

<sup>1</sup> Sumaila U.R., Marsden A.D., Watson R., Pauly D. 2007. A global ex-vessel fish price database: construction and applications // J. Bioeconomics. 2007. Vol. 9. P. 39-51.



## Хрящевые рыбы – Chondrichthyes

### Надотряд акулы – Selachomorpha

#### Семейство *Alopiidae* – акулы лисьи

Лисьи акулы обитают во всех океанах и отличаются чрезвычайно длинным хвостовым плавником, длина которого достигает почти половины длины тела.

Количество видов в районе – 2.

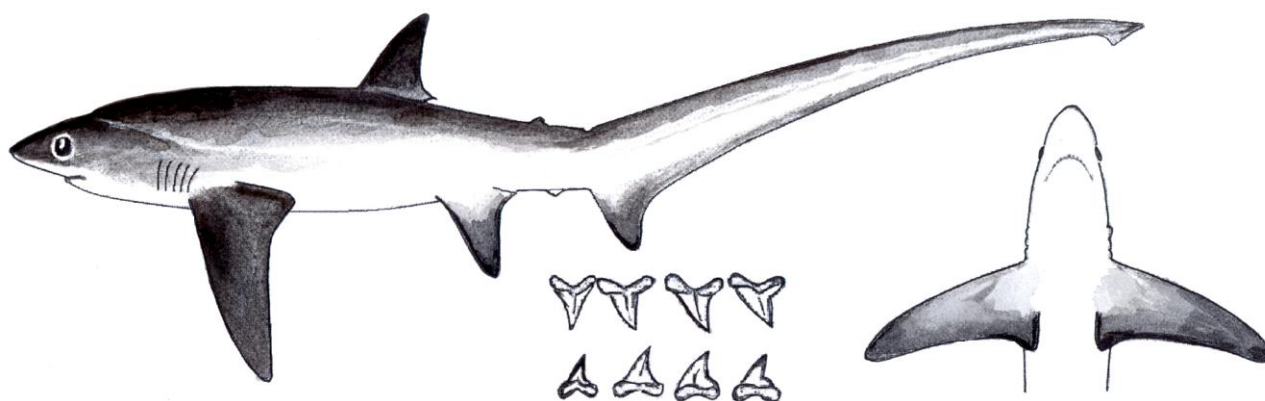
Последнее описание: Compagno L.J.V. (1984)<sup>1</sup>.

#### *Alopias superciliosus* (Lowe, 1841) – акула большеглазая морская лисица, акула лисья

Основные синонимы: *Alopias profundus* Nakamura, 1935.

Название ФАО: Bigeye thresher (Ан), Zorro ojon (Ис), Renard à gros yeux (Фр).

Местные названия: Zorro ojon (Мав).



*Описание:* средняя по размерам акула. Рыло относительно длинное. Крупные глаза. Задний край грудных плавников находится впереди вертикали начала основания первого спинного плавника. На голове располагаются парные складки, начинающиеся над глазами. Менее 25 рядов зубов на челюстях. Грудные плавники длинные. Верхняя лопасть хвостового плавника очень длинная, ее длина близка 1/2 длины тела.

*Цвет:* от темно-голубого до багряно-серого, нижняя часть тела цвета сливок. Внутренние части грудных и брюшных плавников более темные.

Длина до 488 см, обычная 150-350 см, масса до 364 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
57,0	14,0	15,0	14,0

#### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
84,0	0,7	14,0-15,0	1,0	66/276

<sup>1</sup> Compagno, L.J.V. FAO species catalogue. Vol. 4. Sharks of the world. An annotated and illustrated catalogue of shark species known to date. Part 1 - Hexanchiformes to Lamniformes //FAO Fish. Synop. 1984. Vol. 125(4/1). P.1-249.

*Технологические данные:* в мясе содержится около 2% мочевины. Более высокими пищевыми качествами обладают акулы длиной менее 1 м. На рынок акула предлагается мороженой потрошеной с головой или разделанной без головы и филе. Пищевое применение ограничено из-за горького вкуса мяса. Этот вкус сохраняется после 3-4 отмочек в воде. Мясо жесткое, сухое. В то же время во многих странах эта акула используется в пищу непосредственно после вылова для приготовления на гриле, а также сушеной и соленой продукции. Печень используется для изготовления рыбного жира, кожа выделывается, плавники используются в восточной кухне.

*Классификация технологической категории:* на экспорт направляется потрошеной или потрошеной обезглавленной.

*Опасность:* травмоопасна, может нанести травмы в момент вылова.

*Ценовая категория:* низкая.

## Семейство *Carcharhinidae* – акулы серые

Разнообразные, коренастые акулы с острой формой головы. Есть хорошо развитая мигательная мембрана. Нет килей на хвостовом стебле. Середина основания первого спинного плавника ближе к началу грудного, чем к началу брюшного. Серые акулы широко распространены в Мировом океане.

Количество видов в районе – 14.

*Последнее описание:* Garrick J.A.F. (1982)<sup>1</sup>.

### *Carcharhinus limbatus* (Müller & Henle, 1839) – акула черноперая малая

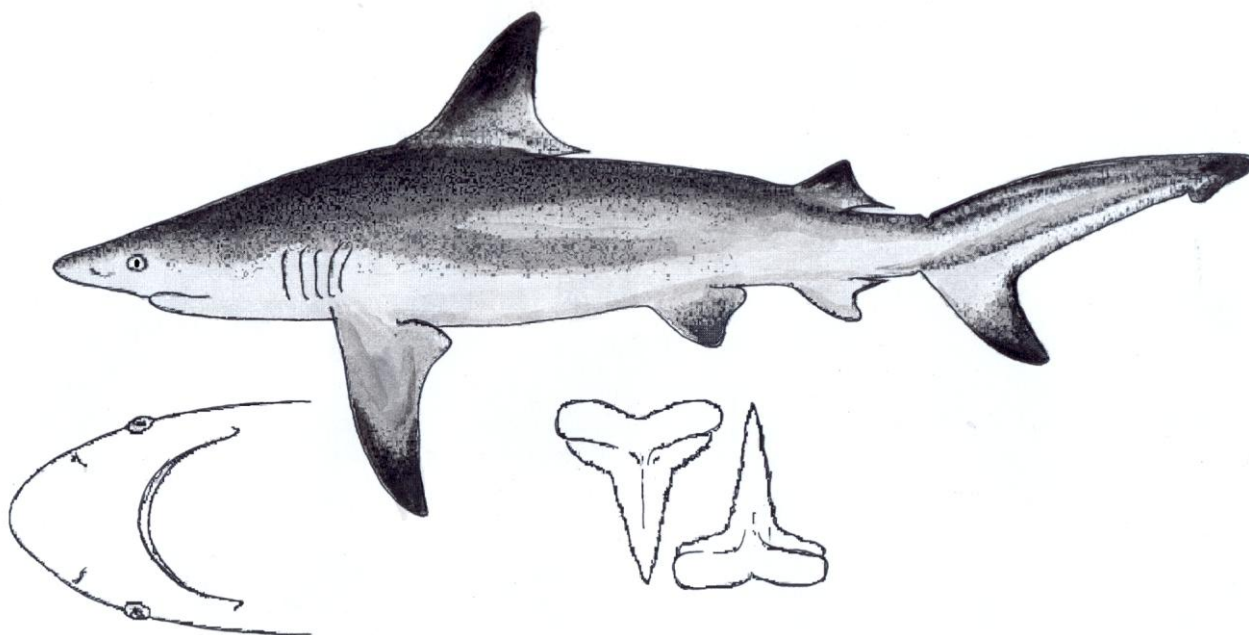
Основные синонимы: *Carcharias limbatus* Müller & Henle, 1839;

*Carcharhinus limbatus* Valenciennes, 1841;

*Carcharhinus natator* Meek & Hildebrand, 1923.

Названия ФАО: Blacktip shark (Ан), Tiburon macuira (Ис), Requin bordé (Фр).

Местные названия: Requin bordé (Мав).



<sup>1</sup> Garrick J.A.F. Sharks of the genus *Carcharhinidae* // NOAA Tech.Rep. NMFS Circ. (445). 1982. 194 p.

*Описание:* тело веретеновидное, голова умеренно удлинённая и заостренная. Ширина головы больше ее высоты. Зубы на челюстях клиновидные, вооруженные зазубринами. Жаберные щели большие, пятая щель находится над основанием начала грудного плавника. Нет гребня между спинными плавниками.

*Цвет:* от серого до медно-бронзового. Плавники, за исключением анального, темно-окрашены на окончаниях.

Длина до 275 см, обычная 120-190 см, масса до 122 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
52,0	20,0	18,0	10,0

**Химический состав мяса, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0	0,4	19,3	1,4	81/338

*Технологические данные:* печень составляет 5% массы тела и содержит до 52% жира. В мясе содержится около 2% мочевины. Выход филе 42-44%. После вылова акулу необходимо обескровить. На рынок предлагается мороженая потрошенная с головой или разделанная без головы и филе. При поставках рыбы, разделанной без головы, у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники, которые поставляются отдельно.

Мясо светлое, жестковатое. Рекомендуется предварительная отмочка в холодной воде. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов в томатном соусе и продукции холодного копчения. Печень идет на приготовление рыбного жира. Сушеные плавники используются в кулинарии стран Востока, кожа – для выделки шагрени.

*Классификация технологической категории:* потрошенная с головой, разделанная без головы и плавников, филе, плавники.

*Опасность:* травмоопасна при вылове. Есть непроверенные данные об атаках на ку-пальщиков.

*Ценовая категория:* средняя.

***Carcharhinus longimanus* (Poeu, 1861) – акула серая длиннокрылая, акула белопёрая**

Основные синонимы: *Carcharhinus maou* (Lesson, 1830).

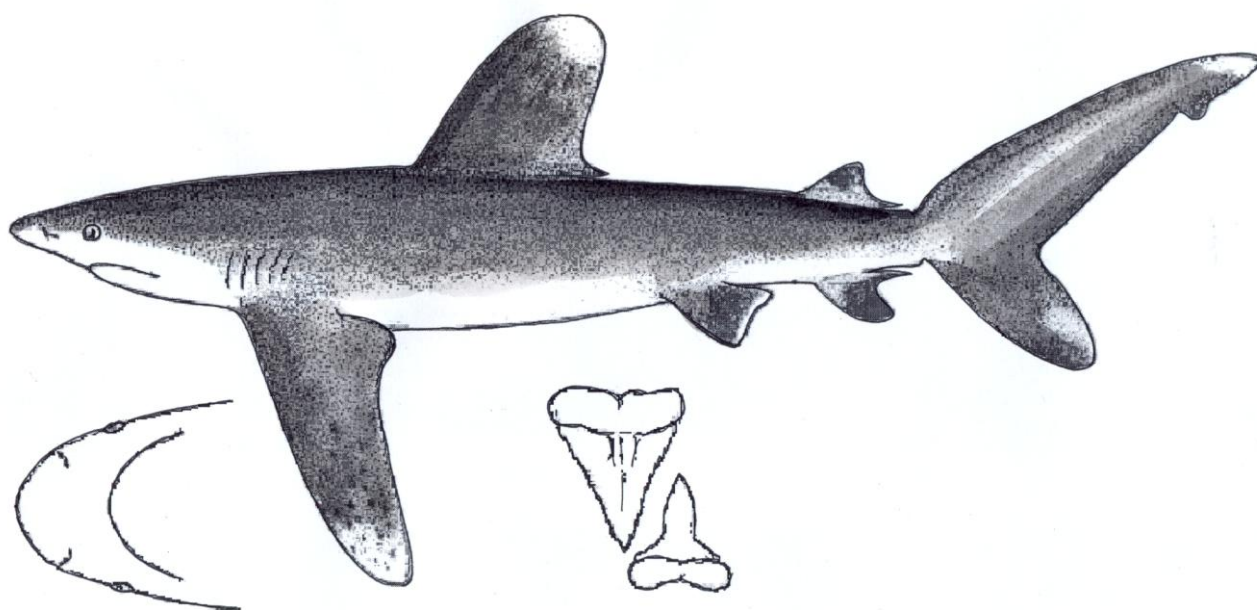
Название ФАО: Oceanic whitetip shark (Ан), Tiburon oceanico (Ис), Requin à longues nageoires (Фр).

Местные названия: Requin à longues nageoires (Мав).

*Описание:* тело коренастое. Голова короткая и тупая. Спинной и грудные плавники крупные, с закругленными окончаниями. Есть гребень между спинными плавниками. Зубы на верхней челюсти треугольные, вооруженные зазубринами. Зубы на нижней челюсти более мелкие, клиновидные.

*Цвет:* темно-серый с бронзовым отливом, переходящий в коричневый или синеватый. Брюшная сторона белая, иногда с желтизной. Окончание первого спинного плавника, грудных плавников и верхней лопасти хвостового плавника белые.

Длина до 396 см (по некоторым данным до 412 см), обычная 175-200 см, масса до 167 кг.



Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
48,0	29,0	16,0	7,0

Химический состав мяса, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0	0,4	21,4	1,3	89/373

*Технологические данные:* печень составляет 4% массы тела. В мясе содержится около 2% мочевины. Выход филе 41-44%. После вылова акулу желательно обескровить. На рынок рыба предлагается в виде мороженой продукции потрошенной, разделанной обезглавленной или филе. При поставках разделанной рыбы у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники. Мясо светлое и сочное, но имеет кислый неприятный вкус. Рекомендуется предварительная отмочка мяса в холодной воде или в 2%-ном растворе пищевой соды в течение 2-3 часов.

Используется для приготовления кулинарных изделий, продукции холодного копчения и в солено-сушеном виде. Печень идет на приготовление рыбного жира. Сушеные плавники используются в кулинарии стран Востока, кожа – для выделки шагрени.

*Классификация технологической категории:* неразделанная, разделанная обезглавленная без плавников, филе, плавники.

*Опасность:* травмоопасна. Есть сведения о нападении в открытом океане на людей, терпящих бедствие.

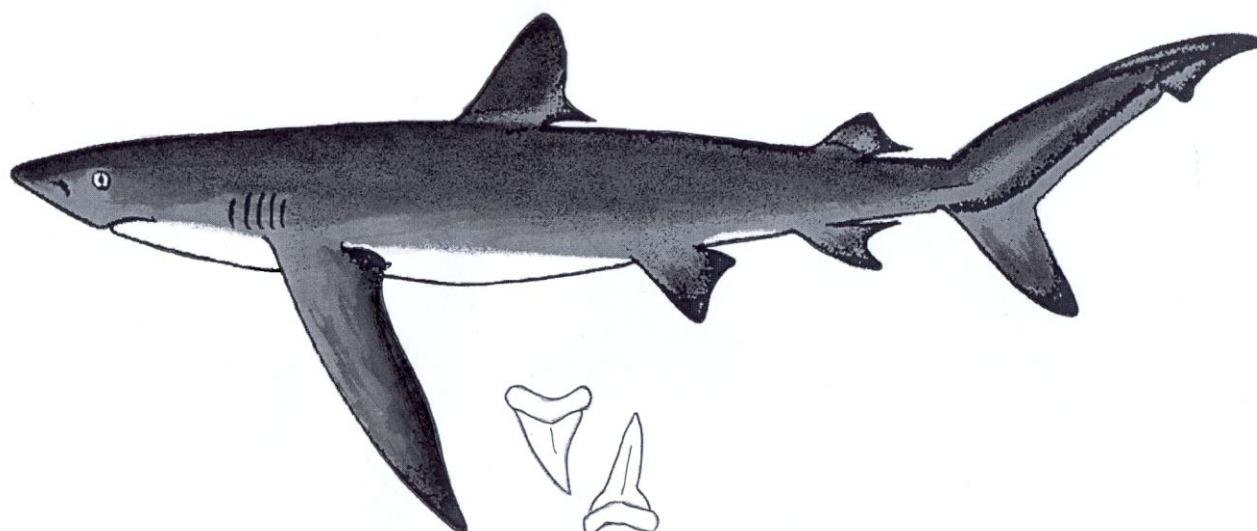
*Ценовая категория:* средняя.

### ***Prionace glauca* (Linnaeus, 1758) – акула синяя (голубая)**

Основные синонимы: *Carcharias glaucus* Linnaeus, 1758.

Название ФАО: Blue shark (Ан), Cane, Tiburon azul (Ис), Peau bleue (Фр).

Местные названия: Neau bleue (Мав), Kalb labhar (Мар).



*Описание:* изящная акула с длинной, конической головой, большими глазами и изогнутыми треугольными верхними зубами. Грудные плавники длинные и узкие. Спинной плавник располагается позади вертикали конца основания грудных плавников.

*Цвет:* спина темно-синяя, бока ярко-синие, брюшная сторона белая.

Длина до 400 см, обычная 170-280 см, масса 205 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
53,0-60,0	18,0-24,0	11,0-17,0	6,0-7,0

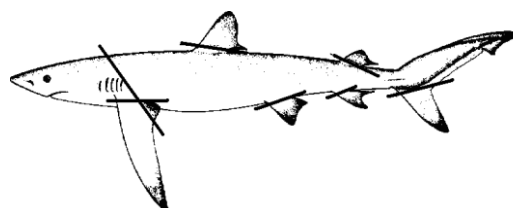
**Химический состав мяса, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,5	0,3	23,9	1,3	98/410

*Технологические данные:* печень составляет 3-5% массы тела. В мясе содержится около 2% мочевины. После вылова акулу желательно обескровить и выпотрошить. На рынок предлагается в виде мороженой продукции неразделанной или разделанной обезглавленной и филе. При поставках рыбы разделанной без головы у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники.

Мясо светлое и нежное, но имеет горьковатый привкус. Рекомендуется предварительная отмочка мяса в холодной воде в течение 3-4 часов. После такой обработки мясо обладает хорошими вкусовыми качествами. Используется для приготовления кулинарных изделий, продукции холодного копчения и в солено-сушеном виде. Печень идет на приготовление рыбного жира. Сушеные плавники используются в кулинарии стран Востока, кожа – для выделки шагрени.

Схема разделки для рынка Европы:





Классификация технологической категории: разделанная без головы и плавников «Cape-1», потрошенная «Cape-2», филе, плавники.

Опасность: травмоопасна при вылове.

Ценовая категория: средняя.

## Семейство *Sphyrnidae* – акулы-молоты

Средние и большие акулы с молотообразной головой. Первый спинной плавник значительно больше второго.

Количество видов в районе – 2.

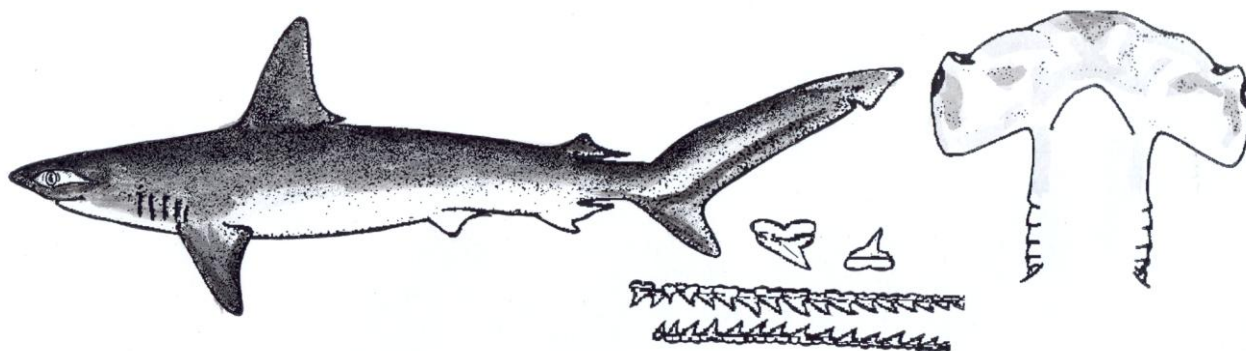
Последнее описание: Compagno L.J.V. (1984).

### *Sphyrna zygaena* (Linnaeus, 1758) – акула-молот, обыкновенная молот-рыба

Основные синонимы: *Squalus zygaena* Linnaeus, 1758.

Название ФАО: Smooth hammerhead (Ан), Cornuda cruz (Ис), Requin-marteau commun (Фр).

Местные названия: Jadarmi, Diarandoye, Diengué, Requin marteau (Мар, Мав).



**Описание:** крупная акула с молотообразной головой. Головные лопасти скошены назад, линия, соединяющая задние края глаз, касается или пересекает начало рта. Первый спинной плавник умеренно высокий, второй маленький.

**Цвет:** оливково-серый, брюшная часть тела белая.

Длина до 500 см, обычная 200-300 см, масса до 400 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
46,0	25,0	17,0	12,0

#### Химический состав мяса, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0	0,5	23,0	1,5	96/404

**Технологические данные:** масса печени около 6%. В мясе содержится около 2% мочевины, оно имеет низкую пищевую ценность. На рынке рыба предлагается мороженой потрошеной или разделанной без головы. При поставках рыбы разделанной без головы у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники. Перед обработкой мясо нуждается в

отмочке в воде. Мясо серое, резиноподобное, имеет резкий кисло-горький вкус. Тем не менее, в Японии акула-молот считается превосходным продуктом.

В Европе и Америке используется для получения шагрени из кожи и печеночного жира. Сушеные плавники употребляются в кулинарии стран Востока.

*Классификация технологической категории:* неразделанная, разделанная без головы и плавников, филе, плавники.

*Опасность:* травмоопасна. Есть сведения о нападении на купальщиков.

*Ценовая категория:* низкая.

## Семейство *Lamnidae* – акулы сельдевые

Средние и большие акулы с коренастым телом. Первый спинной плавник значительно больше второго. На хвостовом стебле есть киль. Глаза без мембраны. Жаберные щели большие. Зубы большие и клиновидные

Количество видов в районе – 4.

Последнее описание: Compagno L.J.V. (1984).

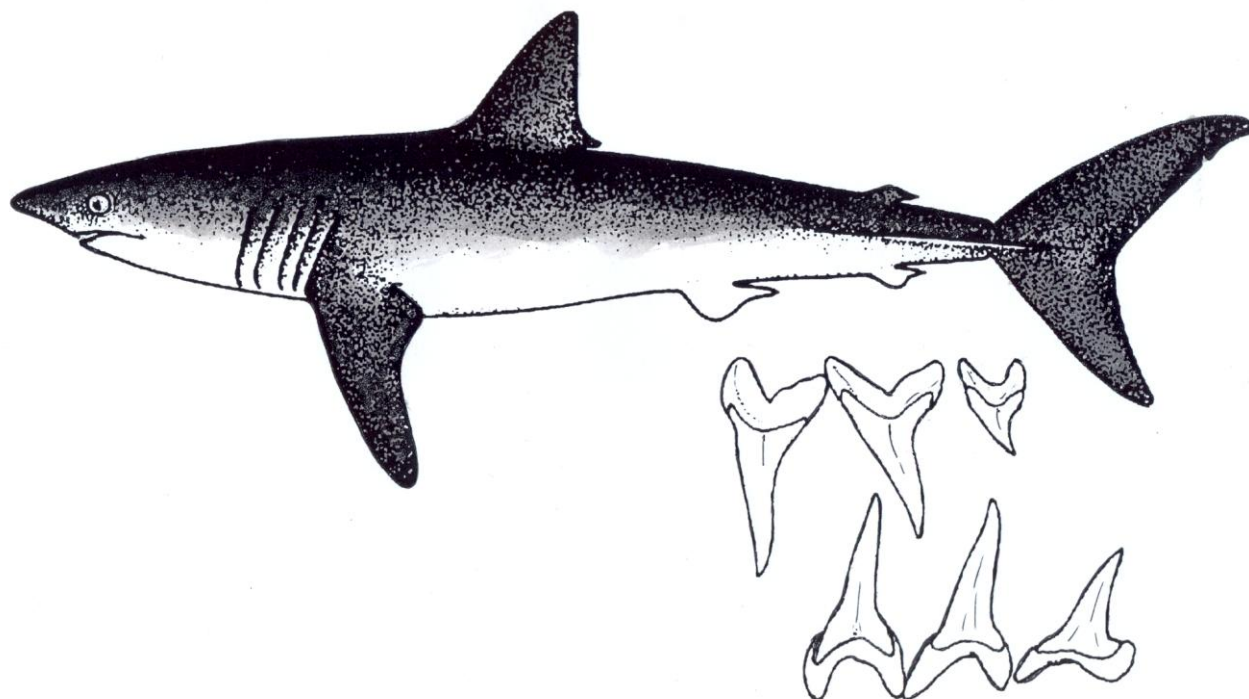
### *Isurus oxyrinchus* Rafinesque, 1810 – акула мако, акула чернорылая (макрелевая)

Основные синонимы: *Isurus oxyrinchus* Rafinesque, 1810,

*Isurus mako* Whitley, 1929

Название ФАО: Shortfin mako (Ан), Marrajo dientuso (Ис), Requin-taupe bleu (Фр).

Местные названия: Alkars (Мар).



*Описание:* большая веретеновидная акула с острой головой, крупными крючковатыми зубами с гладкими краями. Кили на хвостовом стебле длинные, начинаются немного позади окончания брюшных плавников. Первый спинной плавник крупный треугольный, второй маленький.

*Цвет:* серо-голубой, переходящий в голубой. Брюшная часть белая.

Длина до 400 см, обычная 180-300 см, масса до 506 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-70,0	15,0-20,0	10,0-13,0	5,0-7,0

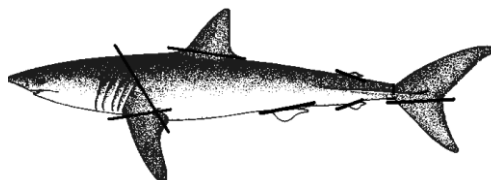
Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-78,0	0,5	20,0-25,0	1,5	94/393

*Технологические данные:* в мясе содержится около 2% мочевины. Мясо имеет высокую пищевую ценность, молочно-белой окраски и нежное. Выход филе – 55%, печени – 8%. На рынок рыба предлагается мороженой потрошеной, разделанной и обезглавленной, филе. При поставках рыбы без головы у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники. Сразу после поимки удаляют внутренности и обескровливают.

Используют для приготовления кулинарных изделий, продукции холодного копчения и консервов. Печень идет на приготовление рыбного жира. Сушеные плавники используются в кулинарии стран Востока.

Схема разделки



*Классификация технологической категории:* разделанная и обезглавленная «Масо-1», разделанная и обезглавленная без плавников «Масо-2», потрошенная «Масо-3», филе, плавники.

*Опасность:* травмоопасна при вылове.

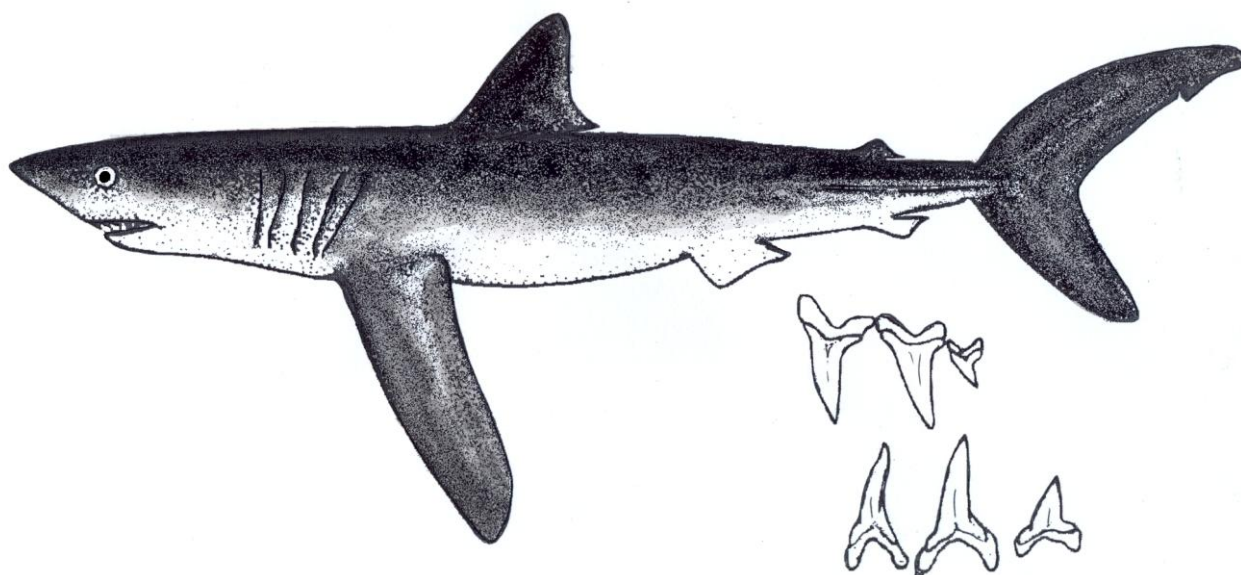
*Ценовая категория:* средняя.

***Isurus paucus* Guitart Manday, 1966 – акула мако длиноперый, мако длинноплавниковый**

Основные синонимы: *Isurus alatus* Garrick, 1967.

Название ФАО: Longfin mako (Ан), Marrajo carite (Ис), Petit requin-taupe (Фр).

Местные названия: Marrajo carite (Мав).





*Описание:* акула средних размеров. Хвостовой плавник луновидный. Грудные плавники увеличены. Начало первого спинного плавника находится на вертикали конца внутреннего угла грудного плавника. Кили на хвостовом стебле начинаются перед вертикалью второго спинного плавника.

*Цвет:* темно-синий, брюшная сторона белая. На нижней стороне головы, около рта есть темные метки.

Длина до 417 см, обычная 150-340 см, масса до 450 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
58,0	13,4	17,4	11,2

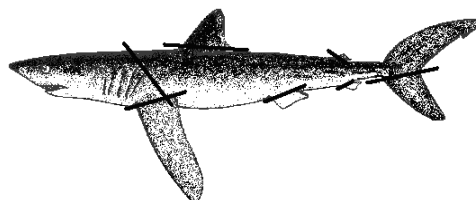
**Химический состав мяса, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0	0,5	21,0	1,5	88/370

*Технологические данные:* в мясе содержится около 2% мочевины. Мясо имеет высокую пищевую ценность, молочно-белой окраски, нежное. На рынок рыба предлагается мороженой потрошеной или разделанной и обезглавленной, филе. При поставках рыбы разделанной и обезглавленной у акул обрезают спинные, грудные и брюшные плавники. Сразу после вылова удаляют внутренности и обескровливают.

Используют для приготовления кулинарных изделий, продукции холодного копчения – балыков, консервов, в том числе пресервов из копченой акулы в масле. Печень идет на приготовление рыбного жира. Сушеные плавники употребляются в кулинарии стран Востока.

Схема разделки



*Классификация технологической категории:* разделанная и обезглавленная «Масо-1», разделанная и обезглавленная без головы и плавников «Масо-2», потрошенная «Масо-3», филе, плавники.

*Опасность:* травмоопасна при вылове.

*Ценовая категория:* средняя.

***Lamna nasus* (Bonnaterre, 1788) – акула сельдевая атлантическая**

Основные синонимы: *Lamna cornubica* (Gmelin, 1789).

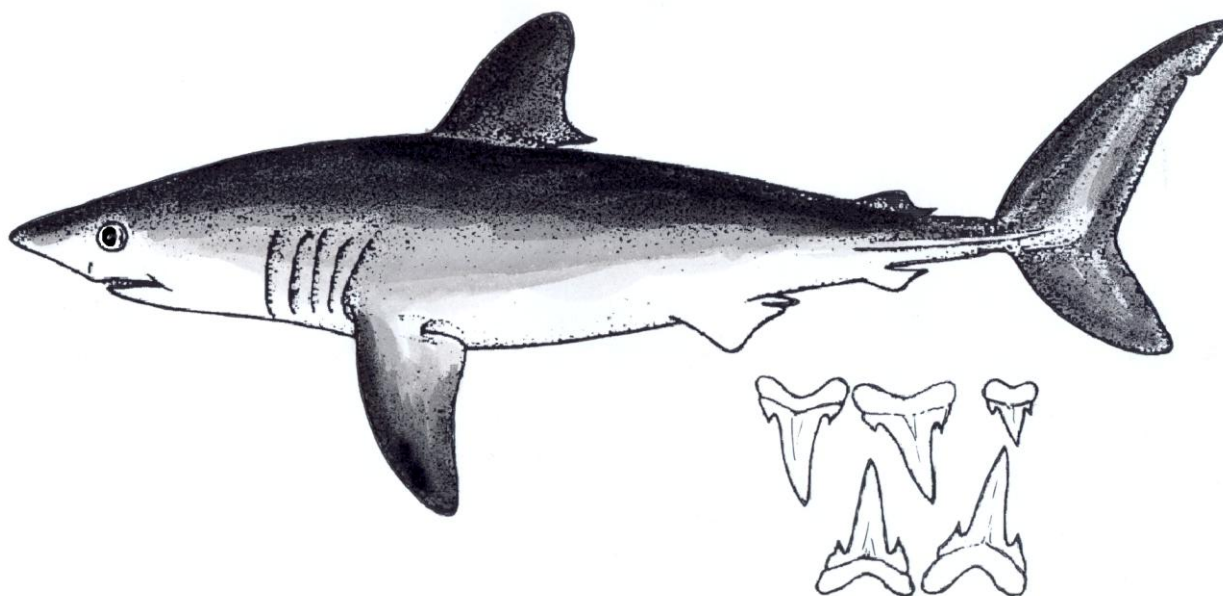
Название ФАО: Porbeagle (Ан), Marrajo sardinero (Ис), Requin-taure commun (Фр).

Местные названия: Marrajo (Мав).

*Описание:* коренастая, веретеновидная акула с большими глазами и короткой острой головой. Зубы в виде трезубца с большим центральным зубом.

*Цвет:* голубой, серый, белый или кремовый на брюшной стороне.

Длина до 350 см, обычная 160-250 см, масса до 250 кг.



Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
55,0	25,0	14,0	6,0

Химический состав мяса, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
79,0	0,8	18,0	2,2	79/331

*Технологические данные:* масса печени более 6%. В мясе содержится около 2% мочевины. Мясо светлой окраски и имеет удовлетворительные вкусовые качества. На рынок рыба предлагается мороженой неразделанной или разделанной обезглавленной и филе. При поставках рыбы без головы у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники.

Перед обработкой мясо нуждается в отмочке в воде. Используется для приготовления кулинарных изделий и консервов на основе фарша с добавлением мяса других рыб. Печень идет на приготовление рыбного жира. Сушеные плавники используются в кулинарии стран Востока.

*Классификация технологической категории:* неразделанная, обезглавленная без плавников, филе, плавники.

*Опасность:* травмоопасна при вылове.

*Ценовая категория:* средняя.

## Семейство *Squalidae* – акулы катрановые, акулы-собаки

Маленькие и средние акулы. Тело веретеновидное. Есть брызгальце. Нет анального плавника. Нет мигательной мембраны. Обычно есть шипы в спинных плавниках.

Количество видов в районе – 3.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

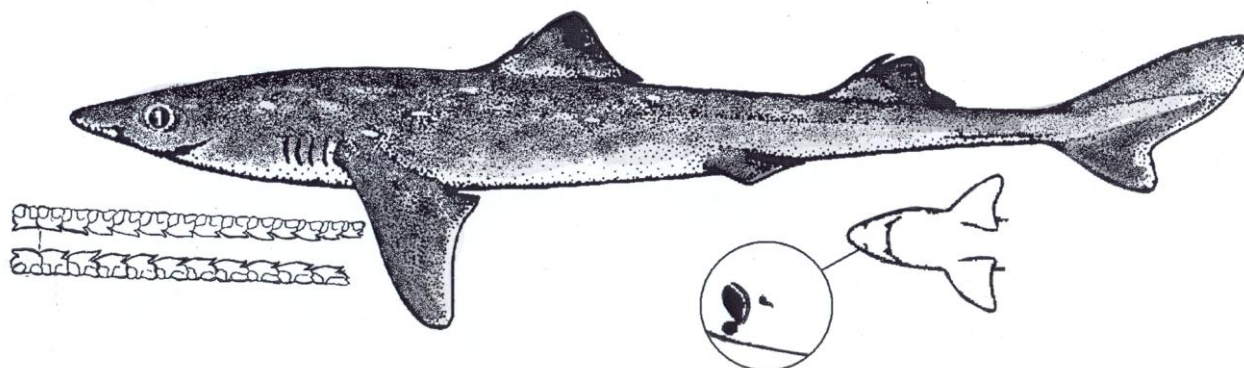
***Squalus acanthias* Linnaeus, 1758 – катран обыкновенный**

Основные синонимы: *Squalus fernandinus* Molina, 1782;

*Acanthias vulgaris* Risso, 1827.

Название ФАО: Spurdog (Ан), Mielga (Ис), Aiguillat commun (Фр).

Местные названия: Mielga (Мав), Kalb (Мар).



**Описание:** гибкая небольшая акула с удлинённым телом. Начало первого спинного плавника за вертикалью конца основания грудных плавников, шипы на спинных плавниках хорошо выражены.

**Цвет:** серый, редко серо-коричневый. Брюшная часть тела белая. Иногда на теле есть белые пятна.

Длина до 160 см, обычная 60-130 см, масса до 13 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
46,0-67,0	15,0-25,0	10,0-32,0	4,0-7,0

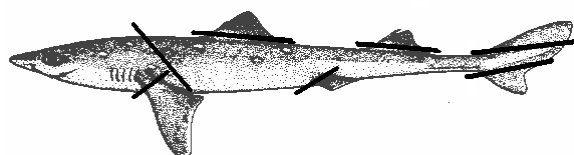
**Химический состав мяса, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
71,0-80,0	1,0-12,0	18,0-21,0	1,3	137/571

**Технологические данные:** масса печени 10-25%. В мясе содержится около 2% мочевины. Мясо имеет высокую пищевую ценность. На рынок рыба предлагается мороженой неразделанной или разделанной обезглавленной без плавников и филе. При поставках рыбы разделанной без головы у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники. После вылова акулу желательнее обескровить. Перед обработкой рекомендуется отмачивать мясо в воде или 1,5%-ном растворе молочной кислоты.

Мясо светлой окраски и имеет хорошие вкусовые качества. Может быть использовано для приготовления кулинарных изделий, в том числе рыбных палочек и продуктов холодного копчения, балыков. Печень используется для приготовления рыбного жира. Сушеные плавники употребляются в кулинарии стран Востока.

Схема разделки для рынка Европы:



*Классификация технологической категории:* неразделанная, разделанная обезглавленная без плавников, филе.

*Опасность:* безопасна, но ранения от колючек могут вызвать заражение (Halstead et al., 1990)<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* средняя.

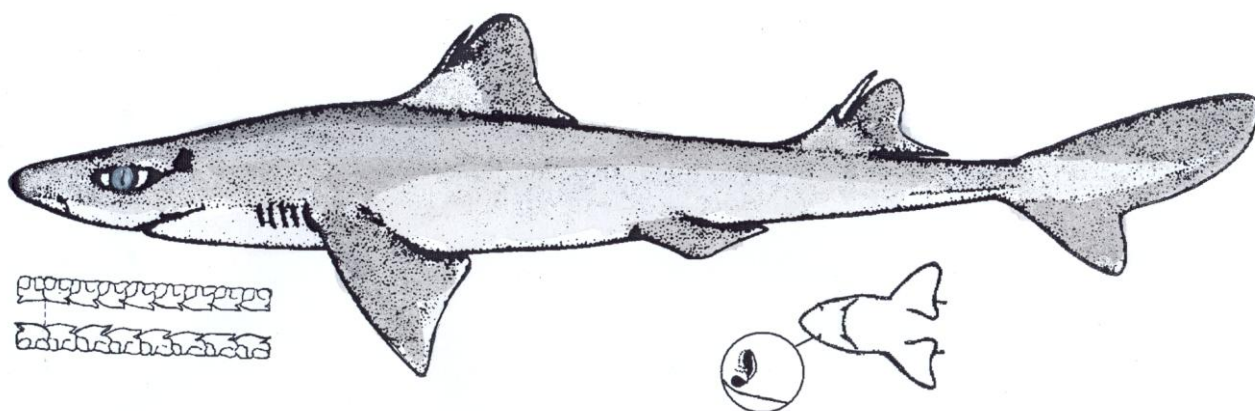
*Примечание:* часто под одним торговым названием «катран» или «Spurdog» на рынок поступает смесь из двух видов: *Squalus acanthias* и *Squalus blainville*.

### ***Squalus blainville* (Risso, 1827) – акула колючая длинношипая (малая), песчаный катран**

Основные синонимы: *Squalus fernandinus* (non Molina, 1782).

Название ФАО: Longnose spurdog (Ан), Galludo (Ис), Aiguillat coq (Фр).

Местные названия: Bouchouika (Мар), Galludo (Мав).



*Описание:* небольшая гибкая акула с шипами в обоих спинных плавниках. Расстояние от кончика рыла до ноздри больше расстояния от ноздри до начала губной складки.

*Цвет:* серый или серо-коричневый, брюшная сторона белая.

Длина до 1 м, обычная 45-65 см, масса до 9 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
43,0-44,0	27,0-30,0	21,0-26,0	3,0-6,0

#### Химический состав мяса, %

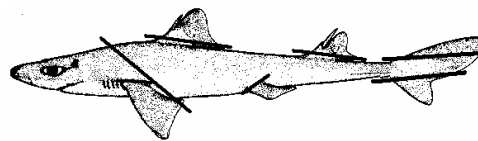
Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-78,0	0,5-1,3	20,0-22,0	1,4	93/389

*Технологические данные:* масса печени 10%. В мясе содержится около 2% мочевины. Мясо имеет высокую пищевую ценность, светлой окраски и с хорошими вкусовыми качествами. На рынок рыба предлагается мороженой неразделанной, разделанной и обезглавленной без плавников, филе. При поставках рыбы без головы у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники. После вылова акулу желательно обескровить. Перед обработкой рекомендуется отмачивать мясо в воде или 1,5%-ном растворе молочной кислоты. Используется для приготовления кулинарных изделий, в том числе рыбных палочек и продуктов

<sup>1</sup> Halstead B.W., Auerbach P.S., Campbell D.R. A colour atlas of dangerous marine animals. Wolfe Medical Publications Ltd, W.S. Cowell Ltd, Ipswich, England, 1990. 192 p.

холодного копчения, балыков. Печень идет на приготовление рыбного жира. Сушеные плавники используются в кулинарии стран Востока.

Схема разделки для рынка Европы:



Классификация технологической категории: неразделанная, потрошенная, разделанная обезглавленная без плавников, филе.

Опасность: безопасна.

Примечание: часто под одним торговым названием «Longnose spurdog» на рынок поступает смесь из двух видов: *Squalus acanthias* и *Squalus blainville*.

## Семейство *Triakidae* – акулы куньи

Малые и средние акулы. Тело удлинненное, гибкое. Анальный плавник имеется. Брызгальце маленькое, значительно меньше горизонтальной длины глаза. Зубы на челюстях плоские, мозаичные.

Количество видов в районе - 4.

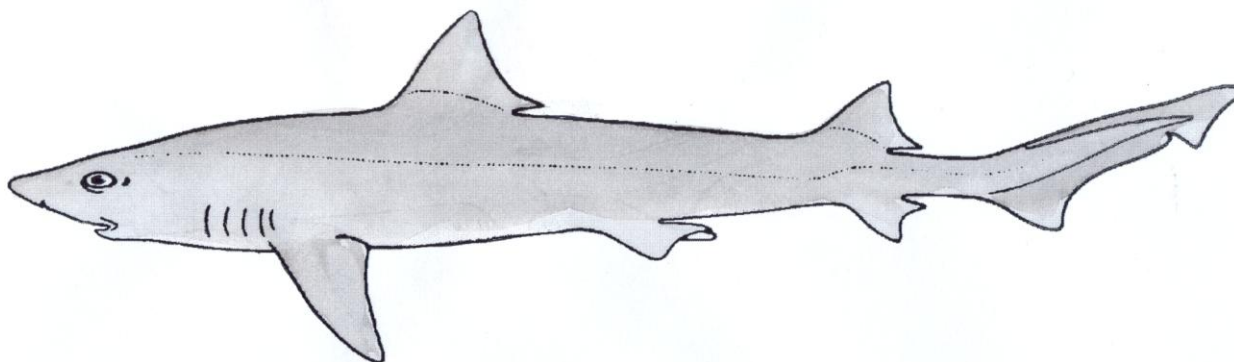
Последнее описание: Compagno L.J.V. (2002)<sup>1</sup>.

### *Mustelus mustelus* (Linnaeus, 1758) – акула кунья обыкновенная

Основные синонимы: нет

Название ФАО: Smoothhound (Ан), Tolo, Musola (Ис), Emissole lisse (Фр).

Местные названия: Chien de mer, Tolo (Мав).



Описание: небольшая акула с немного уплощенной мордой, рыло короткое. Зубы на обеих челюстях одинаковые, плоские и мозаичные. Глаза вытянуты горизонтально. Есть брызгальце небольшого размера. Второй спинной плавник по размеру только немного меньше первого. Расстояние между носовыми отверстиями больше, чем максимальная длина носового отверстия.

Цвет: серый или коричневый, брюшная сторона белая.

Длина до 200 см, обычная до 130 см, масса до 16 кг.

<sup>1</sup> Compagno L.J.V. 2002. Triakidae (smoothhounds, topes). In K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 1: Introduction, molluscs, crustaceans, hagfishes, sharks, batoid fishes, and chimaeras. p. 458-465.

Массовый состав, %

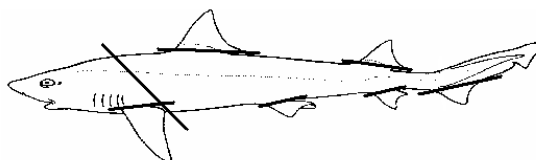
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
61,0	17,0-18,0	16,0-17,0	5,0-6,0

Химический состав мяса, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0	0,4	21,0-22,0	1,4	90/377

*Технологические данные:* печень составляет 4% массы тела. В мясе содержится около 2% мочевины. Более высокими пищевыми качествами обладают акулы длиной менее 1 м. На рынок рыба предлагается мороженой неразделанной, потрошенной, разделанной обезглавленной без плавников, филе. При поставках рыбы без головы у акулы обрезают спинные, грудные и брюшные плавники. Мясо светло-серое и нежное, но имеет кисло-горьковатый вкус. Рекомендуется предварительная отмочка в холодной воде в течение 3 часов. После такой обработки мясо обладает хорошими вкусовыми качествами. Используется для приготовления кулинарных изделий, продукции холодного копчения и в солено-сушеном виде. Печень идет на приготовление рыбного жира. Сушеные плавники используются в кулинарии стран Востока.

Схема разделки для рынка Европы:



*Классификация технологической категории:* разделанная обезглавленная без плавников «Толо-1», неразделанная «Толо-2».

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* средняя.

## Надотряд скаты – Batomorpha

### Семейство Rajidae – ромбовые скаты

Тело скато со спины, сильно увеличенные грудные плавники, придающие телу ромбовидную форму, полностью соединяются с головой. Хвостовой отдел отделен от диска. Зубы многочисленные, мелкие в виде полос. Есть два маленьких спинных плавника в хвостовой части. Хвостовой плавник рудиментарный.

Количество видов в районе – 14.

Последнее описание: McEachran J.D., Carvalho de M.R. (2002)<sup>1</sup>.

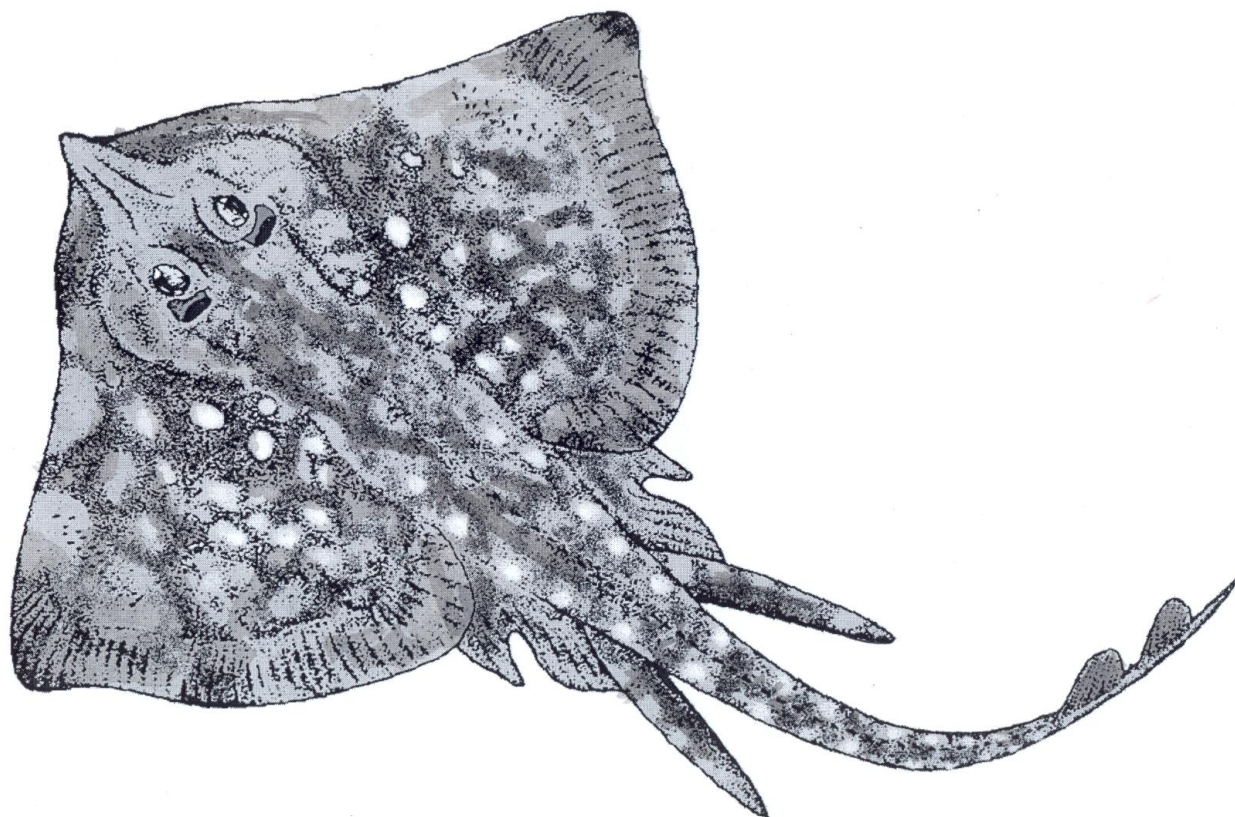
***Raja clavata* Linnaeus, 1758 – скат колючий,**  
скат шиповатый, морская лисица

Основные синонимы: *Raia rubus* Bloch, 1784,  
*Raja aspera* Risso, 1810.

<sup>1</sup> McEachran J.D., Carvalho de M.R. Rajidae. Skates / In K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 1: Introduction, molluscs, crustaceans, hagfishes, sharks, batoid fishes, and chimaeras. 2002. P. 531-561.



Название ФАО: Thornback ray (Ан), Raya de clavos (Ис), Raie bouclée (Фр).  
Местные названия: Raja, Raie (Мав).



*Описание:* верхняя поверхность тела всегда покрыта различными по размеру колючками и шипами. Нижняя сторона тела вся покрыта колючками у самок, но у самцов колючки только на голове и краях диска. Есть ряд орбитальных шипов на внутренней стороне глаз. Срединный ряд регулярных шипов (30-50 шипов) располагается от затылка до первого спинного плавника. Между спинными плавниками до двух шипов. Дополнительные большие загнутые шипы на костных бляшках разбросаны хаотично на верхней поверхности диска у взрослых особей и также на нижней стороне тела у самок.

*Цвет:* верхняя поверхность тела пестрая, включающая все оттенки коричневого цвета, разнообразные темные и светлые пятна. Иногда расцветка тела напоминает мрамор. На хвосте есть темные и светлые неправильные полосы. Нижняя сторона тела белая или серая.

Длина тела до 120 см, обычная 45-90 см, масса до 18 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
50,0-55,0	27,0-35,0	11,0-15,0	3,5-3,6

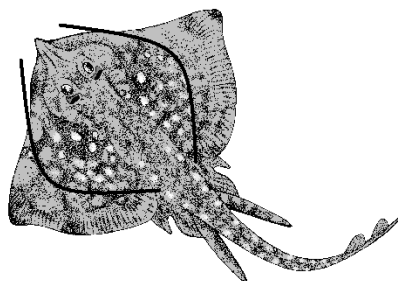
**Химический состав мяса, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0-78,0	0,8-1,2	19,0-22,0	1,3-1,6	93/389

*Технологические данные:* в мясе содержится около 1,8% мочевины, оно светлой окраски, имеет высокую пищевую ценность и хорошие вкусовые качества. На рынок скат

предлагается охлажденным или в виде замороженных «крыльев» и филе. Кулинарная продукция из охлажденного и свежего ската сочная и вкусная. Замороженное мясо требуется отмачивать в воде для удаления привкуса горечи от мочевины. Используется для приготовления кулинарных изделий, в том числе рыбных котлет, пельменей, продуктов горячего копчения и консервов.

*Схема разделки для рынка Европы:*



*Классификация технологической категории:* скат охлажденный, мороженые грудные плавники (крылья) с кожей или без, филе.

*Опасность:* безопасен.

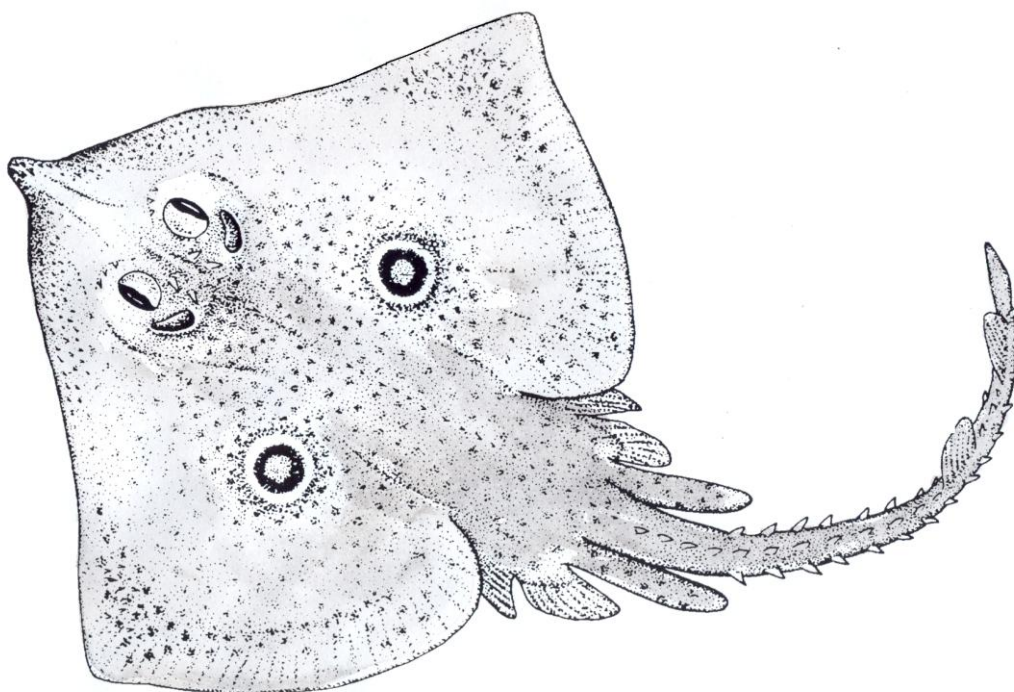
*Ценовая категория:* средняя.

***Raja miraletus* Linnaeus, 1758 – скат зеркальный,  
скат глазастый**

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: Brown ray (Ан), Raya de espejos (Ис), Raie miroir (Фр).

Местные названия: Raja, Raie, Mirro, Ray (Мав).



*Описание:* верхняя поверхность тела с большим числом колючек только у молоди, у взрослых особей есть по паре шипов перед глазами, по три шипа у внутреннего края брызгалец и несколько нерегулярных шипов в срединной части диска. Нижняя сторона тела гладкая.

*Цвет:* верхняя поверхность тела от цвета охры до красно-коричневого цвета, с рассеянными темными пятнами. Большое круглое пятно, по форме напоминающее глаз, распо-



лагается на внутренней части каждого грудного плавника. Пятно имеет синий центр, который окружен темно-синим внутренним и желтым или оранжевым внешним кольцом. Нижняя сторона тела – белая.

Длина тела до 60 см, обычно 30-50 см, масса до 2 кг.

Массовый состав, %

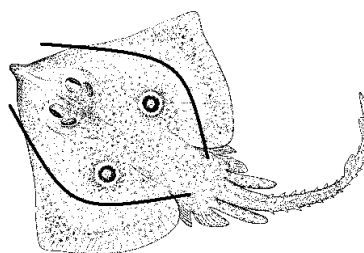
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
54,0-58,0	17,0-23,0	8,0-15,0	10,0-13,0

Химический состав мяса, %

Влага	Жир	Белок	Зола
78,0-80,0	0,4-1,5	15,0-18,0	1,3-1,6

*Технологические данные:* в мясе содержится около 1,7% мочевины, оно светлой окраски, имеет высокую пищевую ценность и хорошие вкусовые качества. На рынок скат предлагается охлажденным или в виде замороженных «крыльев» и филе. Замороженное мясо требуется размачивать в воде для удаления привкуса горечи от мочевины. Используется для приготовления кулинарных изделий, продуктов горячего копчения и консервов.

Схема разделки для рынка Европы:



*Классификация технологической категории:* скат охлажденный, замороженные грудные плавники (крылья) с кожей или без, филе.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* средняя.

## Костистые рыбы – Osteichthyes

### **Семейство *Albulidae* – альбулевые**

Цилиндрическое тело, нет чешуи на голове, маленький рот нижний. Один спинной плавник.

Количество видов в районе – 1.

Последнее описание: Smith D.G., Crabtree R.E. (2002)<sup>1</sup>.

***Albula goreensis* Valenciennes, 1847**– альбула, альбуля

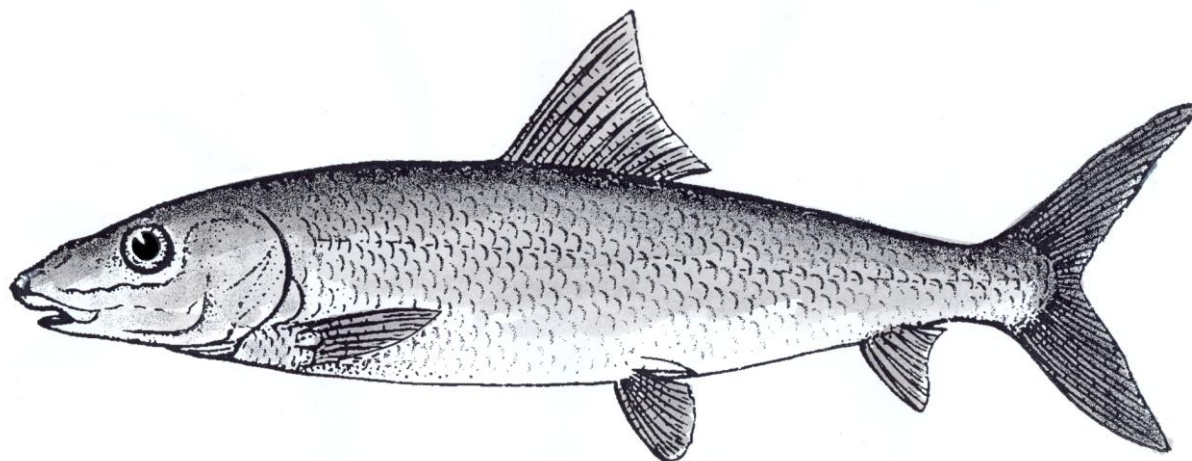
Основные синонимы: *Albula vulpes* (Linnaeus, 1758).<sup>2</sup>

Название ФАО: Bonfish (Ан), Banane de mer (Фр), Macabí (Ис).

Местные названия: Nguignane (Мав), Albule, Nginaan (Сен).

<sup>1</sup> Smith D.G., Crabtree R.E. Albulidae. Bonfishes. In: K.E. Carpenter (ed.). FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae), 2002. P. 683-684.

<sup>2</sup> Вид *Albula goreensis* был восстановлен в качестве отдельного вида в водах Северо-Западной Африки (Pfeiler, 2008), *Albula vulpes* стала синонимом для вод Восточной Атлантики.



*Описание:* рот нижний, верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза. Один спинной плавник, в котором 15-19 мягких лучей. В анальном плавнике 7-9 мягких лучей.

*Цвет:* спинная поверхность темная, с зеленоватым отливом. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые с продольными полосками.

Длина тела до 104 см, масса до 10 кг; обычная длина 30-40 см, масса 0,5-0,8 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
69,0-73,0	17,0-19,0	4,0-7,0	1,2-3,0

**Химический состав мяса, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-76,0	1,1-2,8	20,0-24,0	1,3-1,6	105/439

*Технологические данные:* выход филе до 52%. Мясо имеет высокую пищевую ценность, но из-за наличия тонких мышечных костей пищевые качества снижаются. На рынок рыба поступает охлажденной, мороженой, в неразделанном виде, филе. Мясо белое, плотное. Вкусовые качества зависят от места вылова и от сезона. Используется для приготовления консервов натуральных или бланшированных в масле, пресервов из филе с различными заливками, холодного копчения в неразделанном виде.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* отмечены случаи отравлений сигуатерой<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* высокая.

*Примечание:* популярный объект спортивного рыболовства.

## **Семейство *Ariidae* – ариевые, сомы морские**

Тело коренастое, без чешуи. На челюстях располагаются 2-3 пары усов. Мощные зубчатые шипы в спинном и грудных плавниках. Имеется жировой плавник.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Acero A.P. (2002)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Halstead B.W., Auerbach P.S., Campbell D.R. A colour atlas of dangerous marine animals / Wolfe Medical Publications Ltd, W.S. Cowell Ltd, Ipswich, England, 1990. 192 p.

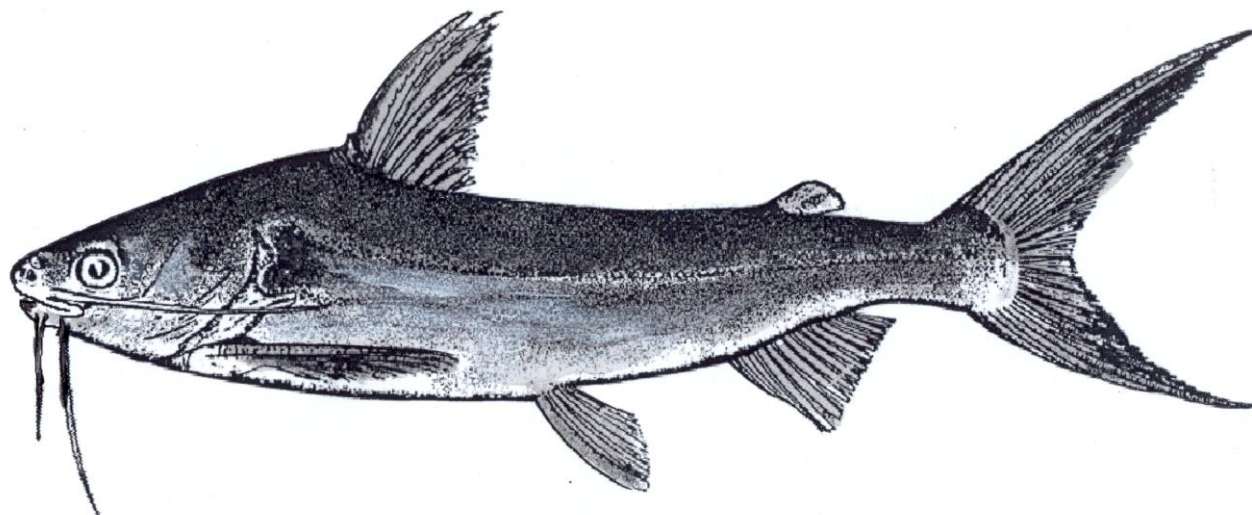
***Arius heudelotii Valenciennes, 1840* – морской сом,**

КОЛЮЧИЙ СОМ

Основные синонимы: *Arius mercatoris* Poll, 1949.

Название ФАО: Smooth-mouth sea catfish (Ан), Bagre bocalisa (Ис), Mâchoiron bandlerille (Фр)

Местные названия: Ank (Мав), Dakak, Gardj (Сен).



*Описание:* тело удлиненное. Два спинной плавника, второй плавник жировой. Первый вооружен зубренным шипом. На первой жаберной дуге 13-15 тычинок. Есть вооруженные шипы в спинном и грудном плавниках. На верхней челюсти пара усов, достигающих до вертикали начала основания первого спинного плавника. На нижней челюсти две пары более коротких усов.

*Цвет:* серо-коричневый.

Длина тела до 70 см, обычная 35-40 см, масса 0,5-0,8 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
46,0-57,0	29,0-36,0	10,0-12,0	2,0-6,0

**Химический состав мяса, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-79,0	1,8-2,8	18,0-19,0	1,4	95/397

*Технологические данные:* выход филе 38%. Мясо имеет пищевое значение, нежное, вкусное. Перед заморозкой разделяется. На рынок поступает в замороженном разделанном на тушку виде или филе. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов в томатном соусе, горячего копчения.

*Классификация технологической категории:* морской сом разделанный без головы, филе.

*Опасность:* травмоопасен. При вылове и обработке мощные колючие и ядовитые шипы могут нанести серьезные ранения.

*Ценовая категория:* средняя.

<sup>1</sup> Acero A.P. Ariidae. Sea catfishes / In: K.E. Carpenter (ed.). FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1. (Acipenseridae to Grammatidae), 2002. P. 831-852.

## Семейство *Balistidae* – спинороговые

Тело сжато с боков, высокое. Шип первого спинного плавника имеет запирающий механизм. Рот маленький. Верхняя челюсть с четырьмя зубами в наружной и тремя во внутренних сериях.

Количество видов в районе – 2.

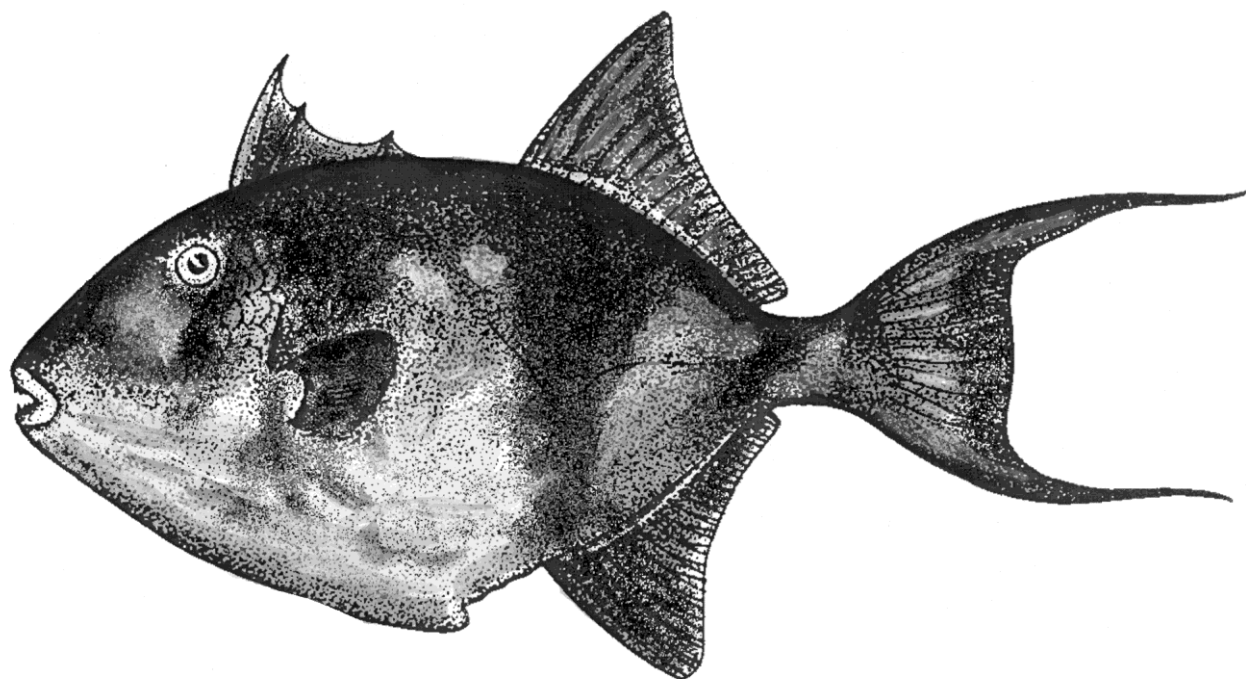
Последнее описание: Matsuura К. (2002)<sup>1</sup>.

### *Balistes capriscus* Gmelin, 1789 – спинорог серый, курок-рыба, спинорог

Основные синонимы: *Balistes carolinensis* Gmelin, 1789.

Название ФАО: Grey triggerfish (Ан), Pejeperuc blanc (Ис), Baliste cabri (Фр).

Местные названия: Baliste gris, Cachua, Escopeta (Мав), Ndor (Сен).



*Описание:* тело высокое, сжатое с боков. Рот маленький. Два спинных плавника. В первом 3 жестких луча, во втором 22-25 мягких лучей. Наружные лучи хвостового плавника удлинены.

*Цвет:* зелено-серый, от светлого до темного. Три малозаметные широкие темные полосы на теле; узкие светлые поперечные полосы на подбородке, небольшие голубые пятна на верхней части тела.

Длина тела до 60 см, обычная 15-25 см, масса 0,2 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
51,0-53,0	37,0-38,0	6,0-8,0	2,0-3,0

<sup>1</sup> Matsuura К. Balistidae. Triggerfishes (durgons) / In: К.Е. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 3: Bony fishes part 2 (Opistognathidae to Molidae), sea turtles and marine mammals, 2002. P. 1963-1969.

Химический состав мяса, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-78,0	1,0-7,0	20,0-23,0	1,8-2,0	122/510

*Технологические данные:* выход филе 34%. Мясо имеет пищевое значение, в некоторых странах ценится высоко. На рынок рыба поступает охлажденной, замороженной в неразделанном или разделанном на тушку виде или филе без кожи. Используется для приготовления кулинарной продукции, консервов, для копчения, соления и вяления.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* опасна. Есть случаи отравления сигуатерой<sup>1</sup>. При обработке мощные колючие шипы могут нанести ранения.

*Ценовая категория:* высокая.

## Семейство *Berycidae* – бериксовые

Тело высокое, уплощенное. Есть чешуя на голове, слизневые каналы развиты слабо. Шипы в спинном плавнике без зубрин. Нет увеличенных чешуй на нижнем крае брюха. Цвет тела красно-оранжевый.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Moore J.A. (2002)<sup>2</sup>.

### *Beryx splendens* Lowe, 1834 – берикс,

низкотельный берикс

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: Alfonsino (Ан), Alfonsino besugo (Ис), Béryx long (Фр).

Местные названия: Alfonsino (Мав).

*Описание:* тело уплощенное, рот конечный, верхняя челюсть заходит за вертикаль переднего края глаза. Глаза крупные. Один небольшой спинной плавник с 4 колючими и 13-16 мягкими лучами. Обитает на глубинах более 200 м. Образует скопления на подводных поднятиях. Объект глубоководного промысла.

*Цвет:* оранжево-красный, более светлый в нижней части.

Длина тела до 70 см, обычная 20-50 см, масса 0,2-2,0 кг.

Массовый состав, %

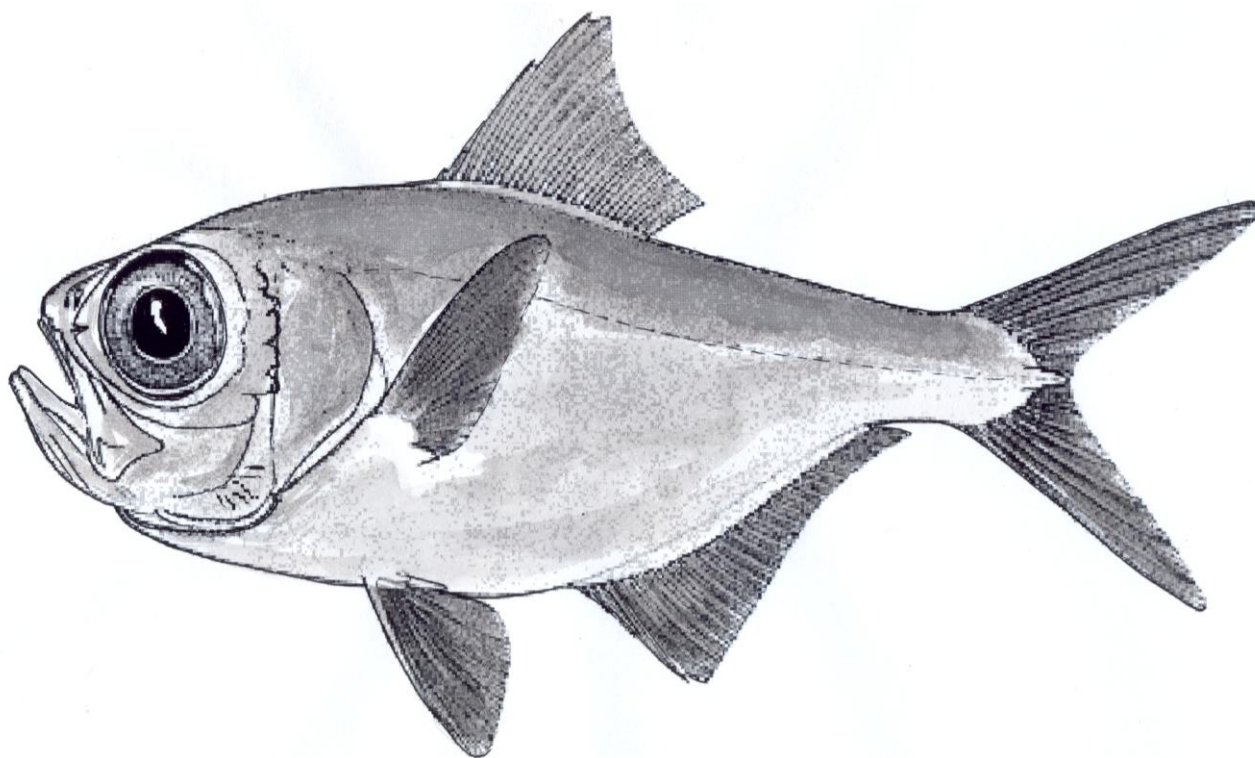
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
46,0-51,0	32,0-43,0	6,0-13,0	1,0-1,5

Химический состав мяса, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-78,0	1,0-8,0	18,0-20,0	1,1-1,6	117/489

<sup>1</sup> Dammann A.E. Study of the fisheries potential of the Virgin Islands // Special Report. Contribution. 1969. No. 1. Virgin Islands Ecological Research Station.

<sup>2</sup> Moore J.A. Berycidae. Alfonsinos. In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes // The living marine resources of the Western Central Atlantic. 2002. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). P. 1189-1191.



*Технологические данные:* мясо кремового цвета, вкусное. На рынок рыба поступает в мороженом неразделанном или разделанном без головы виде. В Японии считается деликатесной рыбой. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов, копчения и изготовления вяленых продуктов.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен. У крупных экземпляров берикса (более 35 см) отмечались случаи повышенного содержания тяжелых металлов<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* высокая.

### **Семейство *Bramidae* – брамовые, лещи морские**

Тело высокое, сжатое с боков. Спинной и анальный плавники длинные, первые лучи их удлинены, и плавники принимают серповидную форму. Нижняя челюсть несколько длиннее верхней.

Количество видов в районе – 7.

Последнее описание: Thompson В.А. (2002)<sup>2</sup>.

***Brama brama* (Bonnaterre, 1788) – лещ морской,**  
брама

Основные синонимы: *Brama raji* Bloch & Schneider, 1801.

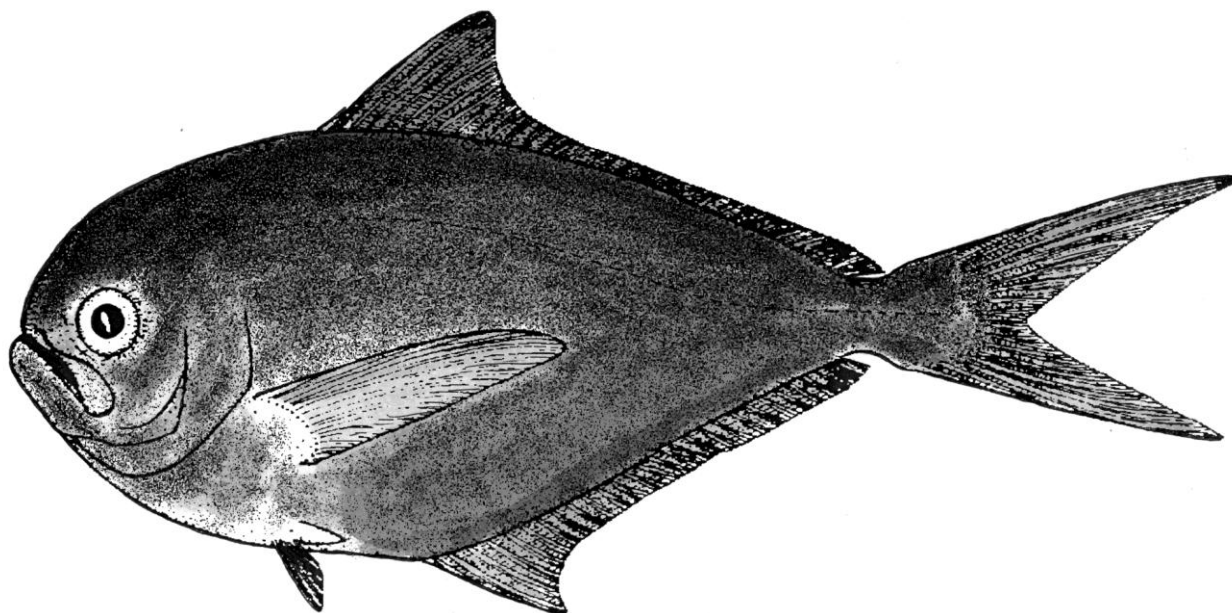
Название ФАО: Atlantic pomfret (Ан), Japuta (Ис), Grande castagnole (Фр).

Местные названия: Japuta (Мар).

<sup>1</sup> Лукиных Н.Л., Кузнецов И.С., Перова Л.И. Ртуть в атлантическом бериксе // Э.И.ЦНИИТЭИРХ. Сер.: Обработка рыбы и морепродуктов. 1982. №1. С. 31-36.

<sup>2</sup> Thompson В.А. Bramidae. Pomfrets / In: К.Е. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 3: Bony fishes part 2 (Opistognathidae to Molidae), sea turtles and marine mammals. 2002. P. 1469-1472.





*Описание:* тело сжато с боков. Один спинной плавник, в котором 35-38 лучей. В анальном плавнике 29-32 луча. Рот конечный, верхняя челюсть доходит до вертикали переднего края глаза.

*Цвет:* серебристо-черный.

Длина тела до 70 см, обычная 20-35 см, масса 0,2-1,5 кг.

Объект глубоководного промысла.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
57,0-60,0	20,0-30,0	7,0-13,0	2,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
63,0-76,0	1,2-21,0	13,0-21,0	1,4	168/703

*Технологические данные:* мясо имеет высокую пищевую ценность, хорошие вкусовые качества у жирного леща. На рынок рыба предлагается в неразделанном мороженом виде. Используется для приготовления кулинарной продукции, копчения и изготовления деликатесных балыков.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

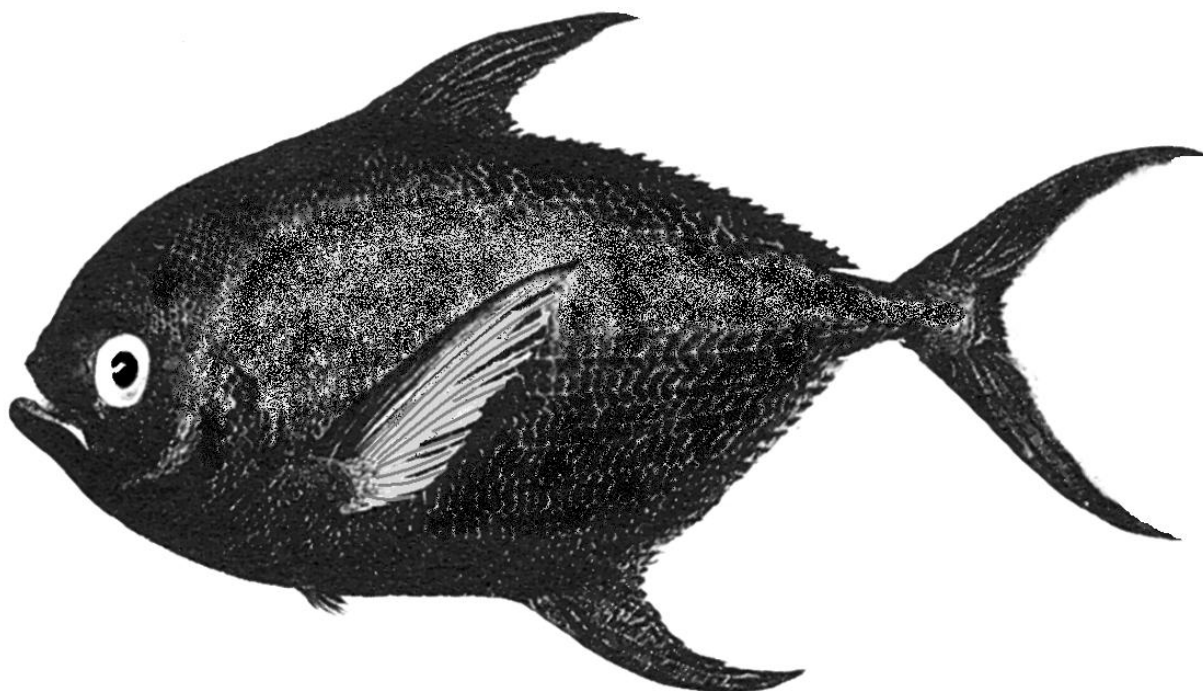
*Ценовая категория:* низкая.

*Примечание:* достаточно часто под торговым названием «Atlantic pomfret» и «морской лещ» на рынок поступает другой вид семейства *Bramidae* – *Taractichthys longipinnis* (Lowe, 1843).

***Taractichthys longipinnis* (Lowe, 1843) – лещ морской атлантический длинноперый, морской лещ Джонсона**

Основные синонимы: *Brama longipinnis* Lowe, 1843,  
*Taractes princeps* (Johnson, 1863)

Название ФАО: Big-scale pomfret (Ан), Cangullo (Ис), Castagnole fauchoir (Фр).  
Местные названия: нет.



*Описание:* тело сжато с боков. Один спинной плавник, в котором 33-38 лучей. В анальном плавнике 27-30 лучей. Передние лучи спинного и анальных плавников длинные. Хвостовой плавник серповидный. Рот конечный, верхняя челюсть заходит за вертикаль переднего края глаза.

*Цвет:* серо-серебристо-черный с золотистым отливом.

Длина тела до 60 см, обычная 20-35 см, масса до 11 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
65,0	25,5	6,0	3,5

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,8	1,0	19,6	1,6	87/364

*Технологические данные:* выход филе 48%, мясо кремового цвета, плотное и нежное, имеет высокую пищевую ценность. В отварном виде несколько суховатое. На рынок рыба предлагается мороженой в неразделанном или разделанном виде. Используется для приготовления кулинарной продукции, особенно формованной.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* высокая.



## Семейство *Caproidae* – капровые

Тело высокое, сильно сжато с боков. В спинном плавнике есть мощные колючие лучи. Рот выдвигается в трубку.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Parin N.V. (2002)<sup>1</sup>.

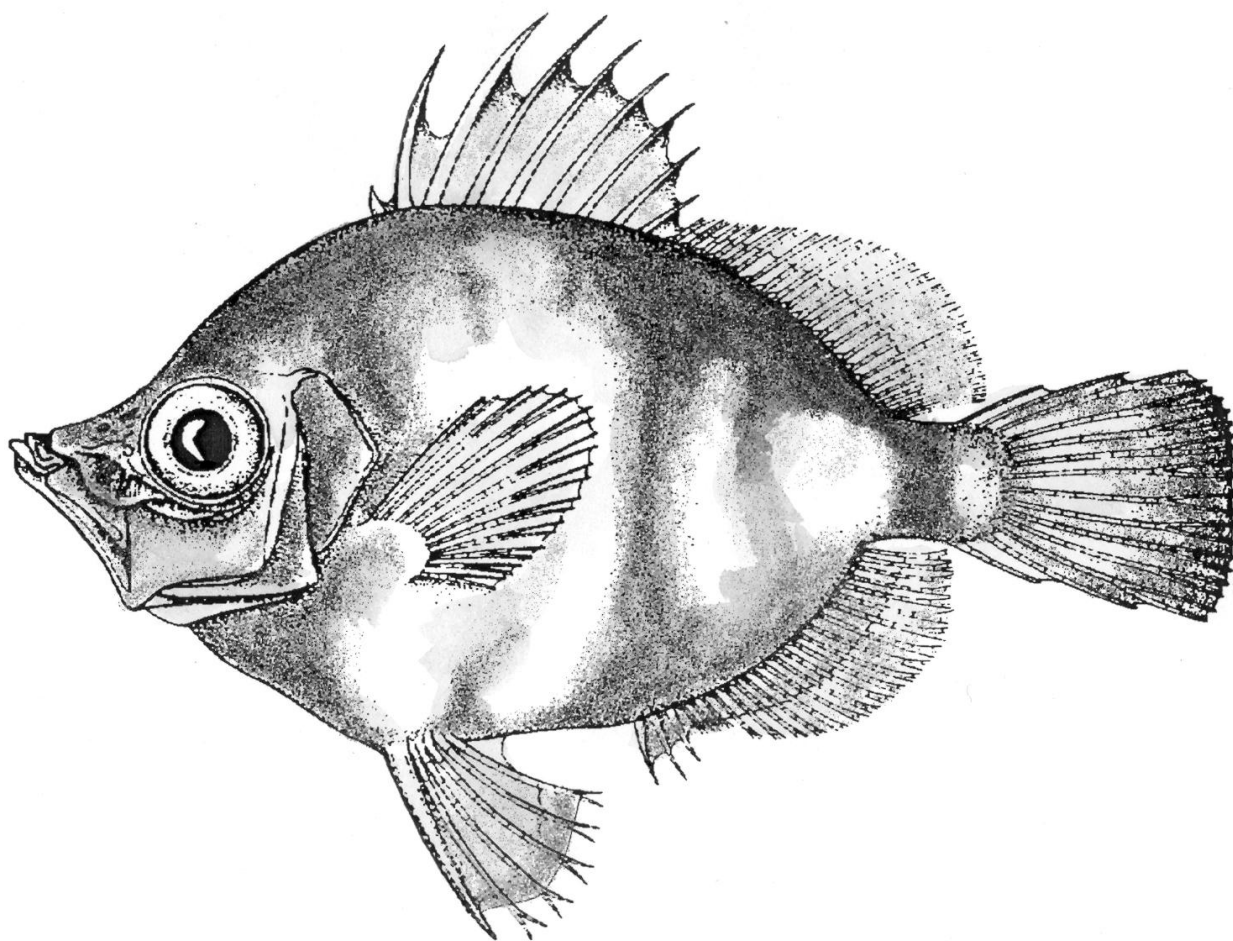
### *Capros aper* (Linnaeus, 1758) – пятак-рыба, капрос

Основные синонимы: *Zeus aper* Linnaeus, 1758,

*Perca brunnich* Lacépède, 1802.

Название ФАО: Boarfish (Ан), Ochavo (Ис), Sanglier (Фр).

Местные названия: Sarsotin (Мав).



*Описание:* тело высокое, сильно сжатое с боков, покрыто шиповатой чешуей. Спинной плавник двойной, передняя часть состоит из 9-10 мощных колючих лучей, задняя из 23-25 мягких лучей. Рот конечный, выдвигается в трубку. Верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза.

*Цвет:* коричнево-красный.

Длина тела до 16 см, обычная 8-12 см, масса до 0,04 кг.

<sup>1</sup> Parin N.V. Caproidae. Boarfishes / In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 1217-1220.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
54,0-55,0	27,0-28,0	11,0-12,0	1,0-1,5

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-78,0	2,0-3,2	20,0-21,0	1,5-1,6	106/444

*Технологические данные:* мясо имеет пищевое значение. На рынок рыба в небольшом количестве поступает в мороженом виде. Применяется для производства белковых изолятов, гидролизатов и другой технической продукции. Может использоваться для изготовления консервов, но только в разделанном виде.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* не определена.

## Семейство *Carangidae* – ставридовые

Перед анальным плавником располагается пара отдельных шипов. Два спинных плавника, передний состоит из колючих лучей. Боковая линия некоторых видов прикрыта костными пластинками (щитками). Хвостовой стебель утончен.

Количество видов в районе – 22.

Последнее описание: Smith-Vaniz W.F. (2002)<sup>1</sup>.

### *Caranx crysos* (Mitchill, 1815) – каранкс золотистый (голубой)

Основные синонимы: *Paratractus crysos* (Mitchill, 1815),

*Caranx fusus* Geoffroy Saint-Hilaire, 1817,

Название ФАО: Blue runner (Ан), Cojinúa negra (Ис), Carangue coubali (Фр).

Местные названия: Safang (Сен).

*Описание:* тело высокое, сжатое с боков, рот конечный. Спинной плавник состоит из 8-9 жестких и 22-25 мягких лучей. Боковая линия изгибается плавно.

*Цвет:* спинная поверхность темная с серо-зеленоватым отливом, боковые и брюшная стороны серебристо-белые. На жаберной крышке темное пятно.

Максимальная известная длина тела 70 см, обычная 25-35 см, масса 5 кг.

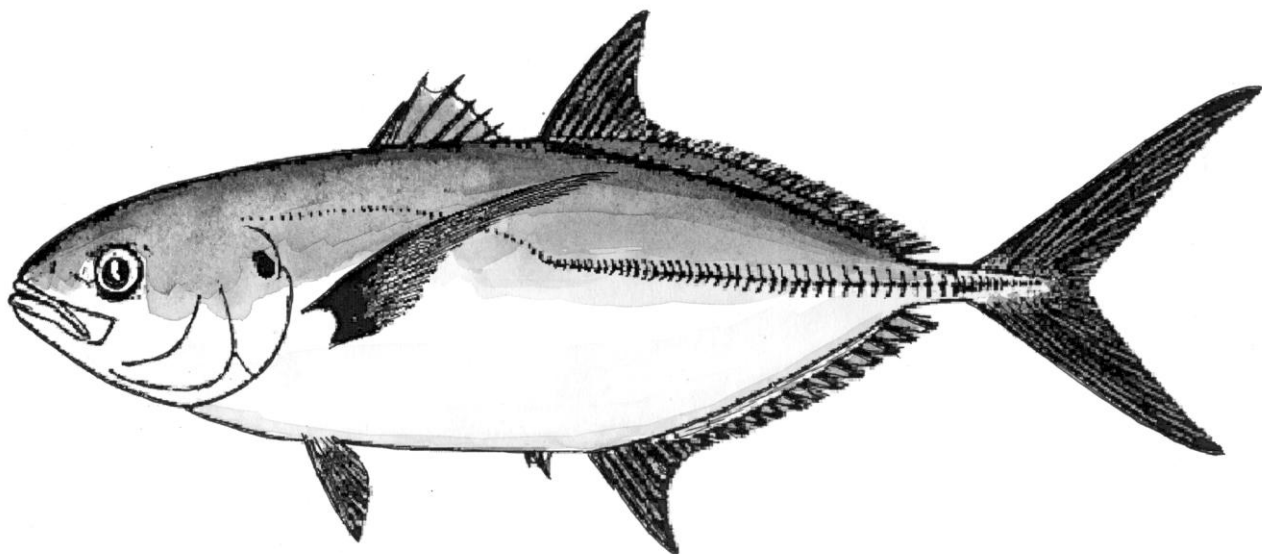
Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
65,0	20,0	11,0	4,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-78,0	0,5-1,5	22,0	1,5	97/406

<sup>1</sup> Smith-Vaniz W.F. Carangidae. Jacks and scads ( bumpers, pompanos, leatherjacks, amberjacks, pilotfishes, rudderfishes) / In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 3: Bony fishes part 2 (Opistognathidae to Molidae). 2002. P. 1426-1468.



*Технологические данные:* выход филе 48-50%, мясо темно-кремового цвета, с темными прослойками. Вкусовые качества хорошие. На рынок рыба предлагается в мороженом неразделанном и разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* есть сведения о заражениях сигуатерой<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* низкая.

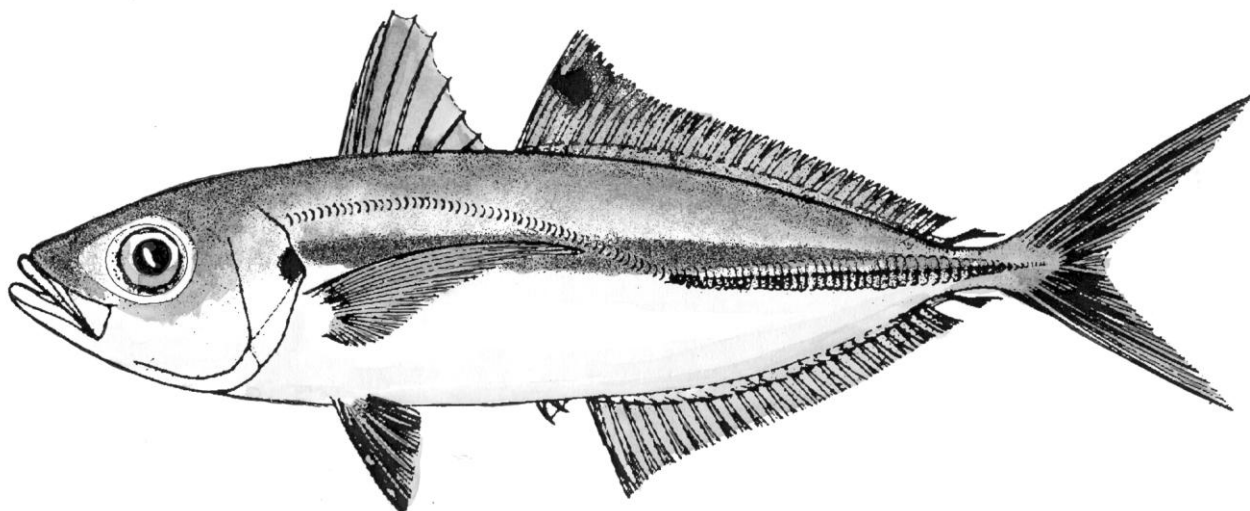
***Caranx ronchus* Geoffroy Saint-Hilaire, 1817 – каранкс африканский, ставрида десятиперая**

Основные синонимы: *Decapterus ronchus* (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817)

*Caranx angolensis* Fowler, 1919

Название ФАО: False scad (Ан), Macarela real (Ис), Comète coussut (Фр).

Местные названия: Assatat, Carango ronco, Carangue jaune, Saurel (Мар, Мав).



---

<sup>1</sup> Dammann A.E. Study of the fisheries potential of the Virgin Islands // Special Report. Contribution No. 1. Virgin Islands Ecological Research Station, 1969.

*Описание:* тело коренастое, обтекаемое. Рот конечный, верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза. Двойной спинной плавник, в котором 8-9 жестких и 28-32 мягких луча. По боковой линии щитки более крупные, располагаются в задней части тела.

*Цвет:* спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые. Вдоль тела проходит желтая полоса. Есть темное пятно на жаберной крышке и темное пятно в начале мягких лучей спинного плавника.

Длина тела до 60 см, обычная 25-40 см, максимальная масса до 1 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
61,0-64,0	25,0-27,0	8,0-12,0	3,0-5,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-77,0	1,0-5,0	19,0-22,0	1,5	93/389

*Технологические данные:* выход филе 47-50%. Мясо имеет высокую пищевую ценность и хорошие вкусовые качества. На рынок рыба предлагается в неразделанном мороженом виде. Используется для приготовления кулинарной продукции, копчения и изготовления консервов.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынке Европы нет. На рынок Японии поставляется рыба длиной более 17 см.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* низкая.

***Centrogramma glaycos (Lacépède, 1801) – лихия полосатая***

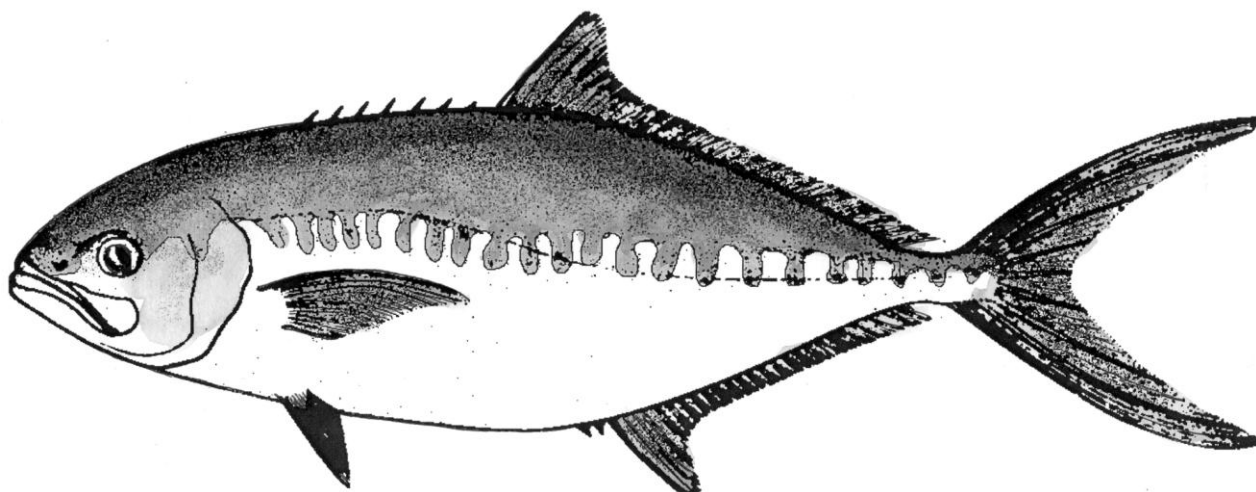
Основные синонимы: *Lichia vadigo* (non Lacépède 1801),

*Caesiomorus vadigo* (non Lacépède, 1801)

*Centronotus glaycos* Lacépède, 1801.

Название ФАО: Vadigo (Ан), Lirio (Ис), Liche vadigo (Фр).

Местные названия: Aghaou (Мар, Мав), Lezia (Мав), Tiatiu ou tathieu (Сен).



*Описание:* тело сжато с боков, обтекаемое. Рот конечный, верхняя челюсть далеко заходит за вертикаль переднего края глаза. Спинной плавник состоит из 6-7 жестких и 26-28 мягких лучей.

*Цвет:* спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. Темноокрашенная часть налагается в районе боковой линии на боковую сторону в виде темных подтеков. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Длина тела до 60 см, обычная 20-50 см, максимальная масса до 2,8 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
64,0-66,0	20,5	6,0-15,0	2,0-4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0	1,0	21,0	1,5	93/389

*Технологические данные:* выход филе 48-50%. Мясо суховатое, плотное, с хорошими вкусовыми качествами. На рынок рыба поступает в мороженом виде, неразделанной или разделанной на тушку. Используется для приготовления кулинарной продукции и горячего копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* средняя.

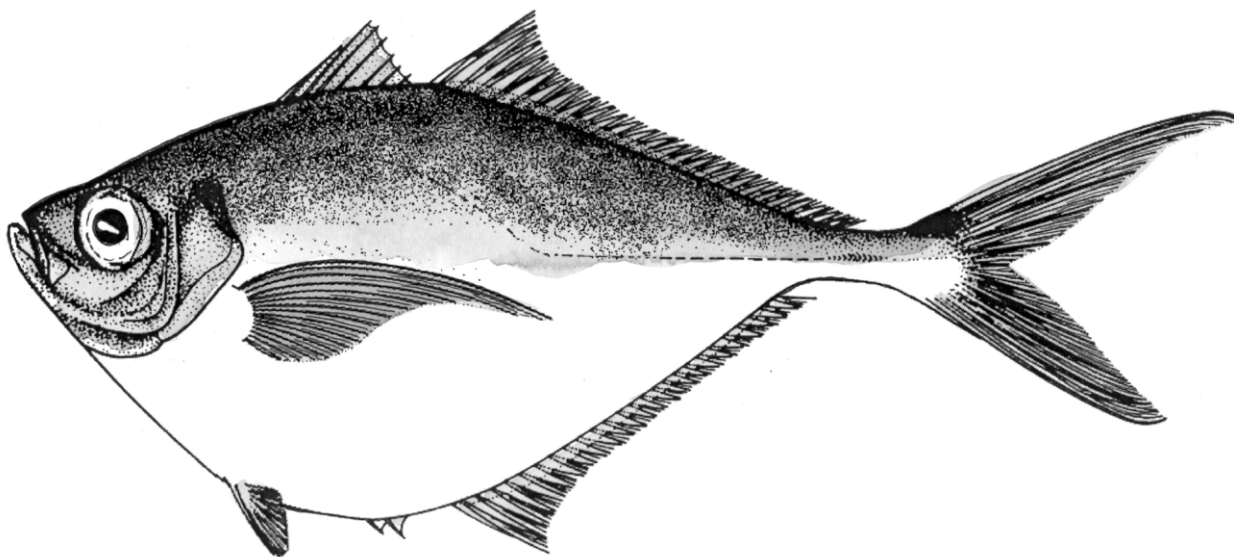
***Chloroscombrus chrysurus* (Linnaeus, 1766) – рыба-лист, бумпер, касаба**

Основные синонимы: *Scomber chrysurus* Linnaeus, 1766,

*Chloroscombrus hesperius* Fowler, 1906.

Название ФАО: Atlantic bumper (Ан), Casabe (Ис), Sapater (Фр).

Местные названия: Carangue médaille, Lagna lagna (Мар, Мав).



*Описание:* тело высокое, сильно сжатое с боков, рот конечный. Один спинной плавник, в котором 9 колючих и 25-28 мягких лучей.

*Цвет:* спинная поверхность зелено-золотистая, боковые и брюшная стороны серебристо-белые. Хвостовой плавник желтый.

Длина тела до 65 см, обычная 20-30 см, средняя масса 0,12 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
65,0-72,0	18,0-20,0	6,0-12,0	1,0-2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-77,0	1,0-6,0	20,0-21,0	1,2-1,7	111/464

*Технологические данные:* выход филе до 48%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба предлагается в мороженом неразделанном виде. Используется для приготовления полуфабрикатов, вяления, холодного и горячего копчения, изготовления пищевого фарша.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* низкая.

***Lichia amia* (Linnaeus, 1758) – лихия,**

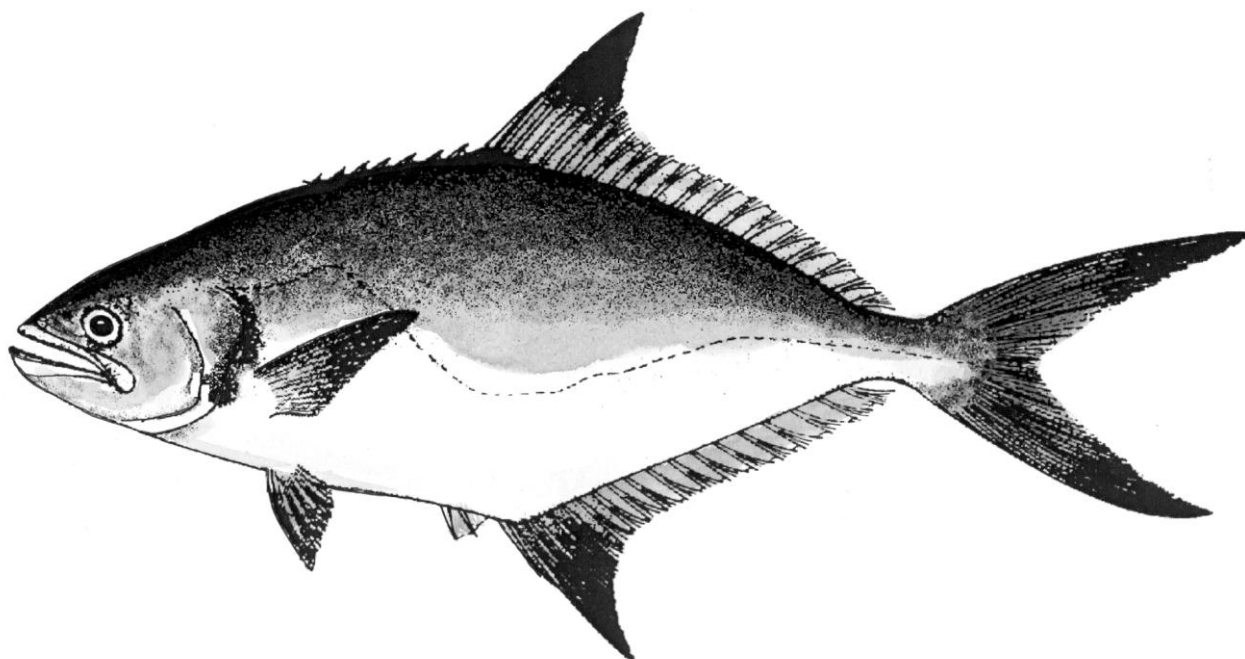
обыкновенная лихия

Основные синонимы: *Scomber amia* Linnaeus, 1758,

*Caranx amia* (Linnaeus, 1758).

Название ФАО: Leerfish (Ан), Liche (Фр), Palometón (Ис).

Местные названия: Lich né-bé, Pampano, Yeur béleu (Мав, Мар), Ouarangal, Dull dull (Сен).



*Описание:* тело высокое, сжатое с боков. Рот конечный, верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза. Спинной плавник состоит из 7-8 жестких и 19-21 мягкого луча. Боковая линия сильно изогнута.

**Цвет:** спинная поверхность темная с серо-зеленоватым отливом. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Максимальная известная длина тела до 200 см, обычная 50-90 см, масса 50 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
67,0-72,0	18,0-20,0	6,0-11,0	2,0-4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
71,0-78,0	1,0-7,0	20,0-22,0	1,2-1,3	120/502

**Технологические данные:** выход филе 54-56%, мясо имеет хорошие вкусовые качества, белое с розовым оттенком. На рынок рыба поступает охлажденной или мороженой в неразделанном и разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, холодного копчения, консервов натуральных с различными овощными добавками.

**Классификация технологической категории:** общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

**Опасность:** безопасна.

**Ценовая категория:** средняя.

**Примечание:** популярный объект спортивного рыболовства.

***Trachinotus ovatus* (Linnaeus, 1758) – лихия гладкая, европейский трахинот, помпано**

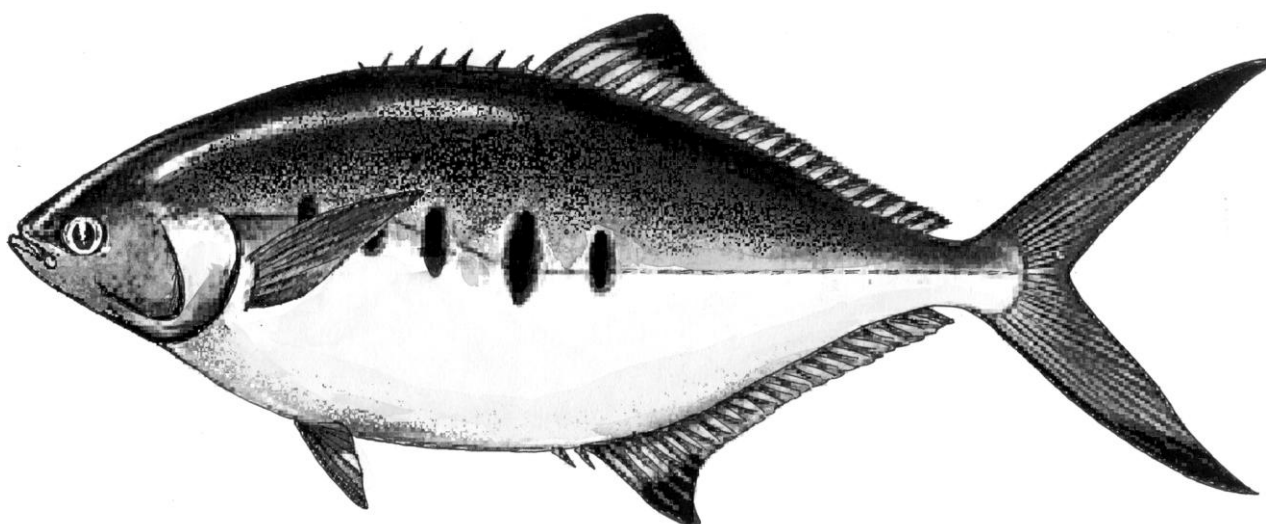
Основные синонимы: *Caesiomorus glaucus* (Linnaeus, 1758),

*Gasterosteus ovatus* Linnaeus, 1758,

*Lichia glauca* (Linnaeus, 1758).

Название ФАО: Pompano (Ан), Pompano blanco (Ис), Palomine (Фр).

Местные названия: Aoulah (Мар), Liche glauque (Мав), Klan (Сен).



**Описание:** тело высокое, сжатое с боков, рот конечный, верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза. Спинной плавник состоит из 6-7 жестких и 23-27 мягких лучей. Длина второй части спинного плавника равна длине основания анального плавника. На теле 3-5 темных пятен. Боковая линия изгибается плавно.

**Цвет:** спинная поверхность темная с серо-зеленоватым отливом. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Максимальная известная длина тела 70 см, обычная 30-40 см, масса до 5 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
68,0	22,0	6,2	3,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-76,0	0,8-3,8	21,0-22,0	1,4	120/502

*Технологические данные:* выход филе 48%, мясо имеет хорошие вкусовые качества, кремового цвета, с темными прослойками. Консистенция нежная. На рынок рыба предлагается в неразделанном и разделанном на тушку виде, охлажденной или мороженой. Используется для приготовления кулинарных изделий, фарш – для производства формованной продукции.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* низкая.

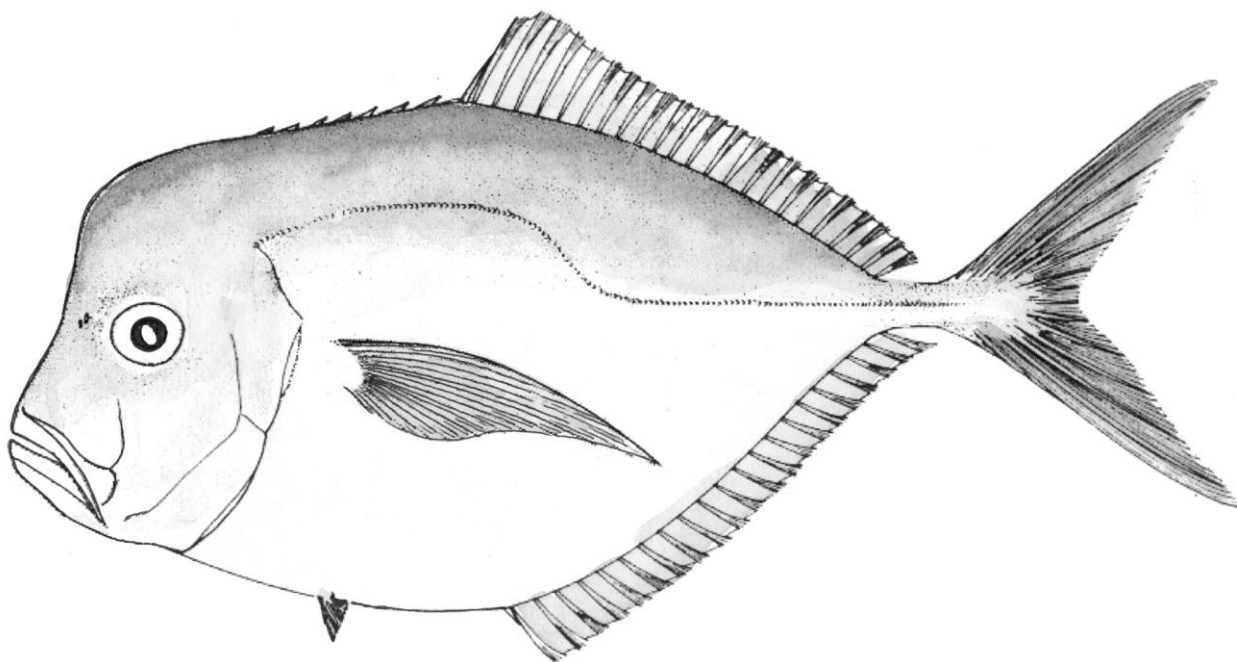
***Selene dorsalis* (Gill, 1863) – вомер обыкновенный, рыба-полумесяц, селена**

Основные синонимы: *Vomer dorsalis* Gill, 1863,

*Vomer setapinnis* (non Mitchill, 1815)<sup>1</sup>.

Название ФАО: African moonfish (Ан), Jorobado africano (Ис), Musso africain (Фр).

Местные названия: Fanta mbaе (Мав), Fanta mbau (Сен).



*Описание:* тело сильно сжато с боков, листовидное. Рот конечный. Один спинной плавник, в котором 8-9 жестких и 23-24 мягких луча. У молодых особей первые лучи спинного плавника удлинены. В анальном плавнике 1-3 жестких и 18-20 мягких лучей.

<sup>1</sup> *Selene dorsalis* – часто путают с *Selene setapinnis*, обитающим в западной части Атлантического океана.



**Цвет:** спинная поверхность серебристая с темно-металлическим отливом. Боковые и брюшная стороны серебристо-серые. Молодые особи имеют темное пятно на боковой линии. Плавники в основании имеют желтоватый оттенок.

Длина тела до 38 см, обычная 18-35 см, масса до 1 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
64,0	26,0	9,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-77,0	0,5- 5,0	18,0-21,0	1,4	103/431

**Технологические данные:** мясо кремового цвета, плотное, в отварном виде суховатое, с кисловатым привкусом. На рынок рыба предлагается в неразделанном мороженом виде. Используется для приготовления кулинарной продукции, копчения.

**Классификация технологической категории:** общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

**Опасность:** безопасен.

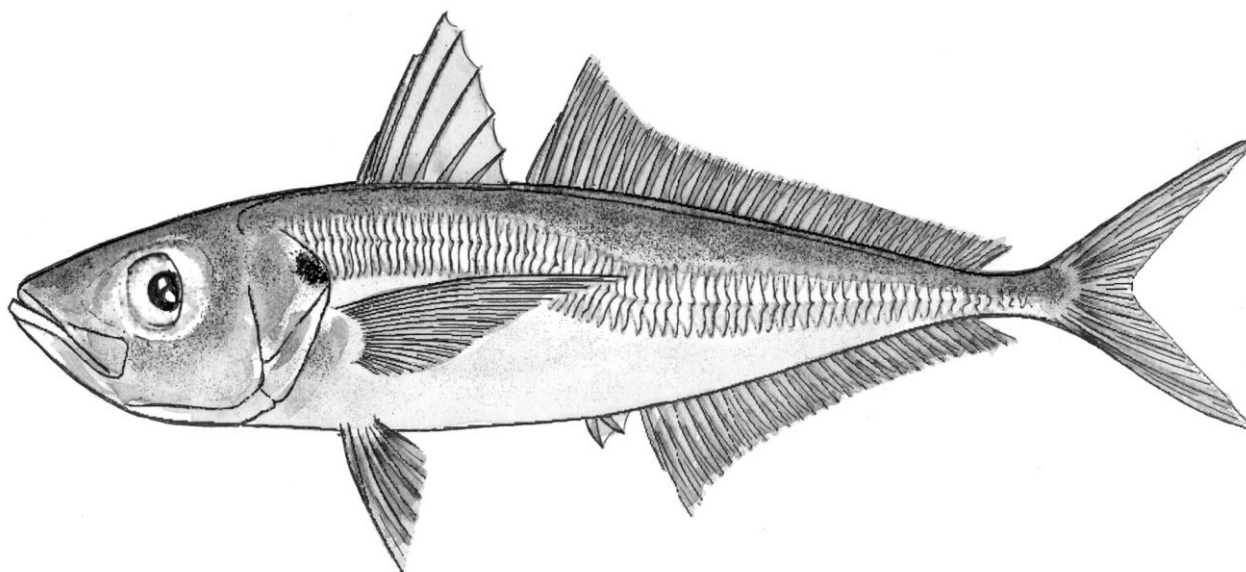
**Ценовая категория:** высокая.

***Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758) – ставрида обыкновенная (европейская)**

Основные синонимы: *Scomber trachurus* Linnaeus, 1758,  
*Trachurus capensis* (non Castelnau, 1861),  
*Trachurus europaeus* Gronow, 1854.

Название ФАО: Atlantic horse-mackerel (Ан), Jurel (Ис), Chinchard d'Europe (Фр).

Местные названия: Assatat, Bizet (Мар), Dîai (Мав), Dyay (Сен).



**Описание:** рот конечный. Один спинной плавник, в котором в передней части 8 жестких, а в задней части 1 жесткий и 29-33 мягких луча. Вдоль тела располагаются чешуи в виде крупных сходных по размеру щитков. Спинная ветвь боковой линии находится почти на спине и простирается почти до окончания спинного плавника. Оканчивается под вертикалью 21-23 мягкого луча спинного плавника.

**Цвет:** спинная поверхность темная, с зеленым отблеском. Боковые и брюшная стороны серебристо-серые.

Длина тела до 70 см, обычная 18-43 см, масса до 2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-67,0	23,0-26,0	7,0-14,0	1,0-4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
70,0-78,0	1,0-7,0	18,0-21,0	1,2-1,5	114/477

**Технологические данные:** выход филе 46-52%. Мясо имеет пищевую ценность и удовлетворительные вкусовые качества. В вареном виде несколько кисловатое. На рынок рыба предлагается в неразделанном мороженом виде. Используется для приготовления кулинарной продукции, копчения и изготовления консервов. Рекомендуется для изготовления консервов на судах.

**Классификация технологической категории:** рынок Европы. Ставрида «horse-mackerel» мелкая – менее 300 г/шт; средняя – 300-500 г/шт; крупная – 500-900 г/шт; «микст» – смесь всех размеров.

**Опасность:** безопасна.

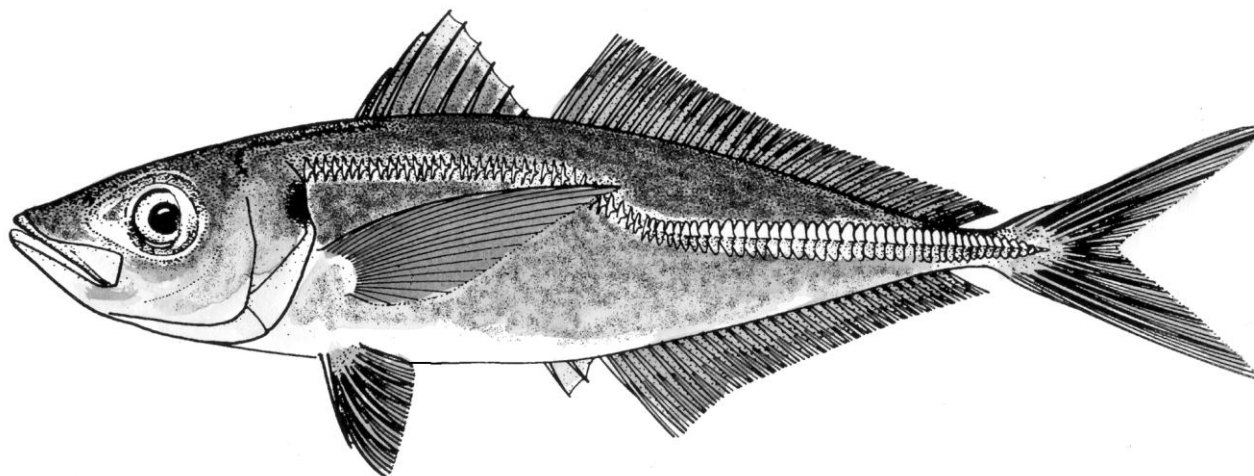
**Ценовая категория:** средняя.

***Trachurus trecae* Cadenat, 1949 – ставрида треке, большеглазая черная ставрида, западноафриканская ставрида**

Основные синонимы: *Caranx trecae* (Cadenat, 1949).

Название ФАО: Cunene horse-mackerel (Ан), Jurel cunene (Ис), Chinchard du cunène (Фр).

Местные названия: Chinchard cunène (Мав).



**Описание:** рот конечный. Один спинной плавник, в котором в передней части 8 жестких, а в задней части 1 жесткий и 28-33 мягких луча. Вдоль тела располагаются чешуи в виде щитков, в передней части тела щитки более мелкие. Спинная ветвь боковой линии находится почти на спине и простирается до вертикали 3-го жесткого луча спинного плавника.

**Цвет:** спинная поверхность темно-серебристая. Боковые и брюшная стороны серебристо-серые.

Длина тела до 40 см, обычная 24-35 см, масса до 2 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-63,0	25,0-27,0	6,0-10,0	2,0-4,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
70,0-77,0	1,0-10,0	19,0-21,0	1,5	130/544

*Технологические данные:* выход филе 45-50%. Мясо имеет пищевую ценность и удовлетворительные вкусовые качества, кислое. На рынок рыба предлагается в неразделанном мороженом виде. Используется для производства кулинарной продукции, копчения и изготовления консервов и пресервов, продукции из фарша.

*Классификация технологической категории:* рынок Европы. Ставрида «*Sunene horse-mackerel*» мелкая – менее 300 г/шт.; средняя – 300-500 г/шт.; крупная – 500-900 г/шт.; «микст» – смесь всех размеров.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* средняя.

### Семейство *Centracanthidae* – смаридовые

Тело удлиненное, умеренно сжатое с боков. Один спинной плавник. Рот выдвижной. Зубы на челюстях конические, маленькие, располагаются в несколько рядов.

Количество видов в районе – 3.

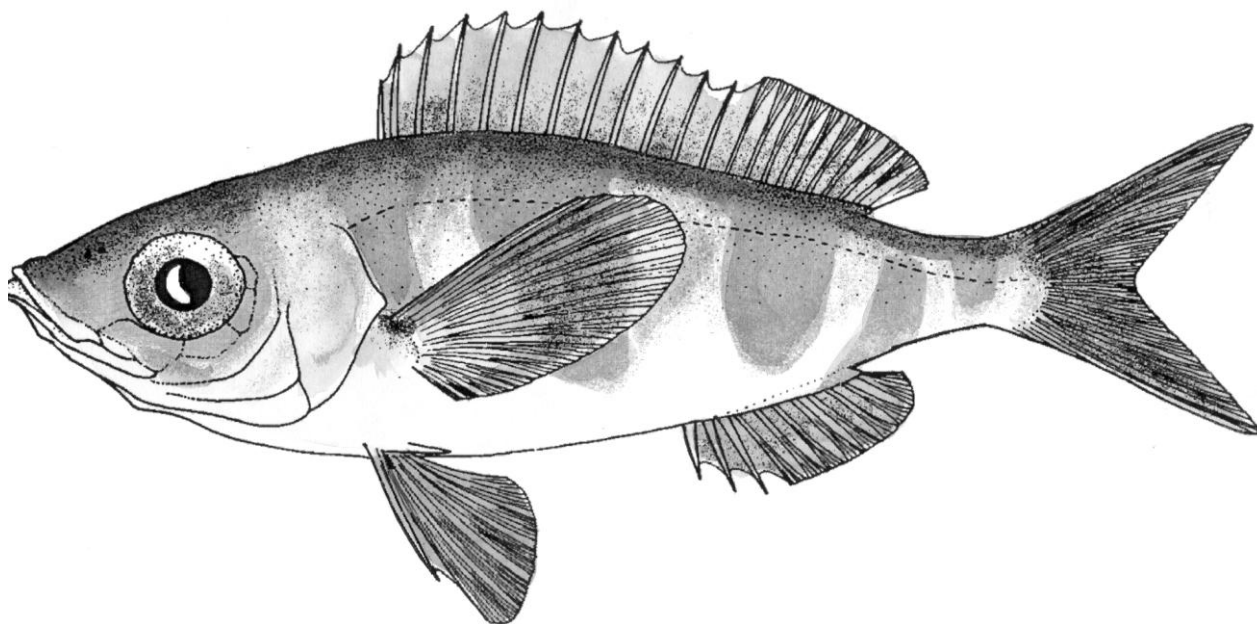
Последнее описание: Schneider W. (1990)<sup>1</sup>.

#### *Spicara alta* (Osorio, 1917) – смарида большеглазая

Основные синонимы: *Smaris macophthalmus* Cadenat, 1937.

Название ФАО: Bigeye pickerel (Ан), Chucla ojona (Ис), Picarel à gros yeux (Фр).

Местные названия: Chucla (Мав).



<sup>1</sup> Schneider W. FAO species identification sheets for fishery purposes. Field guide to the commercial marine resources of the Gulf of Guinea. Prepared and published with the support of the FAO Regional Office for Africa. FAO, Rome. 1990. 268 p.

*Описание:* тело уплощенное, рот далеко выдвинутой. Глаза крупные. Один спинной плавник из 12 колючих и 10 мягких лучей.

*Цвет:* спинная поверхность розоватая с видимыми более темными полосами. Боковые и брюшная стороны серебристые.

Длина тела 15-35 см, средняя масса 125 г.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
63,0-71,0	20,0-27,0	8,0-10,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-76,0	3,0-4,0	18,0-21,0	1,3	110/460

*Технологические данные:* выход филе 46%, мясо имеет удовлетворительные вкусовые качества. На рынок рыба предлагается в неразделанном, охлажденном и мороженом виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, горячего копчения, вяления.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* средняя.

## Семейство *Centriscidae* – кривохвостые, ножебрюшковые

Тело сжато с боков, рот маленький, располагается на конце рыла, подобного удлиненной трубке, второй луч спинного плавника в виде мощного шипа.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

### *Macroramphosus scolopax* (Linnaeus, 1758) – бекас морской обыкновенный, бекас-рыба

Основные синонимы: *Balistes scolopax* Linnaeus, 1758,

*Macroramphosus velitaris* Pallas, 1770.

Название ФАО: Longspine snipefish (Ан), Trompetero (Ис), Bécasse de mer (Фр).

Местные названия: Trompette (Мав).

*Описание:* голова с удлиненным, трубковидным рылом и маленьким ртом. Два спинных плавника. В переднем плавнике второй луч в виде мощного и длинного шипа.

*Цвет:* от серебристого до серо-розового.

Длина тела до 20 см, обычная 12-15 см, масса 0,05-0,2 кг.

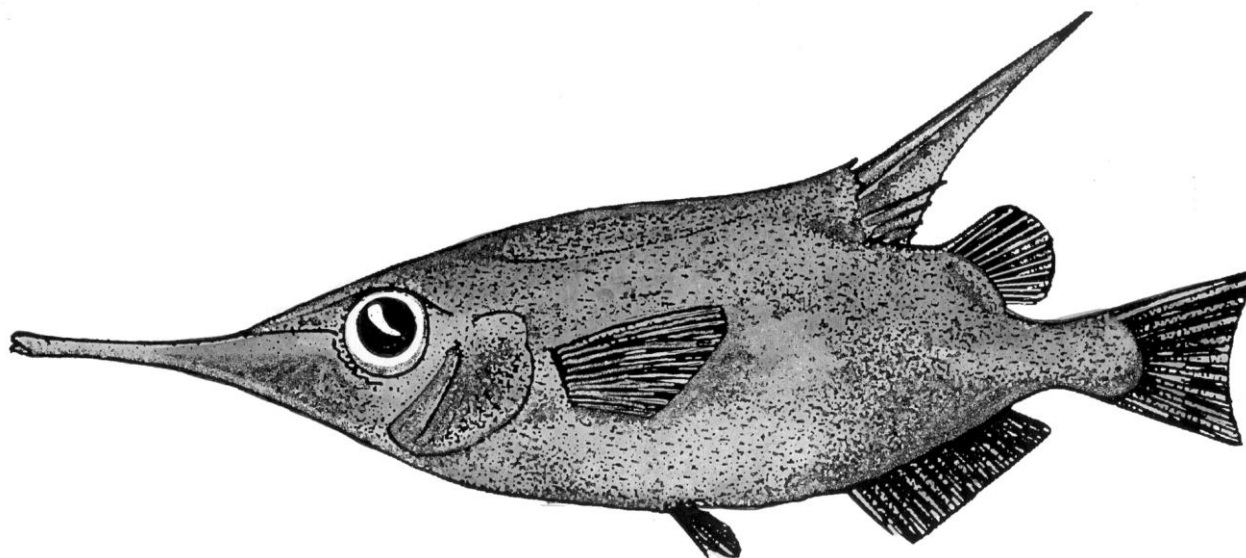
**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
49,0-50,0	33,0-39,0	8,0-12,0	1,2-2,9

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-76,0	1,5-8,0	18,0-20,0	1,5	119/498

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world // Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York. 1994. 600 p.



*Технологические данные:* мясо имеет пищевое значение, но технология обработки не разработана. Возможно применение для производства белковых изолятов, гидролизатов, кормовой продукции.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* неизвестна.

## Семейство *Centrolophidae* – центролофовые

Тело сжато с боков. Один спинной плавник. Спинной и анальный плавники длинные. В их начале могут быть несколько колючих лучей. Тело дряблое.

Количество видов в районе – 4.

Последнее описание: Haedrich R.L. (2002)<sup>1</sup>.

### *Centrolophus niger* (Gmelin, 1789) – центролоф черный, масляная рыба

Основные синонимы: *Perca nigra* Gmelin, 1789,

*Centrolophus pompilus* Valenciennes, 1833,

*Murus bifasciatus* Smith, 1961.

Название ФАО: Rudderfish (Ан), Romerillo (Ис), Centrolophe noir (Фр).

Местные названия: Romerillo (Мав).

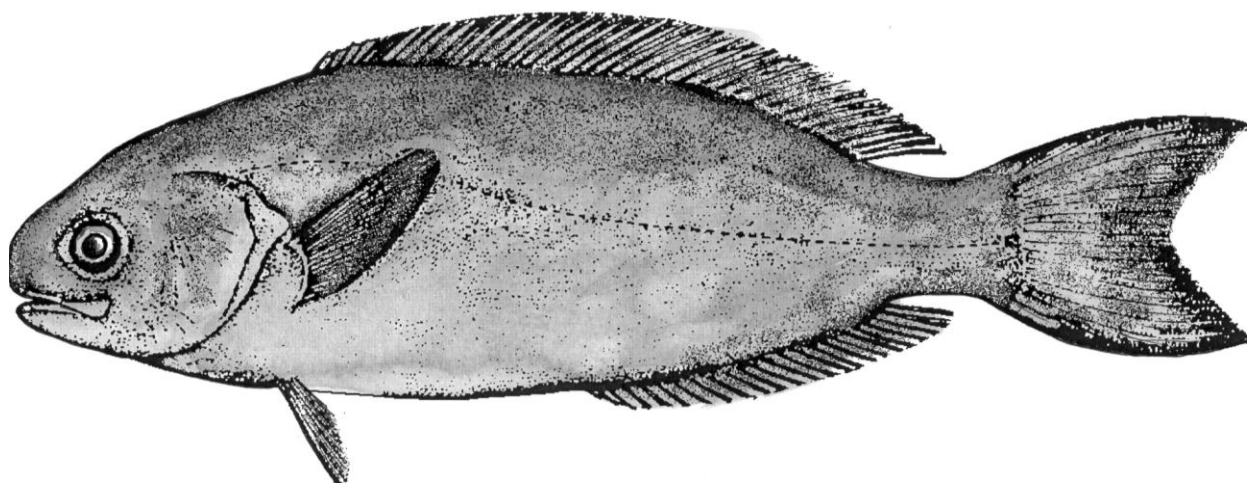
*Описание:* тело вытянутое, высокое, сжатое с боков. Голова небольшая, с тупым рылом. Один длинный спинной плавник, в котором 4-5 жестких и 32-37 мягких лучей.

*Цвет:* шоколадно-коричневый. На боках и плавниках много темных пятен.

Длина тела до 150 см, обычная 45-60 см, масса 1-3 кг.

Объект глубоководного промысла.

<sup>1</sup> Haedrich R.L. Centrolophidae. Medusafishes (ruffs, barrelfish) / In K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 3: Bony fishes part 2 (Opistognathidae to Molidae), sea turtles and marine mammals. 2002. P. 1867-1868.



**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
75,0	12,0-15,0	9,0-12,0	1,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
68,0-81,0	7,0-13,0	12,0-18,0	1,2	150/628

*Технологические данные:* выход филе 54-60%. Мясо белое, сочное и плотное, с отличным вкусом. На рынок рыба поступает в мороженом неразделанном, разделанным на тушку или кусок виде. Используется для приготовления деликатесной кулинарной продукции, пресервов и копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

***Hyperoglyphe perciformis* (Mitchill, 1818) – масляная рыба, атлантический гипероглиф**

Основные синонимы: *Coryphaena perciformis* Mitchill, 1818,

*Palinurichthys perciformis* (Mitchill, 1818).

Название ФАО: Barrelfish (Ан), Rufo derivante (Ис), Rouffe des épaves (Фр).

Местные названия: нет.

*Описание:* тело высокое, сжатое с боков. Голова крупная, с тупым рылом. В жаберной дуге 17 тычинок. Один длинный спинной плавник, в котором 7-8 жестких и 1-21 мягкий луч.

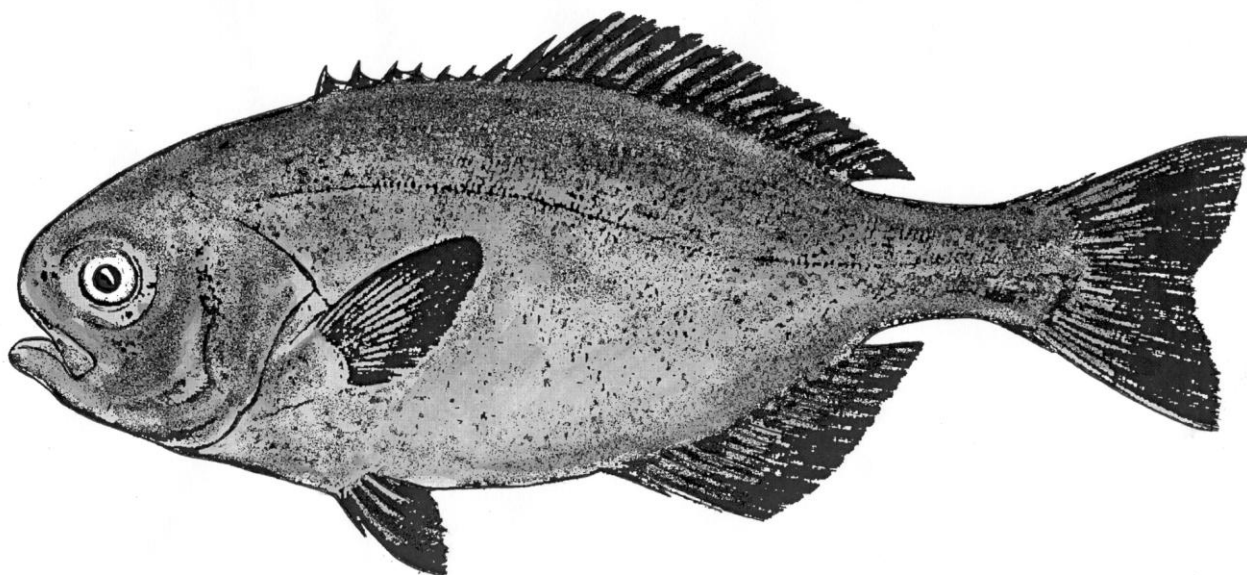
*Цвет:* темный, почти черный, отливающей зеленым.

Длина тела до 91 см, масса 12,3 кг; обычная длина 40-60 см, масса 2-4 кг.

Объект глубоководного промысла.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
63,0-69,0	20,0-23,0	5,0-12,0	2,0-6,0



Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
68,0-76,0	4,0-14,0	17,0-21,0	1,2	157/657

*Технологические данные:* выход филе 51-60%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба поступает мороженой, потрошеной, разделанной на тушку (иногда кусками). Используется для приготовления деликатесных кулинарных продуктов, копчения и балычных изделий.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* очень высокая.

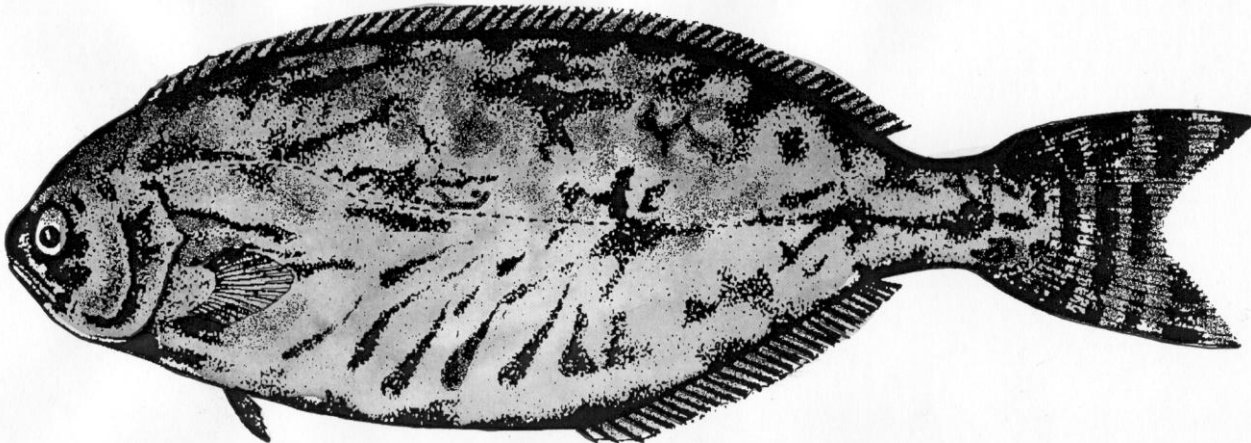
### ***Schedophilus medusophagus* Cocco, 1839 – шедоф исландский**

Основные синонимы: *Centrolophus medusophagus* Cocco, 1829,

*Centrolophus britannicus* Günther, 1860.

Название ФАО: Cornish blackfish (Ан), Rufo de aguas malas (Ис), Rouffe des méduses (Фр).

Местные названия: нет.





*Описание:* тело вытянутое, высокое, сжатое с боков, рыхлое. Голова небольшая. В жаберной дуге 17 тычинок. Один длинный спинной плавник, в котором 44-50 лучей.

*Цвет:* коричневый, серо-коричневый. На боках и плавниках разнообразные по форме темные пятна.

Длина тела до 51 см, масса 0,5-1,5 кг.

Объект глубоководного промысла.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
67,0-70,0	16,0-17,0	10,0-12,0	4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
83,0-86,0	1,0-3,0	9,0-12,0	1,2-1,6	60/251

*Технологические данные:* мясо нежное, но водянистое. Имеет пищевое значение. Может использоваться для приготовления фаршевой продукции с наполнителями. На рынок поступает в мороженом неразделанном виде.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* неопределенная.

## **Семейство *Chlorophthalmidae* – зеленоглазковые**

Тело удлиненное, глаза крупные. Два спинных плавника, второй – жировой.

Количество видов в районе – 3.

Последнее описание: Thompson В.А. (2002)<sup>1</sup>.

### ***Chlorophthalmus agassizi* Bonaparte, 1840 – зеленоглазка короткорылая (обыкновенная), зеленоглазка Агассица**

Основные синонимы: *Chlorophthalmus atlanticus* Poll., 1953;

*Chlorophthalmus productus* Günther, 1887.

Название ФАО: Shortnose greeneye (Ан), Ojiverde (Ис), Eperlan du large (Фр).

Местные названия: Ojiverde (Мав).

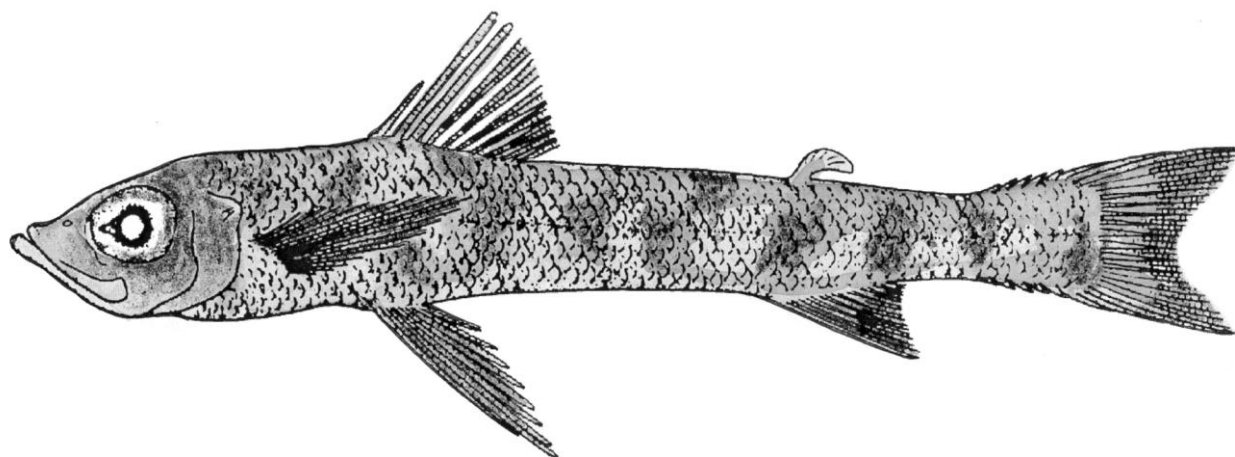
*Описание:* тело удлиненное. Небольшая голова сплюснута. Глаза крупные, их диаметр больше длины рыла, флюоресцентные, зеленые. В спинном плавнике 10-12 лучей. Есть жировой плавник.

*Цвет:* желто-коричневый, на теле просматриваются коричневые пятна неправильной формы.

Длина тела до 40 см, обычная 18-22 см, масса 120 г.

Объект глубоководного промысла.

<sup>1</sup> Thompson В.А. Chlorophthalmidae. Greeneyes / In: К.Е. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 915-916.



**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
62,0-65,0	21,0-25,0	3,0-8,0	1,5-3,2

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-78,0	2,0-5,0	15,0-20,0	1,2	102/427

*Технологические данные:* мясо белое, нежное. Имеет пищевое значение. Рыба замораживается неразделанной. Используется для приготовления кулинарных продуктов, консервов в масле, копченых и бланшированных, пищевых фаршей, сушения и копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* неопределенная.

## **Семейство Clupeidae – сельдевые**

Тело сжато с боков. Один спинной плавник. Чешуя крупная и легко спадающая. На голове чешуи нет. Иногда чешуя образует острый киль на брюхе. Окраска тела серебристая.

Количество видов в районе – 12.

Последнее описание: Munroe T.A., Nizinski M.S. (2002)<sup>1</sup>.

### ***Ethmalosa fimbriata* (Bowdich, 1825) – бонга,**

этмалоза<sup>2</sup>, желтая сардинелла

Основные синонимы: *Clupea fimbriata* Bowdich, 1825,

*Meletta senegalensis* Valenciennes, 1847,

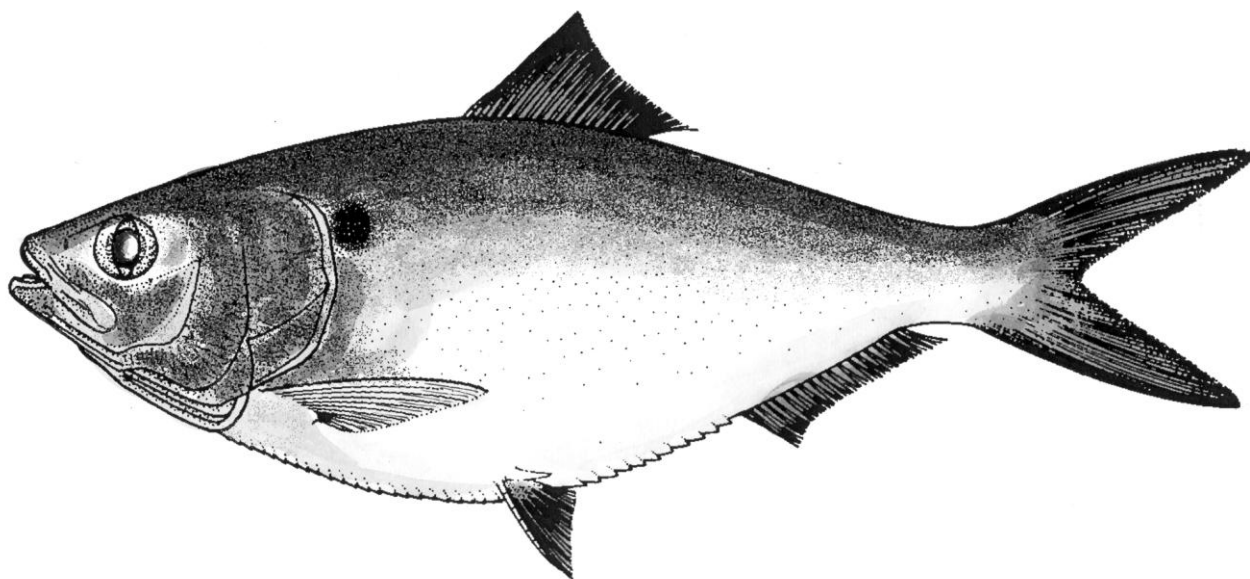
*Sardinella eba* (non Regan, 1917).

Название ФАО: Bonga shad (Ан), Sábalo africano (Ис), Ethmalose d'Afrique (Фр).

Местные названия: Igir bicham (Мав), Awatt, Obeu, Sardinelle jaune (Мар), Obeu (Сен).

<sup>1</sup>Munroe T.A., Nizinski M.S. Clupeidae. Herrings (shads, menhadens) / In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 804-830.

<sup>2</sup> В некоторых старых определителях *Ethmalosa fimbriata* неправильно называется эба или желтая сардинелла - *Sardinella eba*.



*Описание:* тело высокое, сжатое с боков. Рот конечный, верхняя челюсть доходит до вертикали переднего края глаза. Один спинной плавник, в котором 20-23 луча. На брюхе зазубренный киль.

*Цвет:* спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые. На боку за жаберной крышкой располагается темное пятно. Плавники с желтым оттенком.

Длина тела до 45 см, обычная 18-15 см, масса 0,3-1,2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
74,0	13,0	11,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
61,0-79,0	1,0-21,0	16,0-19,0	1,5-1,7	169/707

*Технологические данные:* мясо имеет пищевую ценность, но наличие тонких мышечных костей ее снижает. На рынок рыба предлагается охлажденной и мороженой в неразделанном или разделанном на тушку виде. Мясо белое, плотное. Благодаря высокому содержанию жира рыбу можно использовать для выработки копченых изделий. В некоторых странах Европы потребляется как деликатесная рыба. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов, бланшированных в масле, изготовления балыков.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

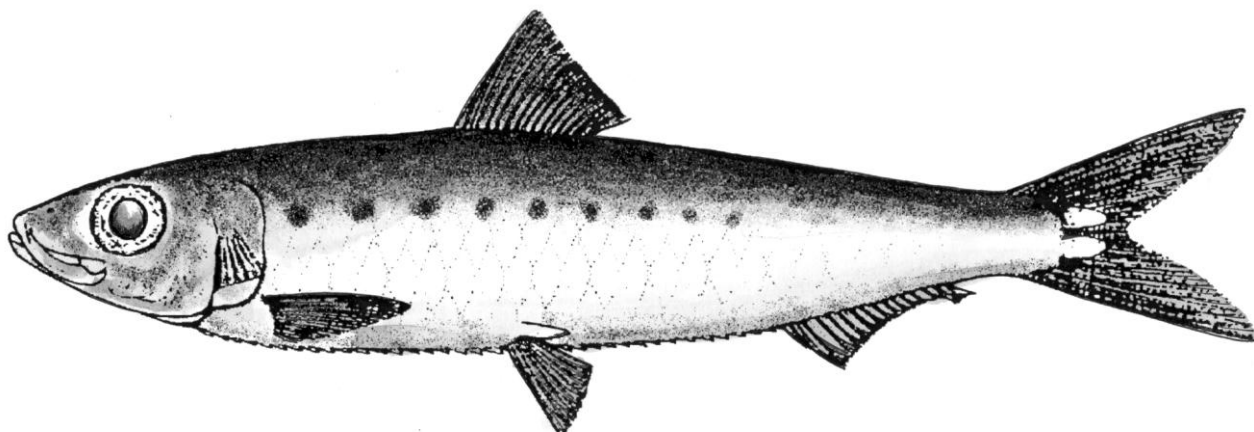
*Ценовая категория:* высокая.

***Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792) – сардина европейская, пилчард**

Основные синонимы: *Clupea harengus pilchardus* Walbaum, 1792,  
*Alosa pilchardus* (Walbaum, 1792),  
*Clupea pilchardus* Bloch, 1795.

Название ФАО: European pilchard (Ан), Sardina (Ис), Sardine commune (Фр).

Местные названия: Sardina (Мав).



*Описание:* жаберная крышка покрыта радиальными бороздками, рот конечный, верхняя челюсть доходит до вертикали переднего края глаза. Один спинной плавник.

*Цвет:* спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. Позади верхней части жаберной крышки имеется ряд темных пятен. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Длина тела до 27 см, обычная 15-22 см, масса до 0,2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-65,0	19,0-22,0	12,0-16,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
64,0-75,0	1,0-15,0	16,0-22,0	1,0-1,4	148/619

*Технологические данные:* мясо имеет высокую пищевую ценность. На рынок рыба предлагается неразделанной в охлажденном или мороженом виде. Мясо кремового цвета, очень нежное. Вкусовые качества зависят от места вылова и сезона. Используется для приготовления консервов (в том числе деликатесных), натуральных или бланшированных в масле, пресервов из филе с различными заливками.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* нет.

*Ценовая категория:* низкая.

***Sardinella aurita* (Valenciennes, 1847) – сардинелла круглая, алаша**

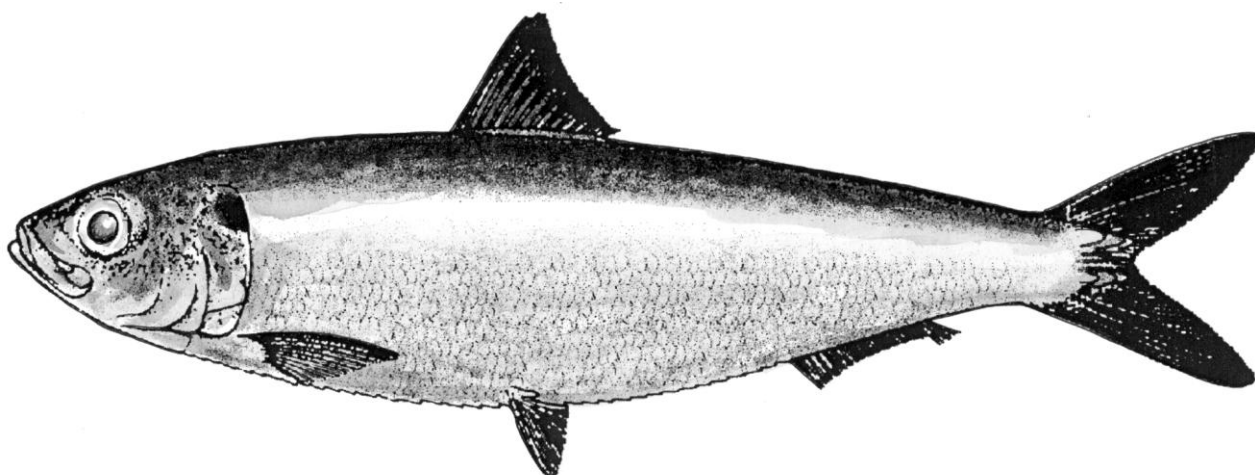
Основные синонимы: *Clupea aurovittata* Swainson, 1838,

*Sardinella anchovia* Valenciennes, 1847,

*Sardinella euxina* Antipa, 1906.

Название ФАО: Round sardinella (Ан), Allacha (Ис), Allache (Фр).

Местные названия: Allacha, Sardinelle ronde, Tayit (Мав), Yabop maureug (Сен).



*Описание:* тело удлинённое, в сечении округлое, рот конечный, верхняя челюсть доходит до вертикали переднего края глаза. Один спинной плавник.

*Цвет:* спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. В верхней задней части жаберной крышки имеется темное пятно. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Длина тела до 37 см, обычная 20-25 см, масса до 450 г.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
62,0-69,0	18,0-20,0	6,0-19,0	2,0-2,5

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
68,0-77,0	1,0-10,0	20,0-23,0	1,5	135/565

*Технологические данные:* мясо нежное и сочное. На рынок рыба предлагается охлажденной или мороженой в неразделанном виде. Используется для приготовления консервов (в том числе деликатесных) натуральных или в масле, пресервов из филе с различными заливками, копчения.

*Классификация технологической категории:* рынок Европы. «Round sardinella» мелкая – 16-19 см, средняя – 20-25 см, крупная – более 25 см, «микст» – смесь всех размеров (обычно для поставок в Африку голландскими компаниями).

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* средняя.

***Sardinella maderensis* (Lowe, 1838) – сардинелла плоская,**

эба

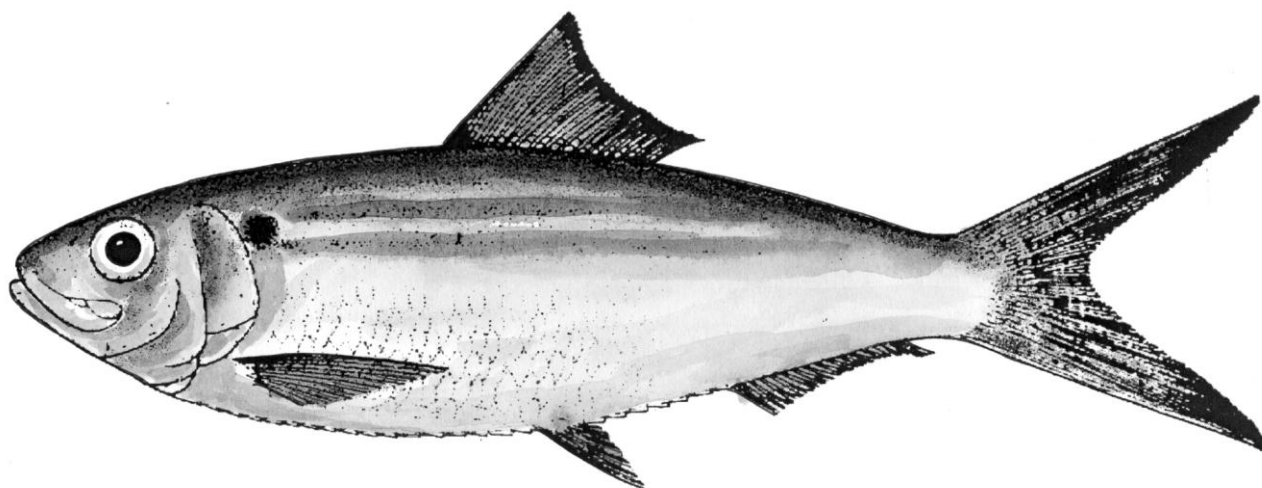
Основные синонимы: *Alausa eba* Valenciennes, 1847,

*Sardinella cameronensis* Regan, 1917.

Название ФАО: Madeiran sardinella (Ан), Machuelo (Ис), Grande allache (Фр).

Местные названия: Grande allache, Machoello, Sardinelle plate, Tayit (Мав), Yabóу тас (Сен).

*Описание:* тело высокое и уплощенное, рот конечный, верхняя челюсть доходит до вертикали переднего края глаза. Один спинной плавник из 13-21 мягкого луча. На брюхе есть киль.



*Цвет:* спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. Позади жаберной крышки имеется темное пятно. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Длина тела до 37 см, обычная 20-30 см, масса до 0,5 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
65,0-73,0	19,0-21,0	11,0-13,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-76,0	0,5-5,0	20,0-22,0	1,6	109/456

*Технологические данные:* мясо имеет пищевое значение. На рынок предлагается охлажденной или мороженой в неразделанном виде. Перед изготовлением продукции следует удалить чешую. Используется для приготовления консервов натуральных или в масле, пресервов, копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* средняя.

## **Семейство *Congridae* – угри морские, конгеровые**

Тело удлинённое. Спинной и анальный плавники длинные, соединяются через хвостовой плавник друг с другом. Нет брюшных плавников. У некоторых видов отсутствуют грудные плавники. Чешуи погружены в кожу. Личинки (лептоцефалы) ремнеобразной формы, прозрачны.

Количество видов в районе – 6.

Последнее описание: Smith D.G. (2002)<sup>1</sup>.

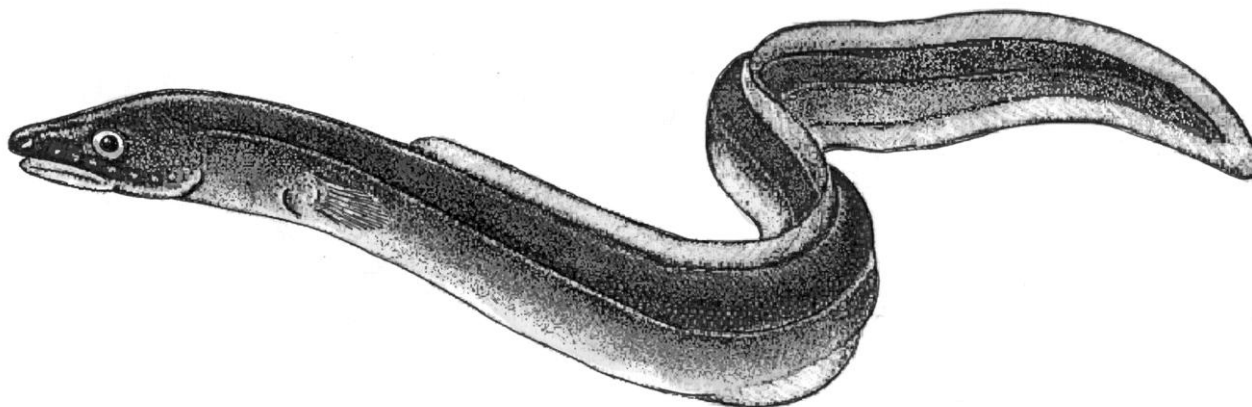
<sup>1</sup> Smith D.G. Congridae. Conger eels / In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 743-750.

***Conger conger* (Linnaeus, 1758) – угорь морской,  
атлантический конгер**

Основные синонимы: *Anguilla conger* (Linnaeus, 1758),  
*Muraena conger* (Linnaeus, 1758),  
*Conger niger* (Risso, 1810).

Название ФАО: European conger (Ан), Congrio común (Ис), Congre d'Europe (Фр).

Местные названия: Anguille de mer (Мав), Dieye (Сен).



*Описание:* тело сильно удлиненное, цилиндрическое. Верхняя челюсть длиннее нижней. Жаберное отверстие крупное. Начало спинного плавника расположено на вертикали окончания грудного. Спинной плавник сливается с анальным. Чешуи нет.

*Цвет:* серо-коричневый.

Длина тела до 300 см, масса 110 кг, обычная 120-150 см, масса 10-15 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
68,0-73,0	11,0-15,0	9,0-17,0	2,6

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-80,0	1,0-4,0	16,0-20,0	1,2	95/397

*Технологические данные:* выход филе 56% массы. Мясо белое, нежное, но имеет много мышечных косточек. Перед заморозкой разделяется и обескровливается. На рынок поступает в мороженом разделанном на тушку виде или в виде филе. Используется для приготовления кулинарных продуктов, консервов натуральных, в масле, в томатном соусе, продукции горячего копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* слизь и кровь угря могут быть ядовиты, поэтому после вылова их следует хорошо промыть и обескровить. Есть сообщения об отравлениях сигуатерой<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* средняя.

<sup>1</sup> Dammann A.E. Study of the fisheries potential of the Virgin Islands // Special Report. Contribution No. 1. Virgin Islands Ecological Research Station, 1969.



## Семейство *Coryphaenidae* – корифеновые

Тело сжато с боков. Очень высокий лоб. Один очень длинный спинной плавник. Анальный плавник длинный.

Количество видов в районе – 1.

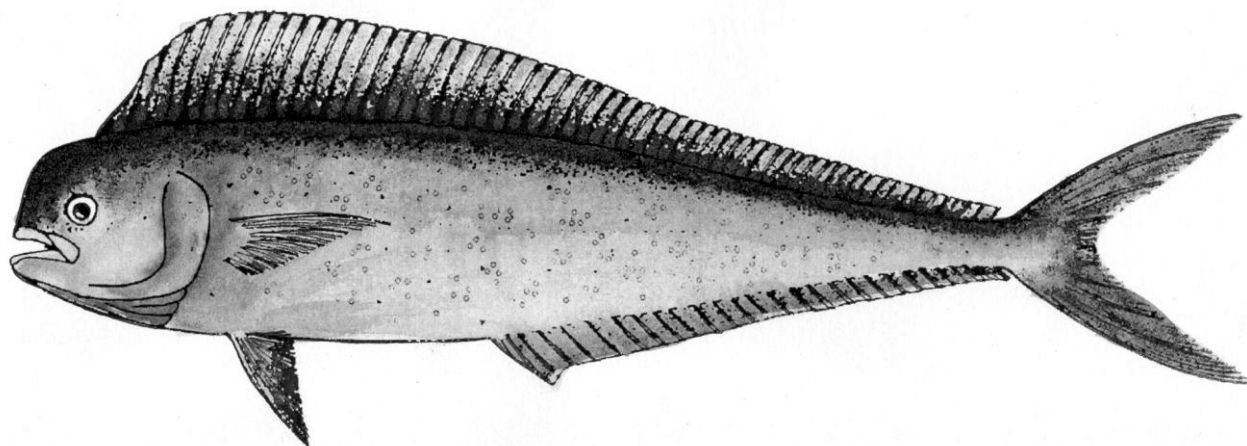
Последнее описание: Collette В.В. (2002)<sup>1</sup>.

***Coryphaena hippurus* Linnaeus, 1758 – корифена большая (обыкновенная), золотая (золотистая) макрель, золотистый дорадо**

Основные синонимы: *Coryphaena imperialis* Rafinesque, 1810.

Название ФАО: Common dolphin-fish (Ан), Dorado común (Ис), Coryphène commune (Фр).

Местные названия: Msi'a amerikano (Мар).



**Описание:** тело удлиненное и сплюснутое с боков, рот конечный, верхняя челюсть заходит за вертикаль переднего края глаза. Голова с крутым лбом. Один очень длинный спинной плавник из 58-66 мягких лучей. Анальный плавник длинный, состоит из 25-31 мягкого луча.

**Цвет:** металлический золотисто-голубой с зеленым оттенком. Блещет после смерти. Длина тела до 210 см, обычная 60-100 см, масса до 40 кг.

### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
65,0-71,0	13,0-22,0	8,0-14,0	3,0-4,0

### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-76,0	0,5-3,5	20,0-22,0	1,5-1,6	103/431

**Технологические данные:** мясо имеет неплохие вкусовые качества. На рынок корифена поступает в мороженом виде, потрошенная, разделанная на тушку или в виде филе. Используется для приготовления кулинарных изделий.

<sup>1</sup> Collette В.В. Coryphaenidae. Dolphinfishes («dolphins») / In: К.Е. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 3: Bony fishes part 2 (Opistognathidae to Molidae), sea turtles and marine mammals. 2002. P. 1422-1425.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* есть сообщения об отравлениях сигуатерой<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* высокая.

*Примечание:* объект спортивного рыболовства.

### **Семейство *Cynoglossidae* – циноглоссовые, левосторонние морские языки**

Тело плоское (камбалообразное), но удлиненное. Глаза на левой стороне. Грудных плавников нет. Спинной и анальный плавники сливаются. Несколько боковых линий.

Количество видов в районе – 3.

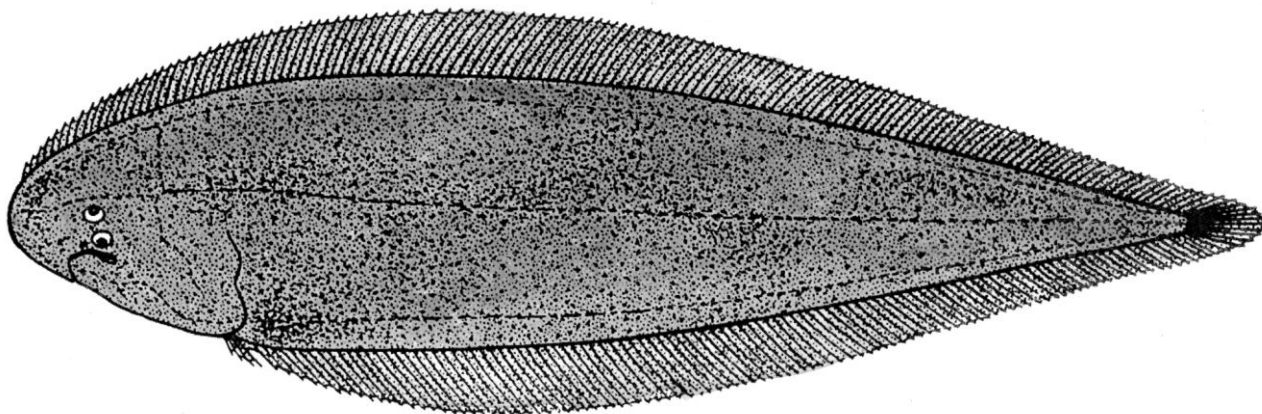
Последнее описание: Menon A.G.K. (1977)<sup>2</sup>.

#### ***Cynoglossus canariensis* Steindachner, 1882 – косорот канарский (морской язык)**

Основные синонимы: *Cynoglossus senegalensis canariensis* Steindachner, 1882,  
*Cynoglossus lagoensis* Regan, 1915.

Название ФАО: Canary tonguesole (Ан), Lengua de Canarias (Ис), Sole-langue canarienne (Фр).

Местные названия: Lengua (Мар).



*Описание:* тело плоское, удлиненное. Глаза на левой стороне тела. Нет грудных плавников. На верхней части тела три боковых линии.

*Цвет:* коричнево-красный.

Длина тела до 60 см, обычная 40-50 см, масса до 1,2 кг.

*Технологические данные:* мясо имеет отличные вкусовые качества. На рынок рыба поступает охлажденной, мороженой, разделанной на тушку или в виде филе. Используется для приготовления деликатесных кулинарных изделий, копчения.

*Классификация технологической категории:*

<sup>1</sup> Dammann A.E. Study of the fisheries potential of the Virgin Islands // Special Report. Contribution No. 1. Virgin Islands Ecological Research Station, 1969.

<sup>2</sup> Menon A.G.K. A systematic monograph of the tongue soles of the genus *Cynoglossus* Hamilton-Buchanan (Pisces: Cynoglossidae). *Smithson. Contrib. Zool.* (238). 1977. P. 1-129.

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса тела, г	Разделка	Маркировка сорта
1-12	более 830	филе	Lengua-F
13-26	385-830	неразделанный	Lengua-1
Более 26	менее 385	неразделанный	Lengua-2
		неразделанный	Lengua-3

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: очень высокая.

Примечание: под одним торговым названием «канарский морской язык» на рынок поступают три близких вида: *Synoglossus canariensis*, *Synoglossus senegalensis*, *Synoglossus monodi*. Эти виды имеют сходные вкусовые и технологические качества.

### Семейство *Dactylopteridae* – долгоперовые, крылоперовые

Тело коренастое. Крупная костистая голова. Жаберная крышка внизу заканчивается длинным шипом. Грудные плавники очень крупные.

Количество видов в районе – 1.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

***Dactylopterus volitans* (Linnaeus, 1758) – львиная голова,**  
европейская летучка, морской долгопер

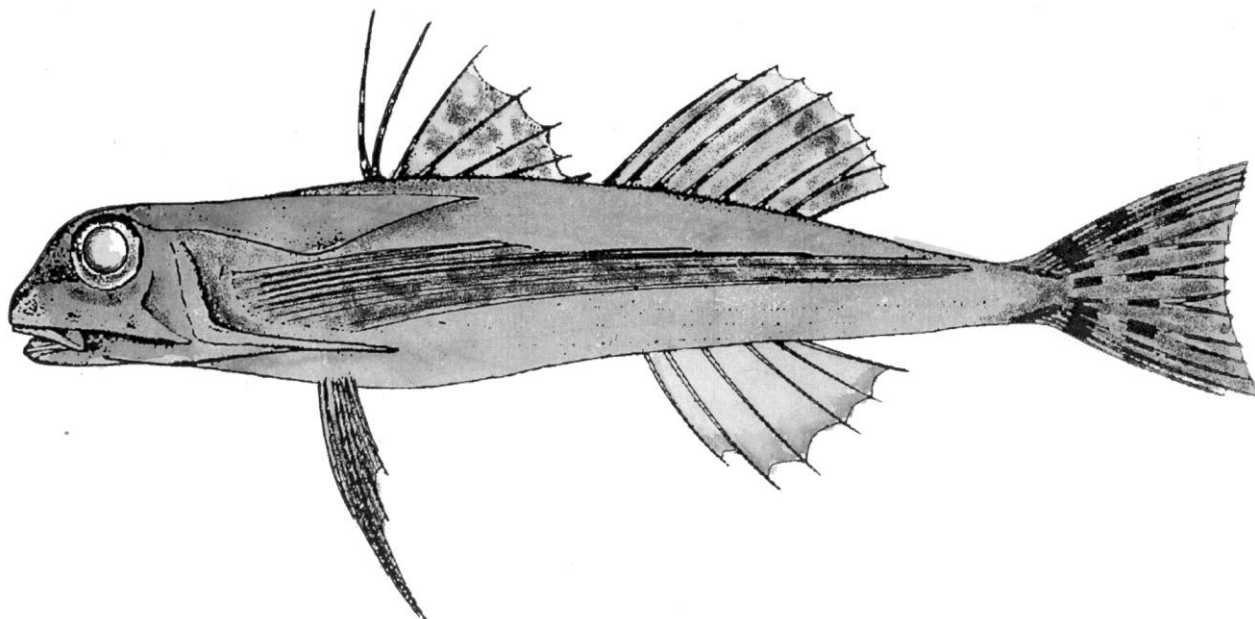
Основные синонимы: *Trigla volitans* (Linnaeus, 1758),

*Callionymus pelagicus* Rafinesque, 1818,

*Trigla fasciata* Bloch & Schneider, 1801.

Название ФАО: Flying gurnard (Ан), Alyn volador (Ис), Grondin volant (Фр).

Местные названия: Alón (Мав), Ehocet, Naawaan (Сен).



Описание: тело удлиненное, в сечении квадратное. Грудные плавники очень крупные. Жаберная крышка внизу заканчивается длинным шипом. Два спинных плавника, в первом 7 жестких, во втором 8 мягких лучей.

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

*Цвет:* серо-коричневый, с красным отливом. Грудные плавники ярко окрашены. Длина тела до 50 см, обычная 20-30 см, масса до 1,8 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
55,0-57,0	29,0-33,0	10,0	6,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0	5,0	19,0-21,0	1,4-1,9	134/558

*Технологические данные:* мясо съедобное, вкусовые качества удовлетворительные. На рынок рыба поступает в виде мороженой разделанной тушки. Используется для выработки пищевого фарша, формованной продукции, перерабатывается на кормовую муку.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна, но уколы от колючек болезненны.

*Ценовая категория:* неопределенная.

## Семейство *Drepaneidae* – дрепановые

Тело очень высокое и плоское. Спинной и анальный плавники начинаются с мощных колючих лучей. Рот небольшой, конечный.

Количество видов в районе – 1.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

### *Drepane africana* Osyrio, 1892 – дрепана африканская, рыба-лопата

Основные синонимы: *Cryptosmilia luna* Cope, 1867.

Название ФАО: African sicklefish (Ан), Catemo africano (Ис), Forgeron ailé (Фр).

Местные названия: Chameau, Tapandâr, Touazoua (Мав), Tâppandaar, Tawet (Сен).

*Описание:* тело очень высокое и плоское. Один спинной плавник, в котором 8-9 жестких и 20-21 мягкий луч. Грудной плавник очень длинный, доходит до хвостового стебля.

*Цвет:* серебристый с 8 темными вертикальными полосами.

Длина тела до 45 см, обычная 25-30 см, масса до 1,1 кг.

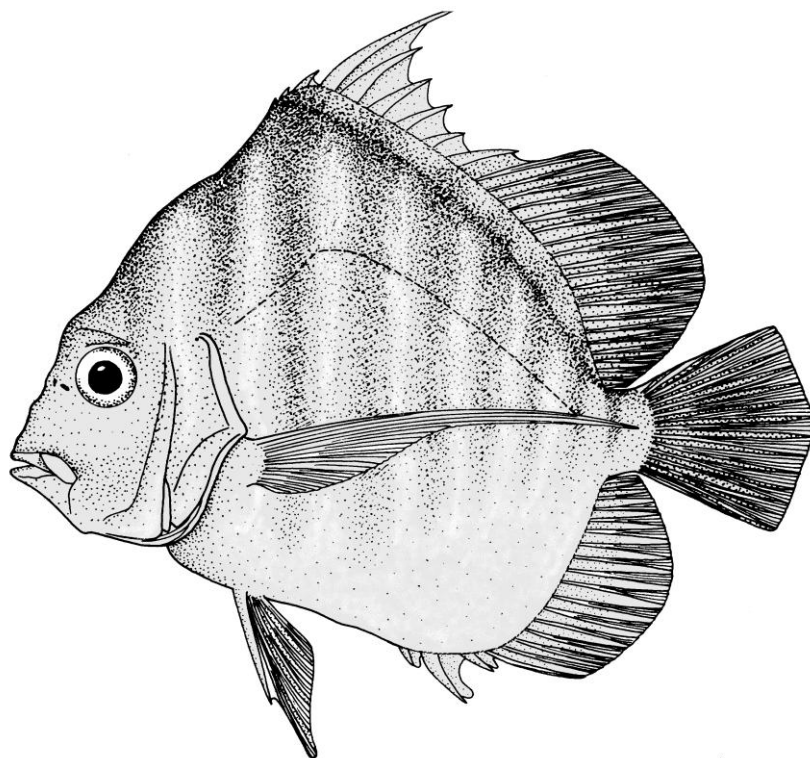
**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-63,0	29,0-31,0	7,0	2,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-80,0	0,3-3,2	18,0-20,0	1,4-1,9	92/385

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.



*Технологические данные:* мясо имеет удовлетворительный вкус, светлое, но суховатое и со специфическим привкусом. На рынок рыба поступает мороженой, потрошеной, разделанной на тушку. Используется для приготовления кулинарных продуктов, продукции горячего копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* неопределенная.

### **Семейство *Elopidae* – элопсовые**

Тело удлиненное, с крупной чешуей. Один спинной плавник.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Bauchot M.L. (2003)<sup>1</sup>.

#### ***Elops lacerta Valenciennes, 1847* – элопс, африканская большеглазая сельдь**

Основные синонимы: *Elops congicus* Boulenger, 1898.

Название ФАО: West African ladyfish (Ан), Malacho senegalés (Ис), Guinée du Sénégal (Фр).

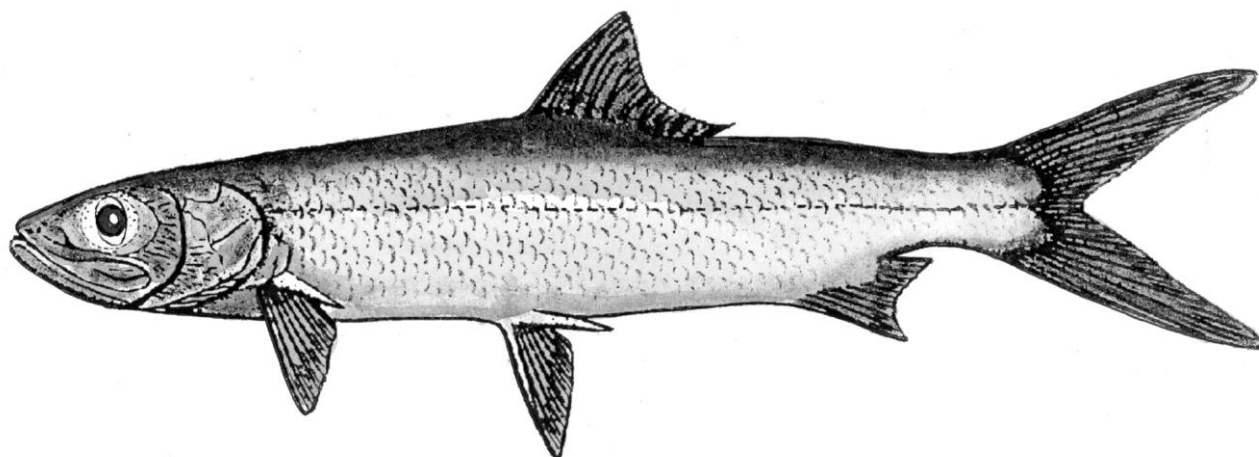
Местные названия: Lak (Мав, Сен).

*Описание:* рот конечный, верхняя челюсть доходит до вертикали заднего края глаза. Один спинной плавник. В боковой линии 74-83 чешуи.

*Цвет:* спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые с продольными полосками.

Длина тела до 100 см, обычная до 60 см, масса до 11 кг.

<sup>1</sup> Bauchot M.L. Elopidae / In: D. Paugy, C. Lévêque and G.G Teugels (eds.) The fresh and brackish water fishes of West Africa Volume 1. Coll. faune et flore tropicales 40. Institut de recherche de développement, Paris, France, Muséum national d'histoire naturelle, Paris, France and Musée royal de l'Afrique Central, Tervuren, Belgium, 2003. P. 113-115.



Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
70,0-76,0	15,0-19,0	6,5-7,0	1,6

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
78,2	1,8	18,5	1,5	90/377

*Технологические данные:* выход филе до 47-53% массы. Мясо имеет пищевую ценность, но наличие тонких мышечных костей снижает ее. На рынок рыба поступает охлажденной или мороженой, неразделанной или в виде филе. Мясо белое, плотное. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов натуральных или бланшированных в масле, копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* высокая.

## Семейство *Engraulidae* – анчоусовые

Небольшие рыбы с удлинённым телом. Рот очень крупный, заходящий далеко за вертикаль заднего края глаза. Один спинной плавник.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Nizinski M.S., Munroe T.A. (2002)<sup>1</sup>.

### *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758) – анчоус европейский, хамса

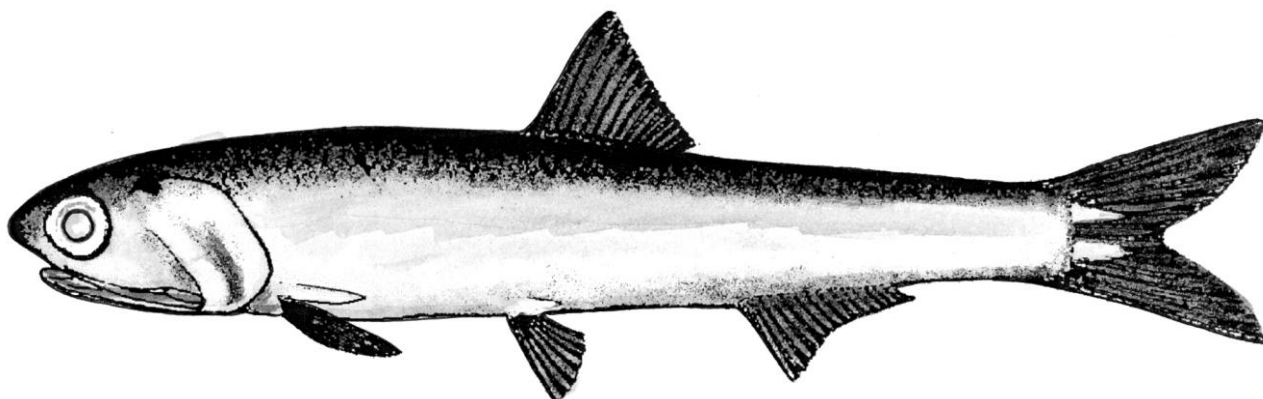
Основные синонимы: *Clupea encrasicolus* Linnaeus, 1758;

*Engraulis vulgaris* Nilsson, 1832;

*Anchoa quineensis* (Rossignol & Blache, 1961).

<sup>1</sup> Nizinski M.S., Munroe T.A. Order Clupeiformes. Engraulidae. Anchovies / In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 764-794.

Название ФАО: European anchovy (Ан), Boquerón (Ис), Anchois commun (Фр).  
Местные названия: Anchois (Мав), Youssou pokoum (Сен).



*Описание:* тело удлиненное. Рот нижний, крупный, заходящий далеко за заднюю вертикаль глаза. Один спинной плавник, в котором 16-18 мягких лучей.

*Цвет:* спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Длина тела до 20 см, обычная 9-15 см, масса 0,01-0,02 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
61,0-69,0	17,0-25,0	13,0-16,0	5,2

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
69,0-77,0	1,0-8,0	19,0-21,0	1,8	121/506

*Технологические данные:* выход филе 56%. Мясо очень нежное. Хранение без охлаждения водой недопустимо. На рынок рыба предлагается в неразделанном и мороженом виде. Легко разделяется, при удалении головы удаляются внутренности с черной пленкой. Химический состав зависит от сезона лова. Используется для приготовления консервов в масле, копченых и бланшированных, пресервов в различных заливках. Перерабатывается на фарш и гидролизаты.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* средняя.

## **Семейство *Erigonidae* – эпигоновые**

Тело нормально удлиненное. Два спинных плавника. Глаза крупные.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

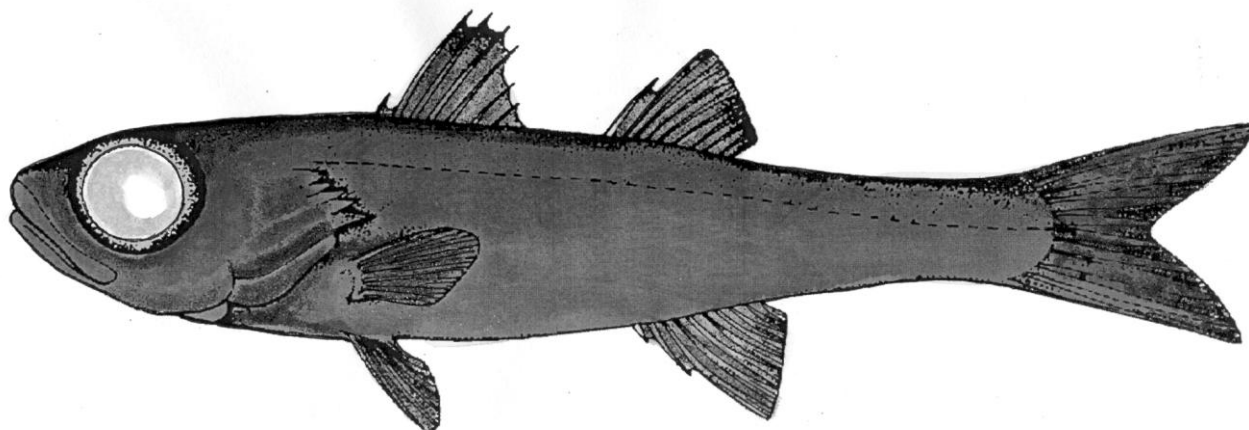


***Epigonus denticulatus* Dieuzeide, 1950 – эпигонус атлантический, зубатый эпигонус**

Основные синонимы: *Pomatomus telescopus* (non Risso, 1810),  
*Epigonus atherinoides* (non Gilbert, 1905).

Название ФАО: Pencil cardinal (Ан).

Местные названия: нет.



**Описание:** тело сигаровидное. Два отдельных спинных плавника. В первом спинном плавнике 7 колючих лучей, во втором 10 мягких лучей. Глаза очень крупные. Задняя часть жаберной крышки вооружена 6 зубцами.

**Цвет:** темно-серый или коричневый.

Длина тела до 20 см, масса 0,01-0,05 кг.

Объект глубоководного промысла.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
55,0-61,0	27,0-29,0	8,0-9,0	2,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-79,0	3,0-11,0	13,0-18,0	1,6-1,7	125/523

**Технологические данные:** выход филе 40%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба поступает в неразделанном и мороженом виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения, консервов, фаршей.

**Классификация технологической категории:** общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

**Опасность:** безопасен.

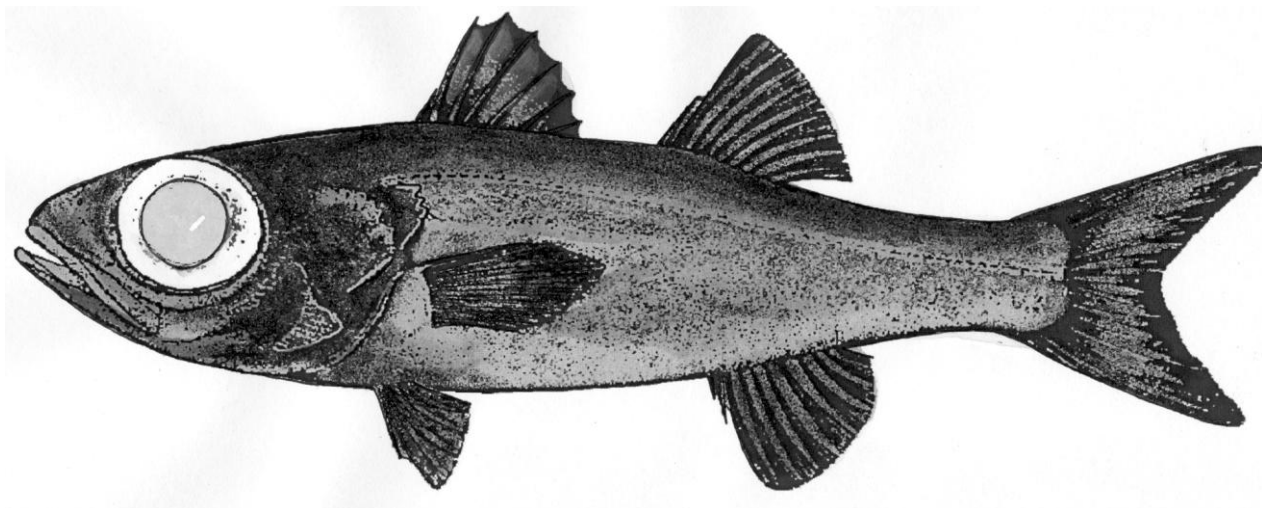
**Ценовая категория:** низкая.

***Epigonus telescopus* (Risso, 1810) – эпигонус телескоп, большеглаз, рыба-телескоп**

Основные синонимы: *Pomatomus telescopus* Risso, 1810,  
*Pomatomus cuvieri* Cocco, 1829.

Название ФАО: Black cardinal fish (Ан), Boca negra (Ис), Poisson cardinal (Фр).

Местные названия: нет.



*Описание:* тело сигаровидное. Глаза очень крупные. Два отдельных спинных плавника, в первом спинном плавнике 7-8 колючих лучей, во втором плавнике – 1 колючий и 9-11 мягких лучей.

*Цвет:* темно-серый, почти черный или темно-коричневый.

Длина тела до 75 см, обычная 25-40 см, масса до 1,5 кг.

Объект глубоководного промысла.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
58,0-59,0	32,0-33,0	5,0-6,0	3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
69,0-80,0	0,3-10,0	16,0-20,0	1,1-1,6	119/498

*Технологические данные:* выход филе 48%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба поступает в неразделанном мороженом виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения и вяления (в том числе балыков), изготовления консервов.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* средняя.

**Семейство *Fistulariidae* – свистульковые**

Тело сильно удлинённое. Рот маленький, располагается в конце вытянутого в трубку рыла. Один спинной плавник. В хвостовом плавнике располагается длинный плетевидный отросток.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

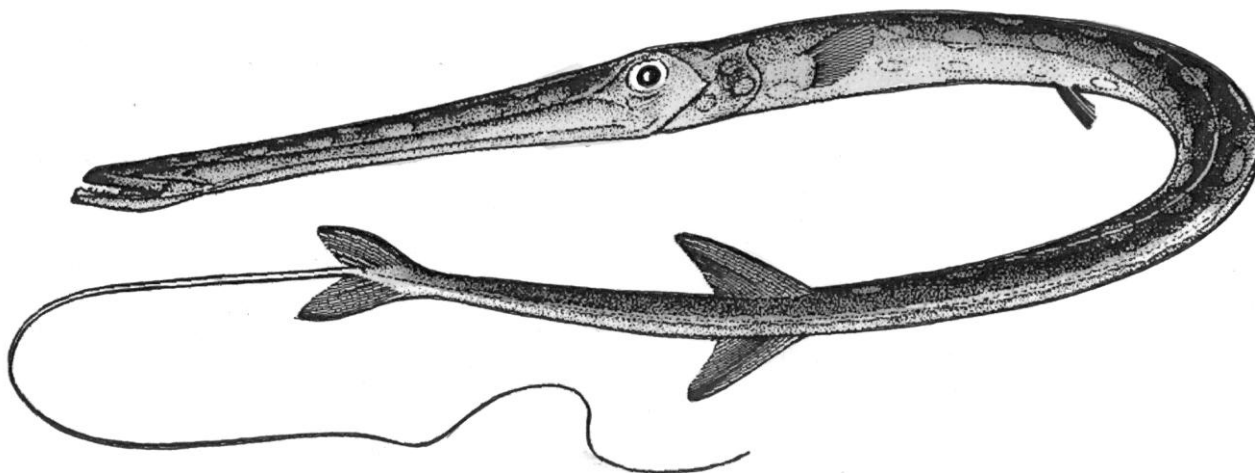
<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

***Fistularia tabacaria* Linnaeus, 1758 – свистулька пятнистая (зеленая), рыба-флейта**

Основные синонимы: *Fistularia neoboracensis* Mitchill, 1815,  
*Flagellaria fistularis* Gronow, 1854.

Название ФАО: Bluespotted cornetfish (Ан), Corneta (Ис), Cornette tachetée (Фр).

Местные названия: Krawach netj, Fistulaire (Мав), Mbimbann (Сен).



*Описание:* тело сильно вытянутое. Один спинной плавник. Рот маленький, располагается на конце вытянутого рыла. В хвостовом плавнике находится длинный плетевидный отросток.

*Цвет:* коричнево-бурый, с голубыми пятнами.

Длина тела до 200 см, обычная 60-70 см, масса 300 г.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
52,0-69,0	24,0-30,0	6,0-17,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0-77,0	0,4-8,7	15,0-22,0	1,5-1,6	115/481

*Технологические данные:* мясо имеет пищевое значение. Белое и сладкое на вкус. Рыба предлагается на рынке в мороженом виде. Используется для приготовления кулинарной продукции, жирная рыба – для вяления.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* не определена.

**Семейство *Gempylidae* – гемпидовые, змеевидные макрели**

Тело удлиненное. Один длинный спинной плавник. За спинным и анальным плавниками располагается ряд дополнительных плавничков. Брюшные плавники маленькие. Челюсти вооружены крупными кинжаловидными зубами.

Количество видов в районе – 7.

Последнее описание: Parin N.V., Nakamura I. (2002)<sup>1</sup>.

### ***Gempylus serpens* Cuvier, 1829 – макрель змеиная (змеевидная),**

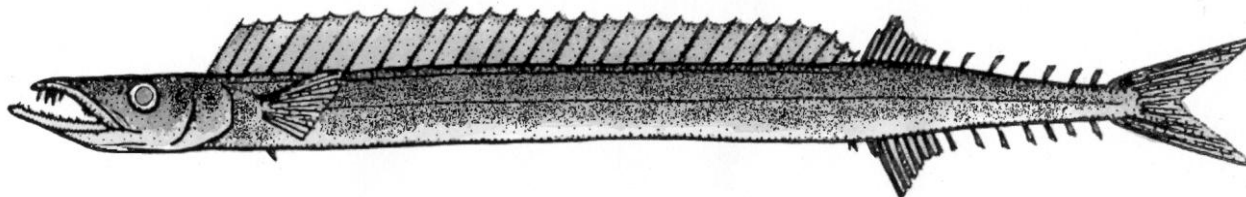
ГЕМПИЛ

Основные синонимы: *Gempylus coluber* Cuvier, 1832,

*Lemnisoma thyrsoitoides* Lesson, 1831.

Название ФАО: Snake mackerel (Ан), Escolar de canal (Ис), Escolier serpent (Фр).

Местные названия: нет.



*Описание:* тело удлиненное, уплощенное с боков. Челюсти вооружены мощными зубами. Нижняя челюсть длиннее верхней. Очень длинный спинной плавник с 29-32 жесткими лучами и во второй части плавника 1-2 жестких луча и 10-12 мягких. За ним располагаются 5-7 отдельных маленьких плавничков. Два свободных шипа перед анальным плавником. Две боковых линии. Первая проходит рядом со спинным плавником и заканчивается у вертикали последних колючих лучей.

*Цвет:* темно-коричневый с серебристым оттенком.

Длина тела до 100 см, обычная 50-70 см, масса до 2 кг.

Объект глубоководного промысла.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
76,0	14,0	8,0	2,0

#### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,5	5,0	19,0	1,5	210/860

*Технологические данные:* выход филе 56%, мясо белое, рыхлое. В нем множество мышечных косточек. Пищевые качества не определены. Заготавливается в мороженом неразделанном виде. Используется для приготовления кормовой муки.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* не определена.

### ***Ruvettus pretiosus* Cocco, 1829 – руветта,**

рыба-масло, драконовидная руветта

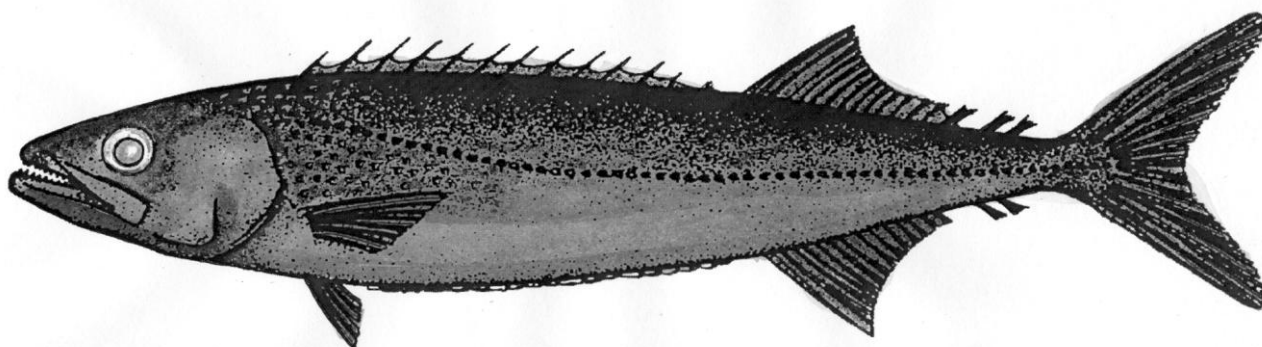
Основные синонимы: *Tetragonurus simplex* Lowe, 1834,

*Ruvettus delagoensis* Gilchrist & von Bonde, 1924.

<sup>1</sup> Parin N.V., Nakamura I. Gempylidae. Snake mackerels (escolars, oilfishes) / In K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 3: Bony fishes part 2 (Opistognathidae to Molidae), sea turtles and marine mammals. 2002. P. 1812-1824.

Название ФАО: Oilfish (Ан), Escolar clavo (Ис), Rouvet (Фр).

Местные названия: нет.



*Описание:* тело удлиненное, сигаровидное. Рот конечный. Один очень длинный спинной плавник с 8-15 колючими и 17-19 мягкими лучами. Тело покрыто небольшой, но вооруженной шипом чешуей.

*Цвет:* темно-коричневый.

Длина тела до 300 см, обычная 70-150 см, масса до 64 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
69,0-72,0	18,0-20,0	8,0-16,0	2,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
66,0-68,0	15,0-17,0	14,0-16,0	1,2-1,3	210/860

*Технологические данные:* мясо имеет высокие вкусовые качества. На рынок руветта поступает в мороженом виде, неразделанная или разделанная на стейки, филе. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения, балычных изделий.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* в некоторых районах руветта имеет большое количество неомыляемых жиров, и продукция из нее может вызвать легкое желудочное отравление<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* средняя.

**Семейство *Haemulidae* – помадазиновые,  
ворчуновые, ронковые**

Тело коренастое. Один спинной плавник. Есть поры на подбородке.

Количество видов в районе – 7.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>2</sup>.

***Brachydeuterus auritus* (Valenciennes, 1832) – отоперка африканская**

Основные синонимы: *Otoperca aurita* (Valenciennes, 1832),

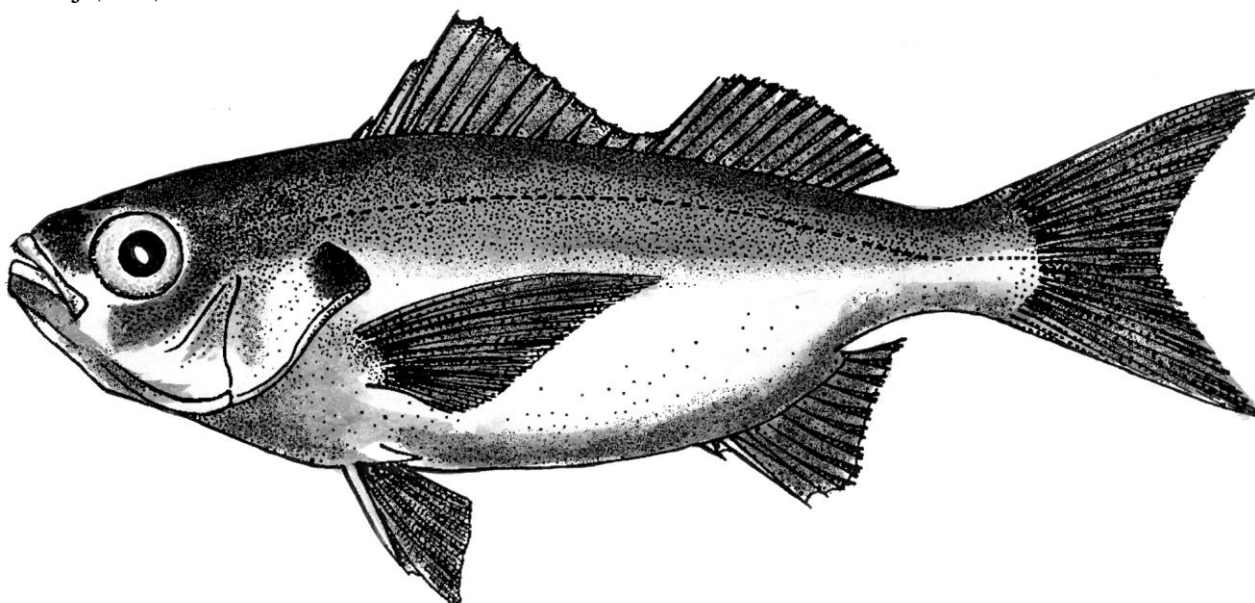
<sup>1</sup> Halstead B.W., Auerbach P.S., Campbell D.R. A colour atlas of dangerous marine animals. Wolfe Medical Publications Ltd, W.S. Cowell Ltd, Ipswich, England, 1990. 192 p.

<sup>2</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

*Pristipoma macrophthalmus* Bleeker, 1863.

Название ФАО: Bigeye grunt (Ан), Burro ojón (Ис), Lippu pelon (Фр).

Местные названия: Bobo khalé khorokho (Гвин), Friture, Отоперса (Мав), Ndiaye kor mbodj (Сен).



*Описание:* тело коренастое, рот конечный, верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза. Один спинной плавник, в передней его части 12 колючих лучей, во второй 11-14 мягких лучей.

*Цвет:* спинная поверхность серая. Боковые и брюшная стороны серебристо-серые. Длина тела до 30 см, обычная 15-25 см, масса 0,1-0,3 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
50,0-56,0	33,0-35,0	8,0-10,0	2,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-80,0	1,0-3,0	17,0-22,0	1,2-1,9	97/406

*Технологические данные:* мясо имеет хорошие вкусовые качества. Выход филе 36%. На рынок предлагается рыба в неразделанном охлажденном или мороженом виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов и пресервов на основе формованного фарша.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* высокая.

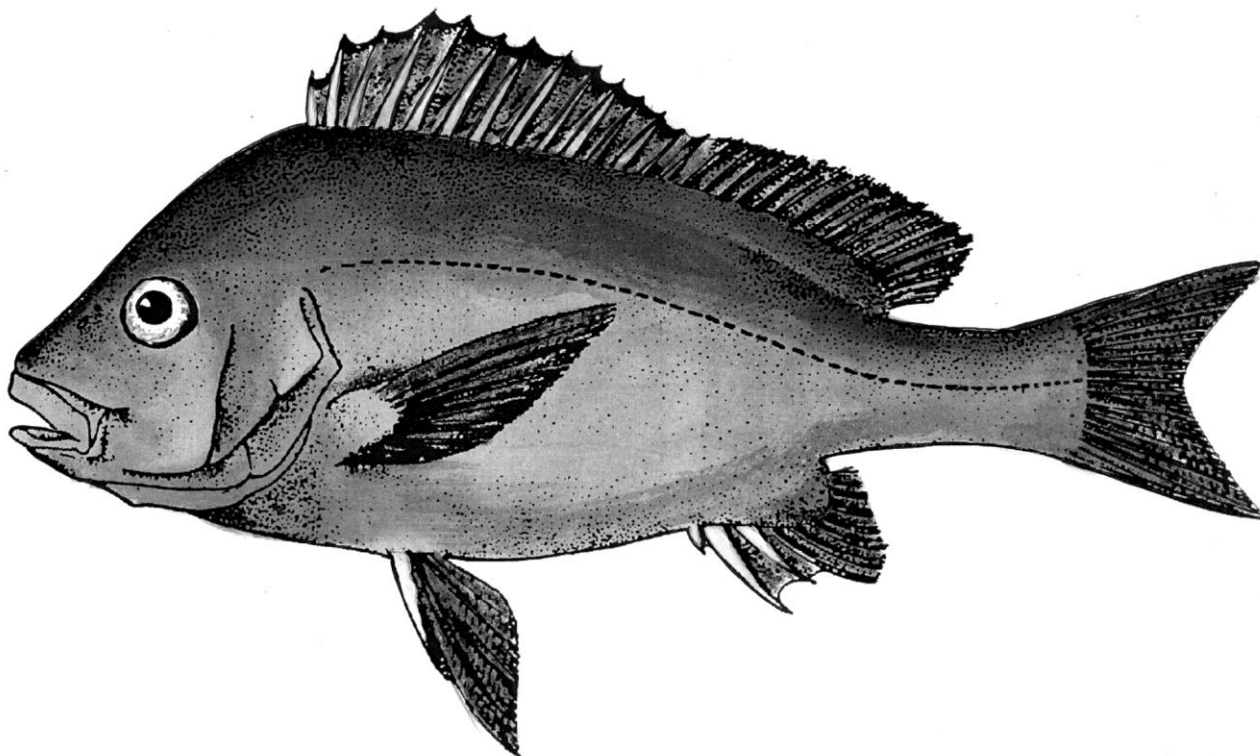
***Plectorhinchus mediterraneus* (Guichenot, 1850) – сладкогуб средиземноморский, диаграмма, средиземноморская (пара) пристипома**

Основные синонимы: *Diagramma mediterraneum* Guichenot, 1850

*Plectorhynchus mediterraneus* (Guichenot, 1850).

Название ФАО: Rubberlip grunt (Ан), Burro chiclero (Ис), Diagramme gris (Фр).

Местные названия: Kusi (Гвин), Burro, Daurade grise, Diagramme, El abd (Мав), Tamatache (Мар), Banda (Сен).



*Описание:* тело высокое, сжатое с боков, рыло клиновидное, рот конечный, верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза. Один спинной плавник, в передней его части 11-12 колючих лучей, во второй 17-19 мягких лучей. Чешуя мелкая, плотно сидящая.

*Цвет:* серо-фиолетовый.

Длина тела до 80 см, обычная 35-50 см, масса до 7,8 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-64,0	27,0-33,0	5,0-8,0	3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-80,0	1,0-3,0	18,0-20,0	1,3-1,5	95/397

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса рыбы, г	Маркировка сорта
1-10	Более 1000	D.C.-1
11-20	500-1000	D.C.-2
21-30	350- 500	D.C.-3
31-40	250-350	D.C.-4

*Технологические данные:* выход филе 36%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества, но с выраженным йодистым привкусом. На рынок рыба предлагается в неразделанном охла-



жденном или в разделанном на тушку мороженом виде. Используется для изготовления кулинарных изделий, холодного и горячего копчения, вяления.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* низкая.

### ***Pomadasyis incisus* (Bowdich, 1825) – пристипома**

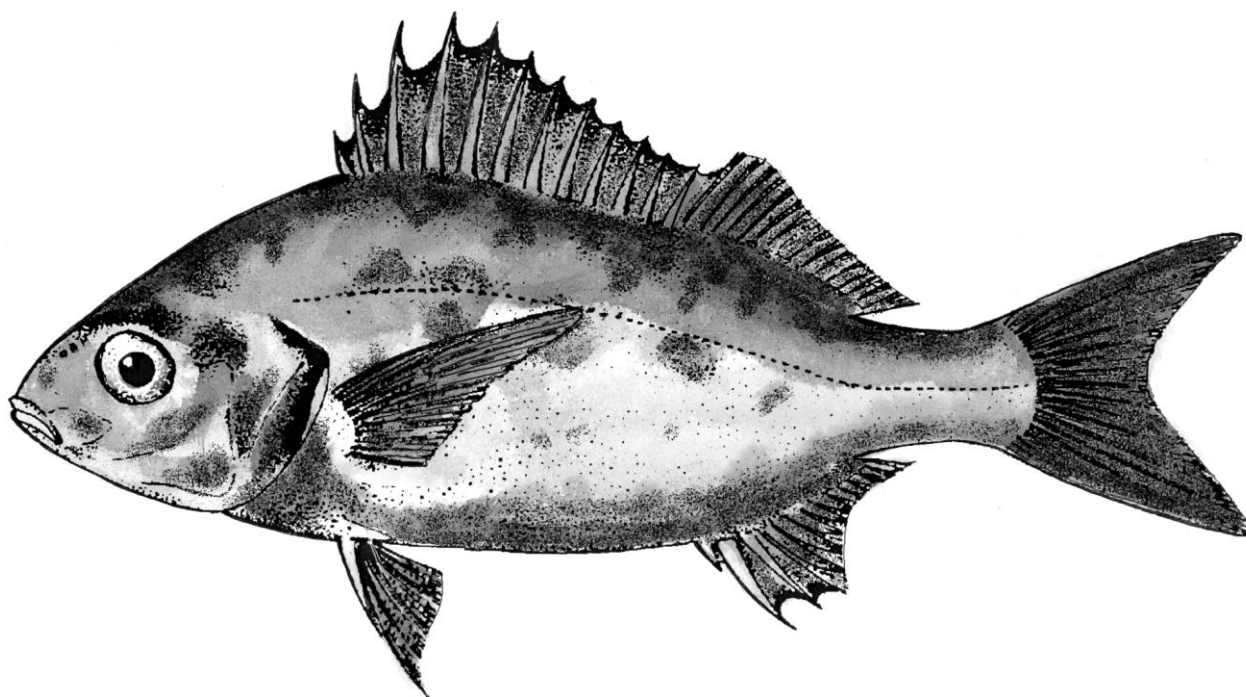
Основные синонимы: *Anomalodon incisus* Bowdich, 1825,

*Pomadasis bennetti* (Lowe, 1841),

*Pristipoma ronchus* Valenciennes, 1838.

Название ФАО: Bastard grunt (Ан), Ronco mestizo (Ис), Grondeur métis (Фр).

Местные названия: Jeid l'arkhba, M'belle, Ronfleur (Мав), Pam botj (Сен).



*Описание:* тело сжато с боков. Рот конечный, верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза. Один спинной плавник, в передней его части 12 колючих лучей, во второй 16 мягких. На подбородке, на средней линии есть ямка.

*Цвет:* темно-коричневый на спине и по бокам серебристый с темными пятнами.

Длина тела до 50 см, обычная 25-35 см, масса 0,1-0,4 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
50,0-61,0	28,0-38,0	6,0-10,0	3,0-4,0

#### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-77,0	0,3-2,0	19,0-21,0	1,2-1,7	91/381

*Технологические данные:* мясо имеет хорошие вкусовые качества, но несколько суховатое. Выход филе 36%. На рынок рыба предлагается охлажденной или мороженой, в разделанном и разделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, холодного и горячего копчения.

Классификация технологической категории: общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

Опасность: безопасна.

Ценовая категория: средняя.

## Семейство *Istiophoridae* – марлины

Тело сигаровидное. Кости верхней челюсти образуют удлинённый рострум. На хвостовом стебле есть кили.

Количество видов в районе – 6.

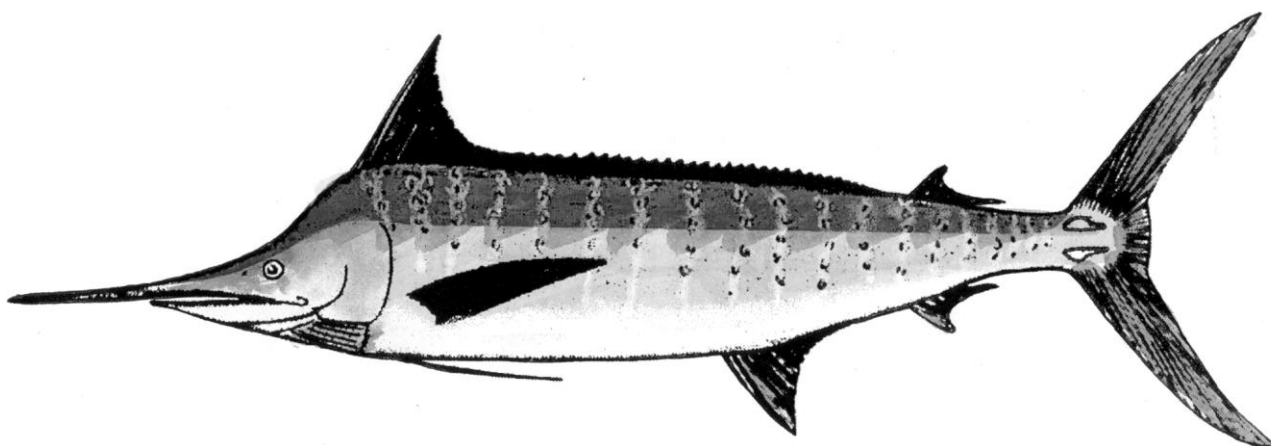
Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

### *Makaira nigricans* Lacerpède, 1801 – марлин синий, атлантический голубой марлин

Основные синонимы: *Xiphias ensis* Lacerpède, 1801,  
*Makaira bermudae* Mowbray, 1931,  
*Makaira perezii* de Buen, 1950.

Название ФАО: Blue marlin (En), Aguja azul (Sp), Makaïre bleu (Fr).

Местные названия: Blue marlin, Espadon (Map).



*Описание:* тело удлинённое, с длинным рострумом в виде меча. Два спинных плавника. В первом 39-43 луча, во втором 6-7 лучей. Два анальных плавника, в первом 13-16 лучей, во втором 6-7 лучей. В основании хвостового плавника по паре килей с каждой стороны.

*Цвет:* темно-голубой, переходящий в серебристо-серо-голубой. Плавники темные. Длина тела до 500 см, обычная 1,5-3,0 м, масса до 820 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
67,0-68,0	18,0-19,0	9,0-13,0	2,0

#### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-74,0	2,0-3,0	20,0-23,0	1,2-1,3	110/460

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

*Технологические данные:* выход филе 58-60%. Мясо розовое, с хорошим вкусом. Сразу после вылова необходимо разделать и обескровить. На рынок рыба поступает в замороженном разделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий (в том числе деликатесных), копчения, балычных изделий, консервов в масле.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* высокая.

*Примечание:* ценный объект спортивного рыболовства.

## Семейство *Lampridae* – опаховые, лампридовые

Тело сильно сжато с боков, плоское. Один спинной плавник с длинным основанием, первые лучи сильно удлинены. Брюшные плавники сильно удлинены.

Количество видов в районе – 1.

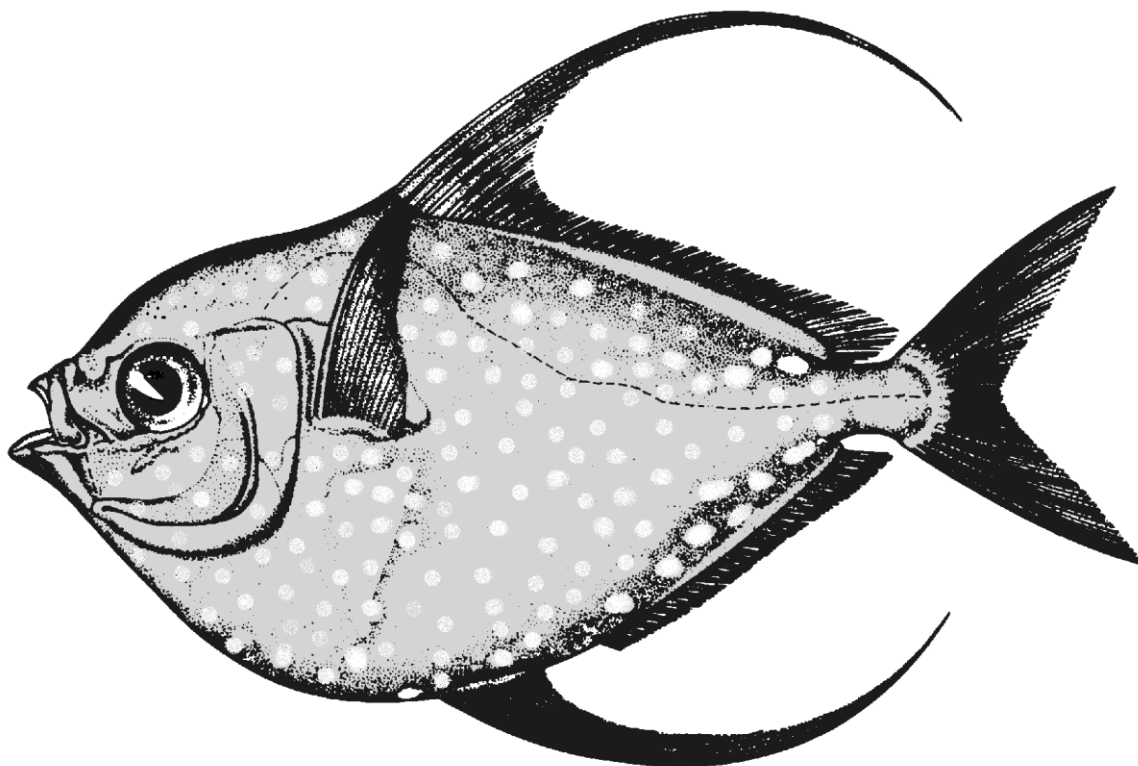
Последнее описание: Nelson J.S. (1984)<sup>1</sup>.

***Lampris guttatus* (Brünnich, 1788) – рыба-солнце,**  
обыкновенный (красноперый) опах

Основные синонимы: *Zeus guttatus* Brünnich, 1788,  
*Lampris regius* (Bonnaterre, 1788),  
*Lampris luna* (Gmelin, 1789).

Название ФАО: Опах (Ан), Ора (Ис), Орах (Фр).

Местные названия: нет.



<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. 2nd edition. John Wiley & Sons, Inc., New York. 1984. 523 p.

*Описание:* тело высокое, сильно сжатое с боков, овальное. Спинной плавник один, с длинным основанием и удлинёнными первыми лучами, состоит из 51-55 лучей. Брюшные плавники сильно удлинены. Особенно удлинены лучи спинного и брюшных плавников у неполовозрелой молодежи. Рот конечный, верхняя челюсть не доходит до вертикали переднего края глаза.

*Цвет:* изменяется от темно-синего до зеленого, общий фон серебристый, на теле белые пятна. Плавники пурпурно-красные.

Длина тела до 185 см, обычная 60-120 см, масса до 270 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
66,0-71,0	22,0-26,0	4,0-5,0	1,5-2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
65,0-75,0	2,0-15,0	22,0-24,0	1,0	169/707

*Технологические данные:* мясо темное – 15% и светлое – 45%. Светлое мясо превосходного вкуса, вкус темного хуже. Рекомендуется использовать только светлое мясо, из которого изготавливают деликатесную продукцию. Рыба предлагается в замороженном разделанном виде и в виде филе. Используется для производства деликатесной кулинарии, балычных изделий.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* очень высокая.

## **Семейство *Lophiidae* – удильщиковые**

Тело с огромной головой и ртом. Два спинных плавника, первый состоит из отдельных свободных лучей. Первый свободный луч трансформирован в «удочку».

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Caruso J.H. (2002)<sup>1</sup>.

### ***Lophius budegassa* Spinola, 1807 – удильщик европейский, европейский морской черт**

Основные синонимы: *Lophius piscatorius budegassa* Spinola, 1807,

*Lophius parvipinnis* Cuvier, 1829.

Название ФАО: Blackbellied angler (Ан), Rape negro (Ис), Baudroie rousse (Фр).

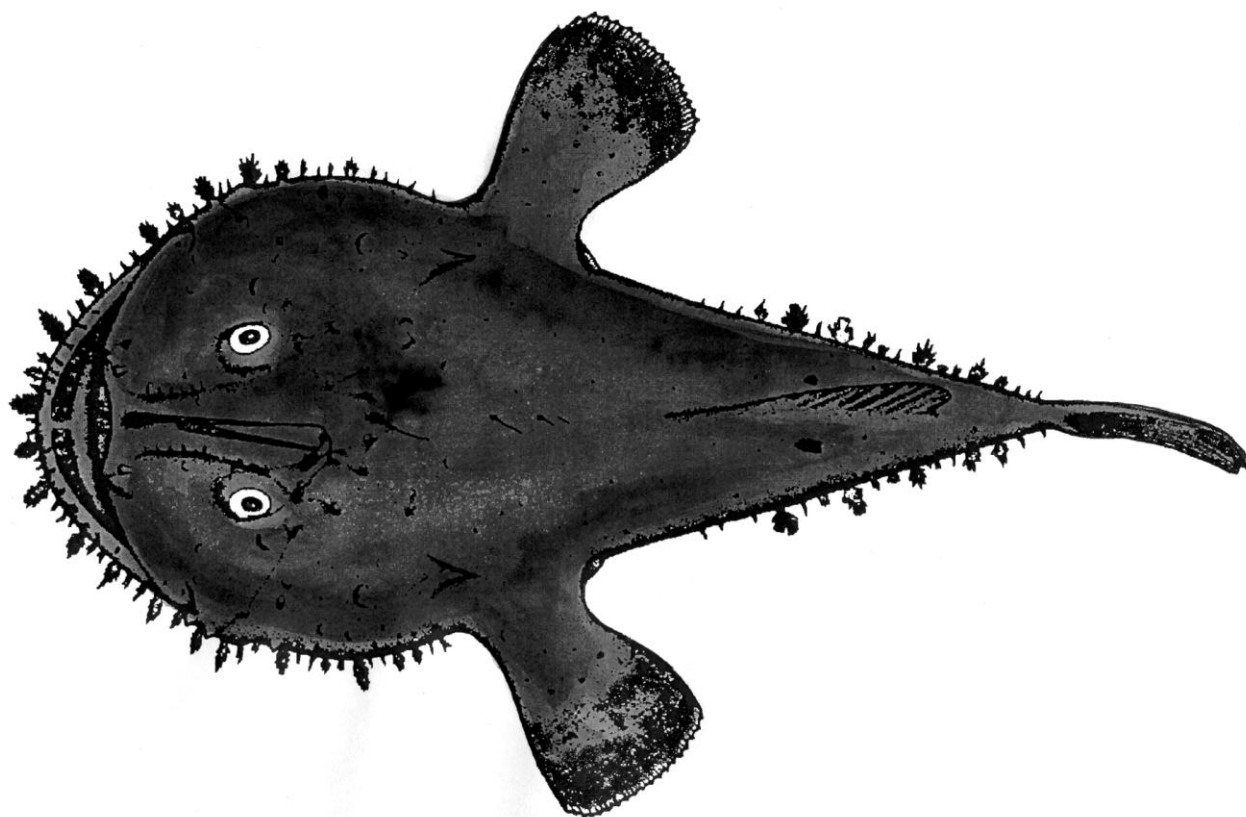
Местные названия: Baudroie, Lotte (Мав).

*Описание:* тело с огромной головой и ртом, сплюснутое со спины. Два спинных плавника, первый состоит из отдельных лучей. Первый луч спинного плавника трансформировался в удочку. Во втором спинном плавнике 9-10 мягких лучей. В анальном плавнике 8-9 мягких лучей.

*Цвет:* синевато-черный.

Длина тела до 100 см, обычная 35-60 см, масса до 60 кг.

<sup>1</sup> Caruso J.H. Lophiidae. Anglerfishes (goosefishes, monkfishes) / In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 1043-1049.



Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
46,0-48,0	32,0-34,0	10,0-15,0	3,0-5,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
80,0-84,0	1,0	12,0-15,0	1,2	65/272

*Технологические данные:* выход филе 25%, мясо имеет отличные вкусовые качества. Очень нежное, но немного водянистое. Рыба разделяется. В пищу используется только спинно-хвостовая часть тела. Тушка обесшкуривается, плавники удаляются. На рынок поступает в мороженом виде. Может служить для получения деликатесной продукции. Используется для изготовления кулинарных изделий, горячего копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен, но колючие лучи могут быть ядовитыми.

*Ценовая категория:* средняя, на рынке Испании и Франции – высокая.

## Семейство *Malacanthidae* – малакантовые

Тело сжато с боков. Голова с крутым лбом. Длинные спинной и анальный плавники. Жаберная крышка имеет одну или более колючку.

Количество видов в районе – 1.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

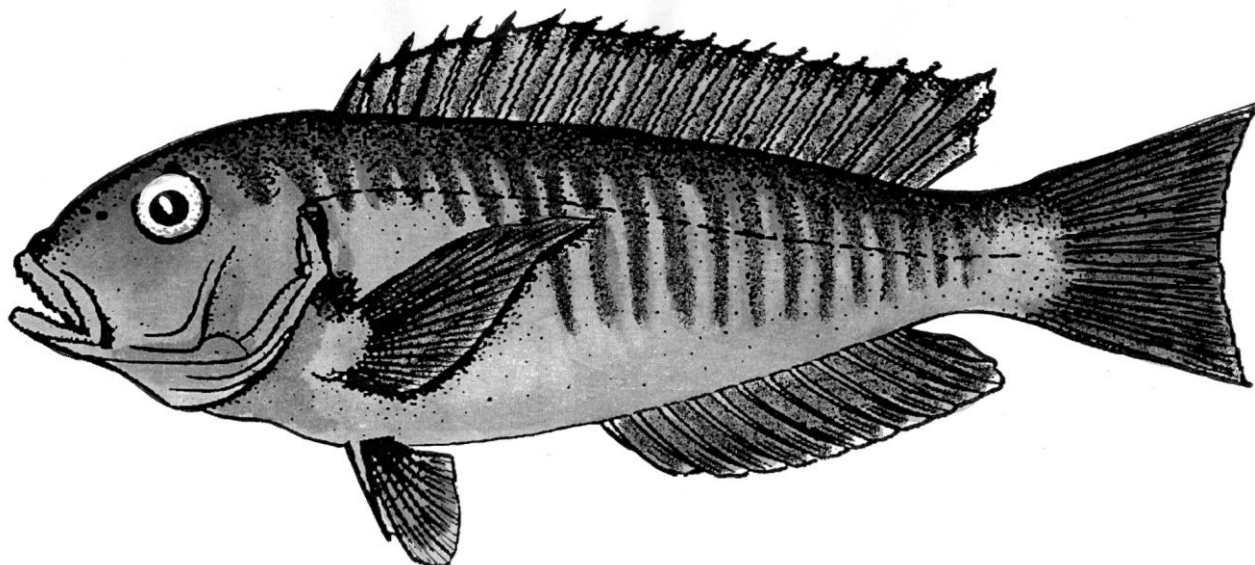
<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

***Branchiostegus semifasciatus* (Norman, 1931) – латилида, африканский латилус**

Основные синонимы: *Latilus semifasciatus* Norman, 1931.

Название ФАО: Zebra tilefish (Ан), Blanquillo cebra (Ис), Tile zèbre (Фр).

Местные названия: Banda guetj, Blanquillo (Мав).



*Описание:* тело сплюснуто с боков. Один длинный спинной плавник.

*Цвет:* серо-желтый, на боковой стороне 16-18 вертикальных темных полос.

Длина тела до 60 см, обычная 30-40 см, масса до 1,5 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
61,0-62,0	35,0-37,0	3,0-4,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
79,0	1,2	19,0-20,0	1,3	89/372

*Технологические данные:* выход филе 42%. Мясо белое, нежное, с хорошими вкусовыми качествами. На рынок рыба поступает мороженой в неразделанном и разделанном на тушку виде или филе. Используется для приготовления кулинарной продукции.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* высокая.

**Семейство *Merlucciidae* – мерлузовые**

Тело удлиненное. Два спинных плавника, второй длинный. Второй спинной и анальный плавники имеют в середине выемку. Усика нет.

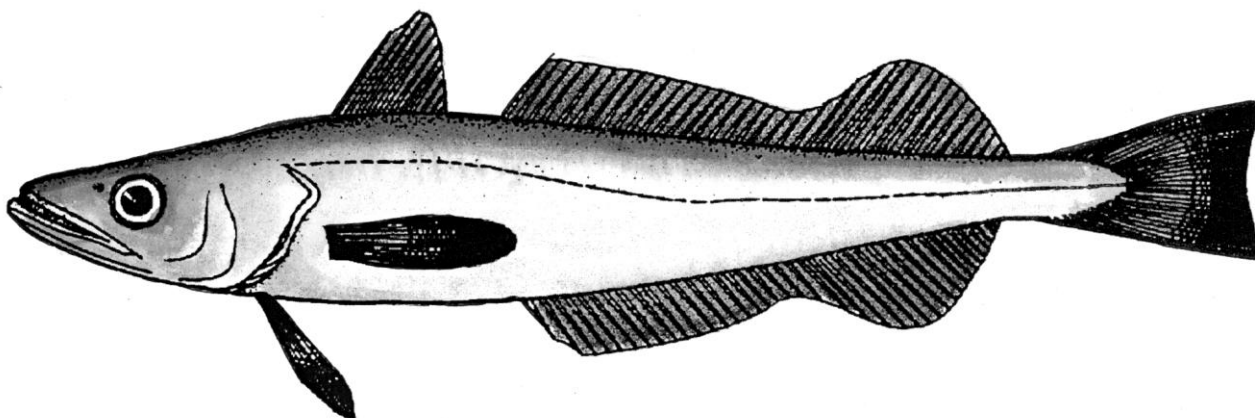
Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Iwamoto T., Cohen D.M. (2002)<sup>1</sup>.

***Merluccius merluccius* (Linnaeus, 1758) – мерлуза обыкновенная, европейский хек**

Основные синонимы: *Gadus merluccius* Linnaeus, 1758,  
*Trachinoides moroccanus* Borodin, 1934.

Название ФАО: European hake (Ан), Merluza europea (Ис), Merlu européen (Фр).  
Местные названия: Colin, Merluchon, Merlu blanc, Merluzza (Мав).



*Описание:* тело удлиненное, рот конечный, заходит за вертикаль переднего края глаза. Челюсти вооружены коническими зубами. Два спинных плавника. Второй спинной плавник и анальный удлинены. В жаберной дуге 8-11 тычинок.

*Цвет:* серо-коричневый, боковая и брюшная стороны светлые.

Длина тела до 140 см, обычная 20-70 см, масса до 15 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
61,0-68,0	20,0-26,0	6,0-8,0	4,0-6,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-80,0	1,0-3,0	16,0-19,0	1,1-1,3	88/368

*Технологические данные:* выход филе 49%. Мясо вкусное, но суховатое. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной, разделанной на тушку или в виде филе. Используется для приготовления кулинарных продуктов, консервов, бланшированных в масле, копчения. Печень используется для изготовления консервов и паштетов.

*Классификация технологической категории:* вся рыба должна быть длиной более 30 см.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* высокая.

<sup>1</sup> Iwamoto T., Cohen D.M. Merlucciidae. Merlucciid hakes / In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 1017-1020.

## Семейство *Moronidae* – лавраковые

Тело коренастое. Два спинных плавника, первый состоит из колючих лучей. Анальный плавник начинается с трех колючих лучей. На жаберной крышке два шипа.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Bauchot M.-L. (2003)<sup>1</sup>.

### *Dicentrarchus punctatus* (Bloch, 1792) – лаврак пятнистый, пятнистая морона, морская форель

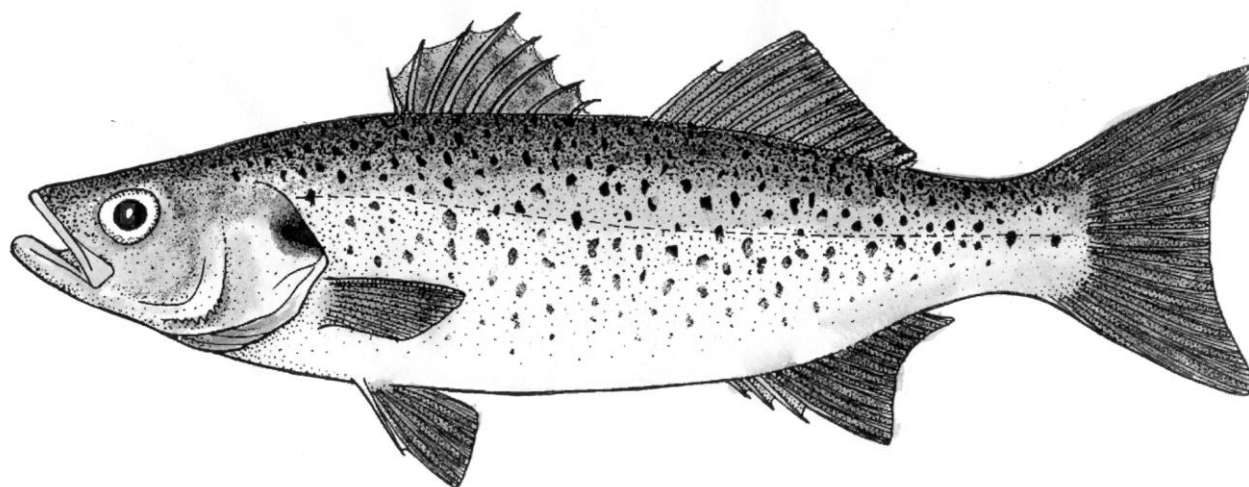
Основные синонимы: *Labrax punctatus* (Bloch, 1792),

*Morone punctata* (Bloch, 1792),

*Dicentrarchus orientalis* (Gunther, 1863).

Название ФАО: Spotted seabass (Ан), Baila (Ис), Bar tacheté (Фр).

Местные названия: Baila, Bar moucheté, Douroî, Truite de mer (Мав), Sinin'ke, Soroy (Сен).



*Описание:* тело коренастое. Рот конечный, верхняя челюсть заходит за вертикаль переднего края глаза. Два спинных плавника. В первом 8-9 колючих лучей, во втором один колючий и 12-14 мягких лучей.

*Цвет:* серебристо-серый. На теле есть темные пятна. Темное пятно располагается в задней части жаберной крышки.

Длина тела до 70 см, обычная 25-50 см, масса до 1,8 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-62,0	19,0-21,0	9,0-23,0	1,3-3,0

#### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0	6,0	19,0	1,0	130/544

*Технологические данные:* выход филе 46-50%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. Рыба поступает на рынок охлажденной, мороженой неразделанной или разделанной в виде тушки. Используется для приготовления кулинарных полуфабрикатов, копчения.

<sup>1</sup> Bauchot M.-L. *Moronidae* / In C. Lévêque, D. Paugy and G.G. Teugels (eds.) Faune des poissons d'eaux douce et saumâtres de l'Afrique de l'Ouest, Tome 2. Coll. Faune et Flore tropicales 40. Musée Royal de l'Afrique Centrale, Tervuren, Belgique, Museum National d'Histoire Naturelle, Paris, France and Institut de Recherche pour le Développement, Paris, France. 2003. P. 460-463.



Классификация технологической категории:

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса рыбы, г	Маркировка
1-16	более 625	ВА-1
17-30	340-625	ВА-2
31-50	менее 340	ВА-3

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: средняя.

### Семейство *Mugilidae* – кефалевые

Два спинных плавника, разнесенных друг от друга. В переднем плавнике 4 колючих луча. Боковая линия визуально отсутствует. Передняя часть головы и глаза могут быть полностью или частично покрыты прозрачной жировой оболочкой.

Количество видов в районе – 6.

Последнее описание: Albaret J.-J. (2003)<sup>1</sup>.

#### *Mugil cephalus* Linnaeus, 1758 – кефаль лобан, черная кефаль

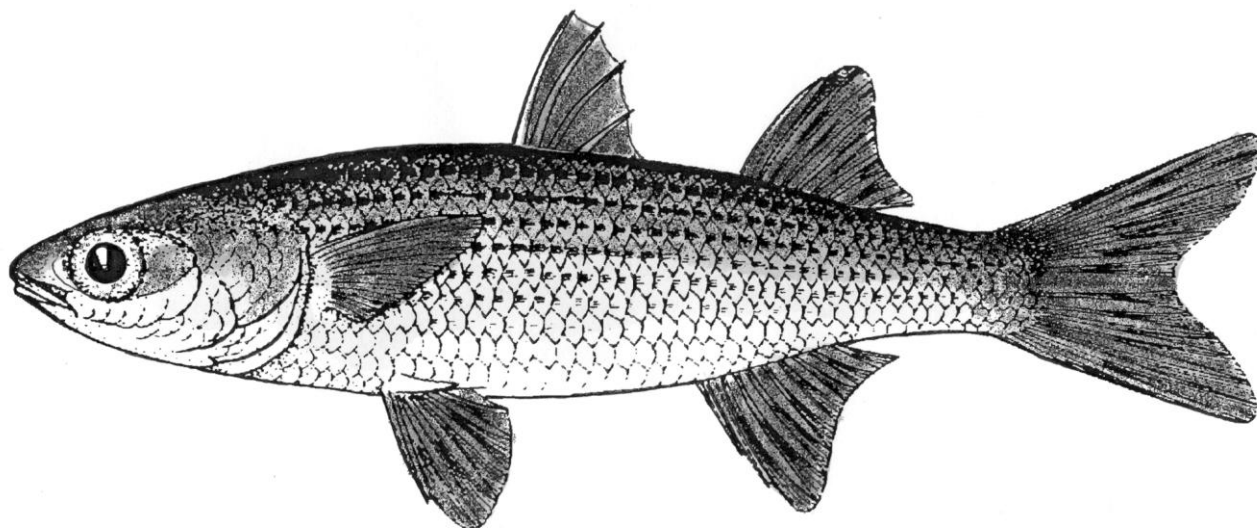
Основные синонимы: *Mugil albula* Linnaeus, 1766,

*Mugil occidentalis* Castelnau, 1873,

*Muxus barnardi* Gilchrist & Thompson, 1914.

Название ФАО: Flathead grey mullet (Ан), Pardete (Ис), Mulet cabot (Фр).

Местные названия: Mulet jaune, Zoulé (Мав), Gis, Jabaay (Сен).



**Описание:** тело коренастое. Голова крупная. Передняя часть головы и глаза покрыта толстой прозрачной оболочкой (жировое веко). Два спинных плавника. Рот конечный.

**Цвет:** серебристо-желтый, спинная часть темная.

Длина тела до 120 см, обычная 35-110 см, масса до 2,5 кг.

<sup>1</sup> Albaret J.-J. Mugilidae / In C. Lévêque, D. Paugy and G.G. Teugels (eds.) Faune des poissons d'eaux douce et saumâtres de l'Afrique de l'Ouest, Tome 2. Coll. Faune et Flore tropicales 40. Musée Royal de l'Afrique Centrale, Tervuren, Belgique, Museum National d'Histoire Naturelle, Paris, France and Institut de Recherche pour le Développement, Paris, France. 2003. P. 601-611.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-62,0	21,0-23,0	14,0-13,0	2,0-3,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-78,0	1,4-6,0	19,0-21,0	1,2-1,3	114/477

*Технологические данные:* мясо кремовое, жестковатое и суховатое на вкус. На рынок лобан поступает охлажденным, мороженым, неразделанным и разделанным на тушку. Используется для производства кулинарной и копчено-сушеной продукции. Гонады самок являются и служат деликатесной продукцией. Жир внутренностей используется в медицине и высоко ценится в традиционной медицине Сенегала и Мавритании.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

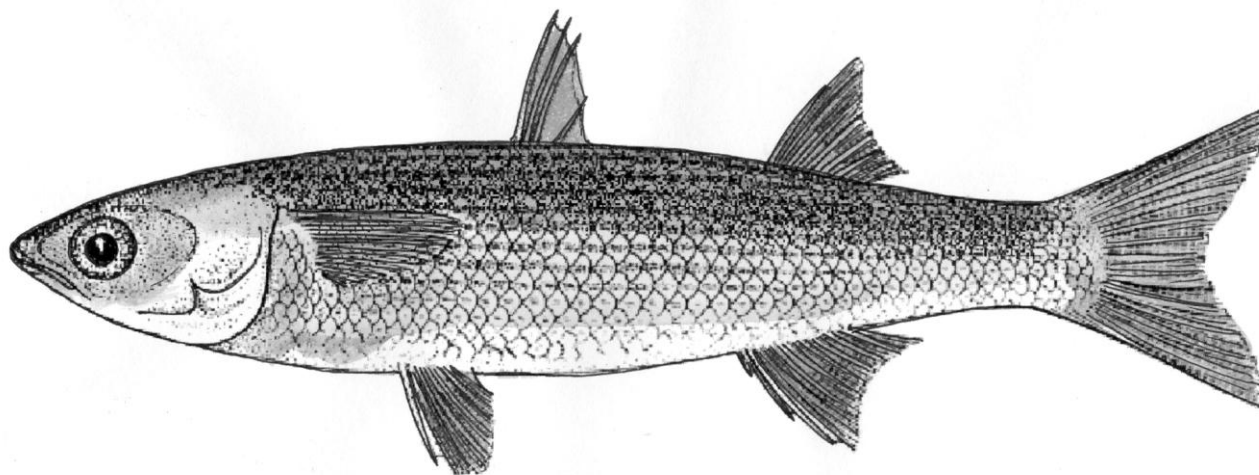
*Ценовая категория:* высокая, вяленые гонады – очень высокая.

***Mugil capurrii* (Perugia, 1892) – кефаль белая**

Основные синонимы: *Mugil monodi* Chabanaud, 1926.

Название ФАО: Leaping African mullet (Ан), Galúa africana (Ис), Mulet sauteur d'Afrique (Фр).

Местные названия: G'mel, Guiss (Мав), Pouné (Сен).



*Описание:* тело коренастое. Голова относительно небольшая. Часть головы и глаза покрыта толстой прозрачной оболочкой (жировое веко). Два спинных плавника. Рот конечный.

*Цвет:* серебристо-желтый, спинная часть темная.

Длина тела до 45 см, обычная 25-30 см, масса до 1,5 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
62,0	23,0	13,0	2,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,2	2,5	20,6	1,7	105/439

*Технологические данные:* мясо кремового цвета, плотное и немного суховатое на вкус. На рынок рыба поступает мороженой, неразделанной, разделанной на тушку, филе, кусками. Используется для приготовления кулинарной продукции.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна, но есть сведения о заражениях сигуатерой<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* средняя, вяленые гонады – очень высокая.

### Семейство *Mullidae* – барабулевые, султанковые

Тело удлиненное. Два спинных плавника. На подбородке два длинных уса.

Количество видов в районе – 5.

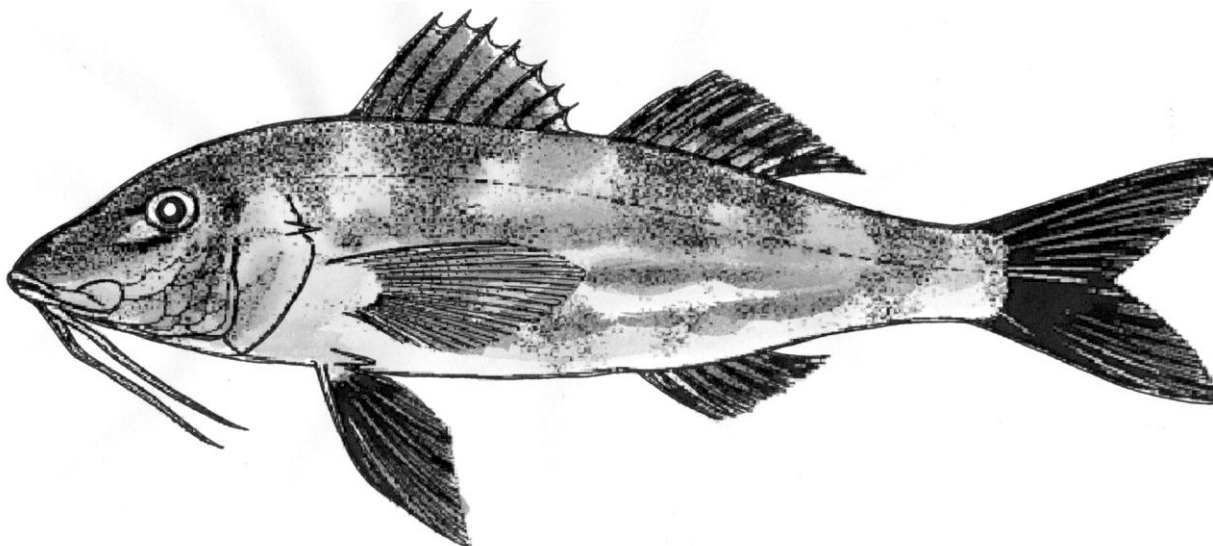
Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>2</sup>.

#### *Pseudupeneus prayensis* (Cuvier, 1829) – барабуля козел, мавританская салмонета

Основные синонимы: *Upeneus prayensis* Cuvier, 1829.

Название ФАО: West African goatfish (Ан), Salmonete barbudo (Ис), Rouget-barbet du Sénégal (Фр).

Местные названия: Ngor sikim, Rouget du Sénégal, Salmonete, Salmonete barbudo (Мав), Ngóór sikkim (Сен).



*Описание:* тело коренастое, удлиненное. Лоб скошенный. На нижней челюсти два длинных усика. На жаберной крышке находится шип. Два спинных плавника. В первом спинном плавнике 8 жестких лучей, во втором 1 жесткий и 8 мягких лучей.

*Цвет:* розовый, на боках 3-4 горизонтальных красных полосы.

Длина тела до 55 см, обычная 15-35 см, масса 0,05-0,3 кг.

<sup>1</sup> Dammann A.E. Study of the fisheries potential of the Virgin Islands // Special Report. Contribution. 1969. No. 1. Virgin Islands Ecological Research Station.

<sup>2</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-70,0	20,0-27,0	8,0-9,0	2,0-4,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-77,0	1,0-5,0	20,0-21,0	1,3-1,5	109/456

*Технологические данные:* мясо розовое, сочное, с прекрасным вкусом. На рынке рыба предлагается неразделанной, охлажденной или мороженой. Используется для приготовления деликатесной кулинарии, копчения и вяления.

*Классификация технологической категории:*

Рынок Испании

Длина, см	Маркировка
более 22	SALT-1
15-22	SALT-2
10-15	SALT-3

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* высокая.

*Примечание:* часто под одним торговым названием «барабуля», «султанка» на рынок поступают три вида рыб: *Mullus barbatus*, *Mullus surmuletus* и *Pseudupeneus prayensis*.

## Семейство *Muraenidae* – муреновые

Тело угреобразное. Нет грудных и брюшных плавников. Спинной и анальный плавники сливаются. Жаберные отверстия небольшие, округлые. Спинной плавник начинается впереди вертикали жаберного отверстия.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

### *Muraena helena* Linnaeus, 1758 – мурена

Основные синонимы: *Muraenophis helena* (Linnaeus, 1758),

*Muraena bettencourti* Osório, 1911.

Название ФАО: Mediterranean moray (Ан), Morena (Ис), Murène de la Méditerranée (Фр).

Местные названия: Murène (Мав).

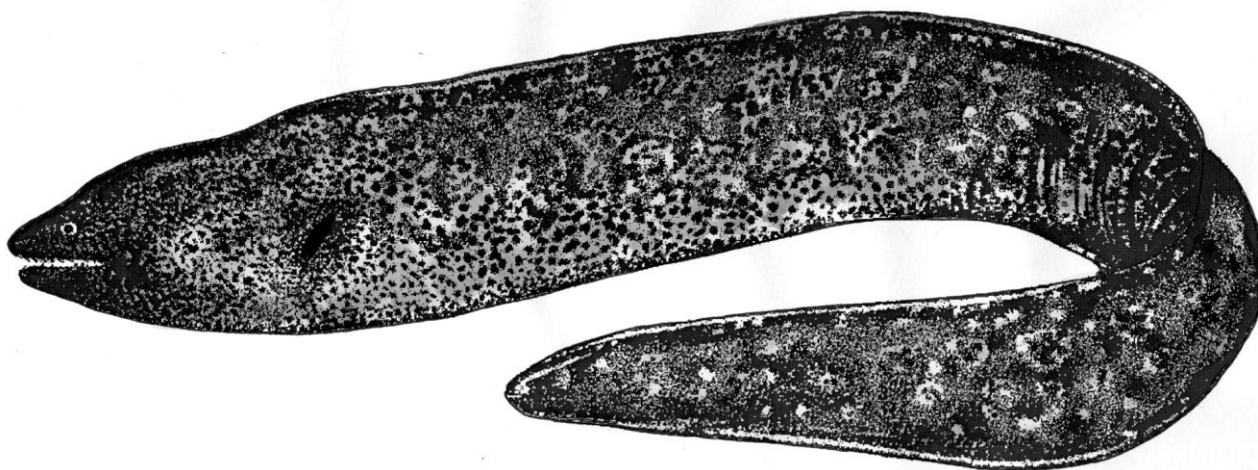
*Описание:* тело удлиненное, умеренно сжатое с боков. Нет грудных и брюшных плавников. Один спинной плавник, соединяющийся в хвостовой части с анальным плавником. Рот далеко заходит за заднюю вертикаль глаза. Зубы крупные, очень острые.

*Цвет:* коричневый, на теле многочисленные темные и палевые пятна, часто объединенные в розетки.

Длина тела до 150 см, обычная 40-80 см, масса до 15 кг.

Данные по массовому и химическому составу приводятся по личному сообщению сотрудника отдела технологии Мавританского института океанографии и рыболовства Ахмеду (Ahmedou Ould Med El Moustapha).

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.



**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
68,0-73,0	18,0-20,0	4,0-6,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-80,0	1,0-3,0	16,0-20,0	1,5-1,7	90/377

*Технологические данные:* мясо белое, вкусное. На рынок рыба поступает в мороженом, разделанном виде. На пищевое использование мурены есть прямо противоположные взгляды. В некоторых странах она считается пищевым продуктом<sup>1</sup>, в других ядовитым. Сразу после вылова мурену следует разделать и обескровить. Используется в экзотической кулинарии.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* травмоопасна, укусы могут быть ядовитыми. Мясо может быть ядовитым. Половые продукты ядовиты. Входит в российский список ядовитых рыб.

*Ценовая категория:* низкая.

*Примечание:* мурену, выловленную в водах Мавритании, в пищу использовать не рекомендуется, известны случаи тяжелых отравлений.

## **Семейство *Ophidiidae* – ошибниевые**

Тело удлинённое. Есть грудные и брюшные плавники. Спинной плавник соединяется с анальным плавником. На рыле и нижней челюсти могут быть усики. На жаберной крышке могут быть один или несколько шипов. Есть чешуя.

Количество видов в районе – 6.

Последнее описание: Nielsen J.G., Cohen D.M., Markle D.F., Robins C.R. (1999)<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Frimodt C. Multilingual illustrated guide to the world's commercial warmwater fish. Fishing News Books, Osney Mead, Oxford, England. 1995. 215 p.

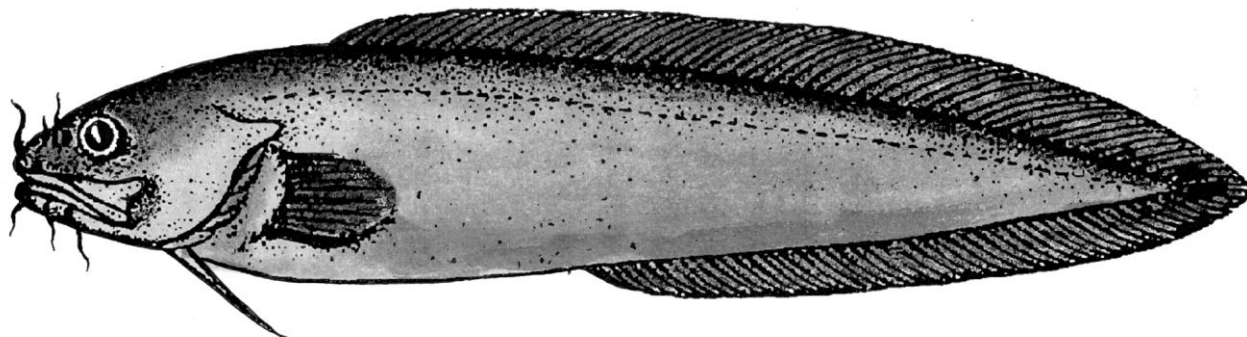
<sup>2</sup> Nielsen J.G., Cohen D.M., Markle D.F., Robins C.R. Ophidiiform fishes of the world (Order Ophidiiformes) / An annotated and illustrated catalogue of pearlfishes, cusk-eels, brotulas and other ophidiiform fishes known to date. FAO Fisheries Synopsis. 1999. No. 125, Vol. 18. Rome, FAO, 178 p.

***Brotula barbata* (Bloch & Schneider, 1801) – бротула усатая**

Основные синонимы: *Enchelyopus barbatus* Bloch & Schneider, 1801.

Название ФАО: Bearded brotula (Ан), Brótula de barbas (Ис), Brotule barbée (Фр),

Местные названия: Brótula (Мав), Mori (Сен).



*Описание:* тело удлиненное, рот конечный, верхняя челюсть заходит за вертикаль заднего края глаза. На рыле и нижней челюсти находятся три пары усиков. Брюшные плавники расположены на горле. Один спинной плавник, который сливается с анальным плавником.

*Цвет:* поверхность тела светло-коричневая.

Длина тела до 94 см, обычная 40-60 см, масса 8,5 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
62,0-63,0	25,0-28,0	6,0-7,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
78,0-80,0	0,5	19,0-20,0	1,0	83/347

*Технологические данные:* выход филе 50%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба предлагается в неразделанном виде, разделанной на тушку и в виде филе, охлажденная или мороженая. Используется для изготовления кулинарных изделий, продуктов горячего копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* высокая.

**Семейство *Polynemidae* – пальцеперые**

Тело коренастое. Рот нижний. Грудной плавник из двух частей. В первой части находятся удлиненные свободные лучи.

Количество видов в районе – 1.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

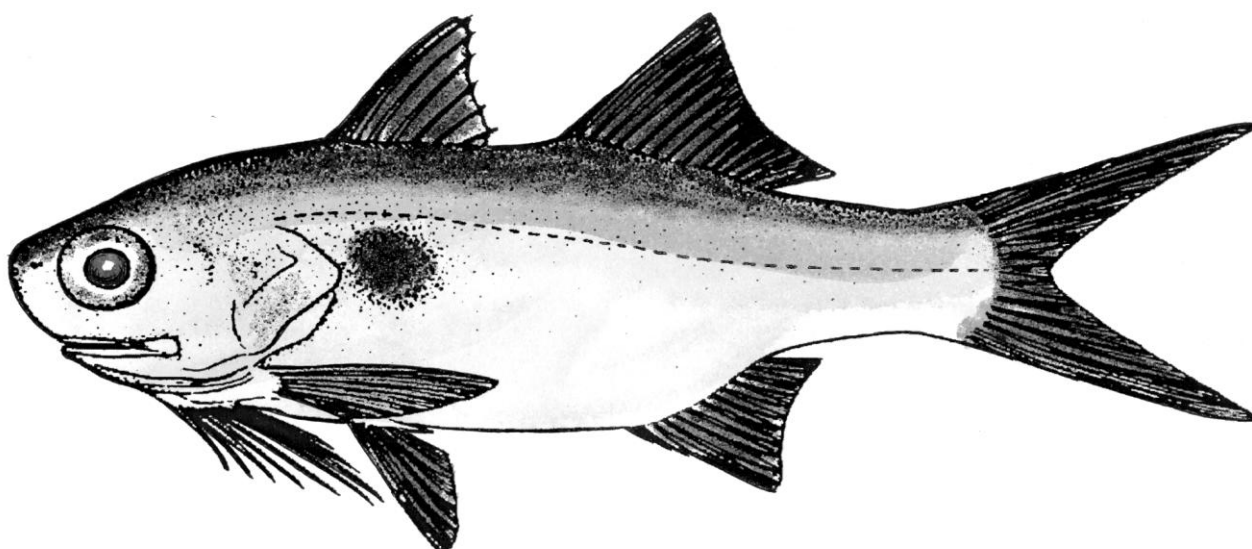
***Galeoides decadactylus* (Bloch, 1795) – пальцепер десятипалый**

Основные синонимы: *Polynemus decadactylus* Bloch, 1795

*Galeoides polydactylus* (Vahl, 1798).

Название ФАО: Lesser African threadfin (Ан), Barbudo de diez barbas (Ис), Petit capitaine (Фр).

Местные названия: Plexiglass, Tiekem, Sibet mbaou (Мав), Sikket mbâw (Сен).



*Описание:* тело коренастое. Рот нижний. В грудных плавниках 9-10 удлиненных свободных лучей. Два спинных плавника. В первом 8 колючих, во втором 13-14 мягких лучей. Глаза крупные.

*Цвет:* серебристо-желтый, спинная часть темная. Возможно темное пятно на теле ниже начала боковой линии.

Длина тела до 50 см, обычная 20-30 см, масса 0,1-0,8 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-65,0	24,0-26,0	6,0-10,0	4,0-6,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-79,0	0,5-2,4	19,0-21,0	1,3-1,8	94/393

*Технологические данные:* мясо кремовое, нежное, но суховатое на вкус. Фарш имеет хорошие реологические свойства и используется для изготовления формованных изделий и консервов. На рынок рыба поступает мороженой в неразделанном виде или разделанном на тушку. Используется для приготовления кулинарной продукции и консервов.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* высокая.

## Семейство *Pomatomidae* – луфаревые

Тело удлинненное, немного сжато с боков. Два спинных плавника. Рот конечный с мощными зубами.

Количество видов в районе – 1.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

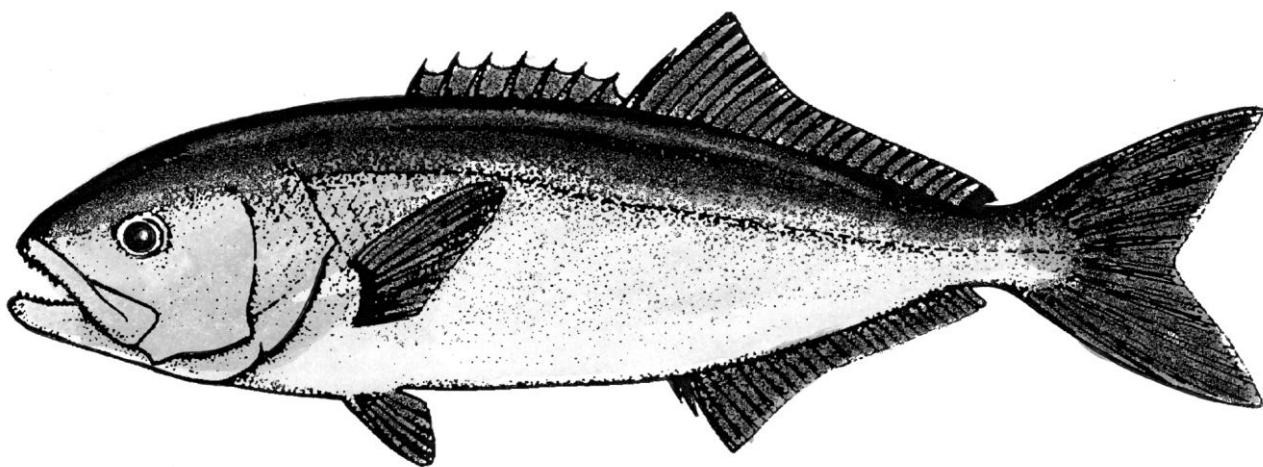
### *Pomatomus saltatrix* (Linnaeus, 1766) – луфарь

Основные синонимы: *Gasterosteus saltatrix* Linnaeus, 1766,

*Pomatomus skib* Lacepède, 1802.

Название ФАО: Bluefish (Ан), Tassergal (Фр), Anchova de banco (Ис).

Местные названия: Ach'ked, Coupe-fil, Tassergal (Мав).



*Описание:* тело вытянутое, сжатое с боков, рот конечный, верхняя челюсть доходит до вертикали заднего края глаза. В передней части спинного плавника 7-8 колючих лучей, во второй 1 колючий и 23-28 мягких лучей.

*Цвет:* спинная поверхность зелено-синяя. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Длина тела до 130 см, обычная 25-60 см, масса до 14,4 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-72,0	18,0-23,0	8,0-14,0	2,0-3,0

#### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
65,0-78,0	0,5-16,0	18,0-21,0	1,2-1,3	153/640

*Технологические данные:* выход филе 50-58%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества, но при тепловой обработке приобретает серо-зеленый цвет. На рынок рыба предлагается в неразделанном или разделанном виде. Поступает охлажденной или мороженой. Используется для производства кулинарных изделий, холодного и горячего копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* травмоопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.



## Семейство *Priacanthidae* – каталуфовые

Тело уплощенное. Один спинной плавник. Глаза крупные. Три колючих луча в анальном плавнике. Есть шипы на жаберной крышке.

Количество видов в районе – 1.

Последнее описание: Starnes W.C. (1988)<sup>1</sup>.

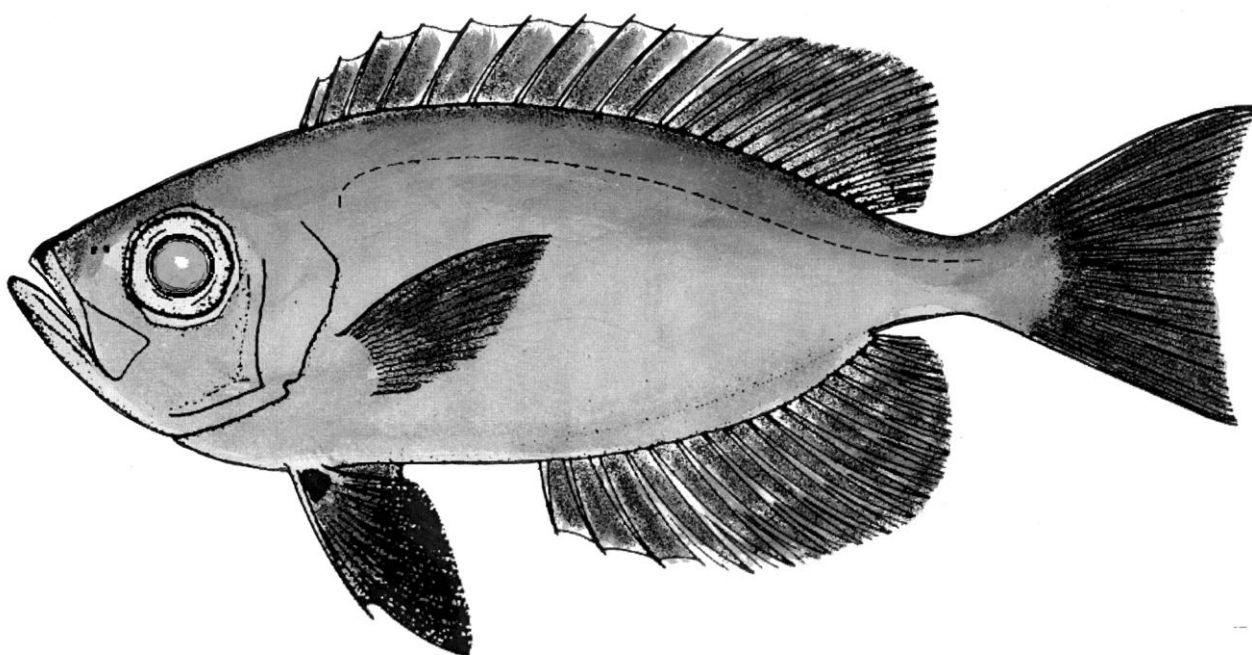
### *Priacanthus arenatus* Cuvier, 1829 – окунь «бычий глаз», приакантус, бычеглаз

Основные синонимы: *Priacanthus insularum* Johnson, 1862

*Priacanthus catalufa* Poey, 1863.

Название ФАО: Atlantic bigeye (Ан), Catalufa toro (Ис), Beauclair soleil (Фр).

Местные названия: нет.



*Описание:* тело уплощенное с боков. Глаза большие. Спинной плавник один. Передняя часть спинного плавника состоит из 10 колючих, задняя из 13-14 мягких лучей. Чешуя грубая.

*Цвет:* красно-оранжевый.

Длина тела до 50 см, обычная до 35 см, масса до 2,8 кг.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
57,0-58,0	34,0-35,0	6,0-8,0	5,0

#### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0-77,0	1,5-3,2	20,0-22,0	1,6	106/444

*Технологические данные:* выход филе 36%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба поступает в мороженом неразделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения и сушения.

<sup>1</sup> Starnes W.C. Revision, phylogeny and biogeographic comments on the circumtropical marine percoid fish family Priacanthidae // Bull. Mar. Sci. 1988. Vol. 43(2). P. 117-203.

Классификация технологической категории: общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

Опасность: безопасен, но есть сообщения о случаях заболевания сигуатерой<sup>1</sup>

Ценовая категория: высокая.

### Семейство *Pristigasteridae* – пристигастеридовые, топориковые сельди

Тело сильно уплощено. На брюхе есть киль из чешуек. Один спинной плавник. Анальный плавник очень длинный. Рот верхний.

Количество видов в районе – 3.

Последнее описание: Berra T. (2001)<sup>2</sup>.

#### *Ilisha africana* (Bloch, 1795) – илиша

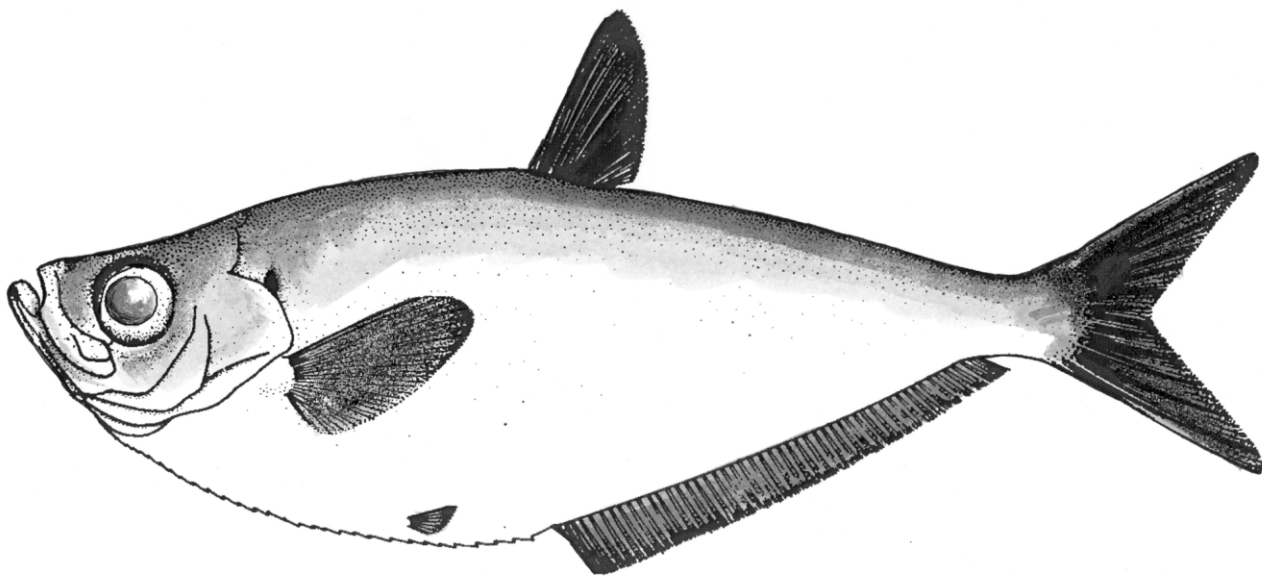
Основные синонимы: *Clupea africana* Bloch, 1795,

*Pellona africana* (Bloch, 1795),

*Ilisha melanota* Derscheid, 1924.

Название ФАО: West African ilisha (Ан), Sardineta africana (Ис), Aloose rasoir (Фр).

Местные названия: Lati (Гвин), Rimbali, Tialimaro, (Сен).



Описание: тело высокое и уплощенное, брюшные плавники очень маленькие, анальный плавник удлиннен. Рот верхний. Один спинной плавник. На брюхе есть киль.

Цвет: спинная поверхность темная с зеленоватым отливом. Позади жаберной крышки имеется темное пятно. Боковые и брюшная стороны серебристо-белые.

Длина тела до 30 см, обычная 10-18 см, масса 30-90 г.

#### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
62,0-64,0	22,0-26,0	5,0-7,0	3,0

<sup>1</sup> Halstead B.W. Investigations of fish poisoning / In FAO Caribbean Fishery Development Project (Phase 2). 1970. P. 15.

<sup>2</sup> Berra T. Freshwater fish distribution. Academic Press, San Diego, California, USA, 2001. 604 p.

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0	1,5	21,0	1,8	98/410

*Технологические данные:* выход филе 38%. Мясо имеет пищевое значение, но в нем много мелких косточек, что снижает его качество. На рынок рыба предлагается охлажденной или мороженой в неразделанном виде. Перед использованием на пищевые цели разделывается на тушку и тщательно промывается. Используется для приготовления консервов в масле, пресервов, копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна, но есть данные (от местных рыбаков), что половые продукты и темная пленка, выстилающая брюшную полость, могут быть ядовитыми.

*Ценовая категория:* высокая.

## Семейство *Psettodidae* – псеттодовые

Тело сильно сжато. Глаза могут быть на правой или на левой стороне тела. Спинной и анальный плавники длинные. Спинной плавник начинается за задней вертикалью глаз. Рот крупный и вооружен большими зубами.

Количество видов в районе – 2.

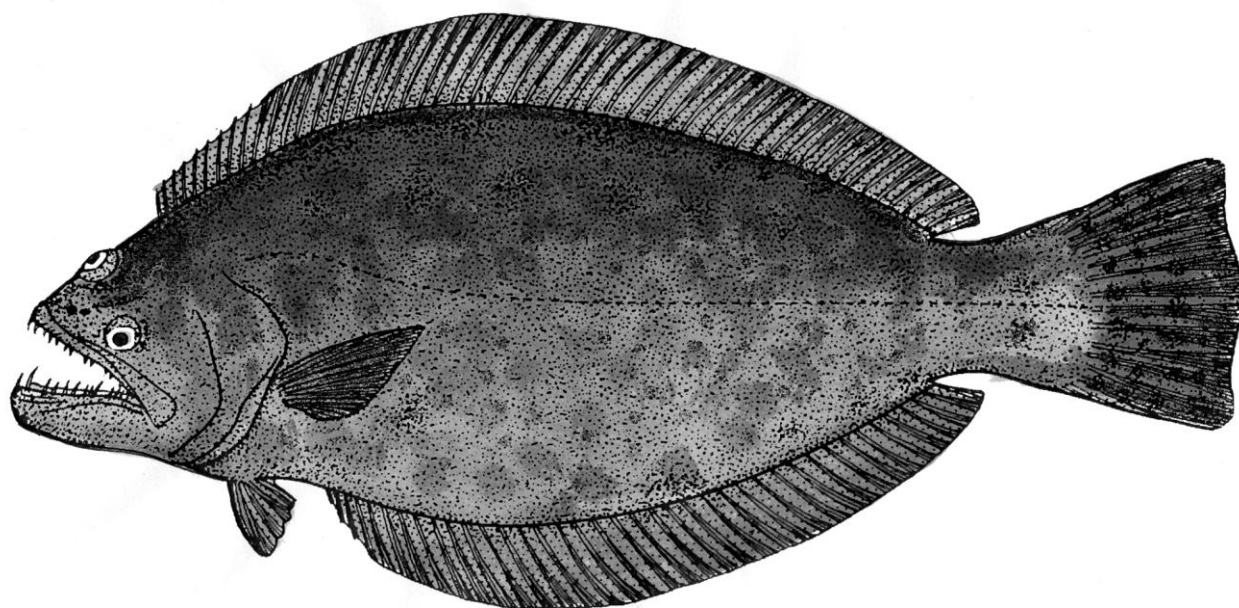
Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

### *Psettodes belcheri* Bennett, 1831 – тюрбо, африканский псеттод

Основные синонимы: *Psettodes erumei belcheri* Bennett, 1831.

Название ФАО: Spottail spiny turbot (Ан), Lenguado espinudo de altura (Ис), Turbot épineux tacheté (Фр).

Местные названия: Afrel, Mbang, Perro, Turbot (Мав), Mboog, Palpaale been (Сен).



<sup>1</sup> Nelson J.S. 1994. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York. 600 p.

*Описание:* тело высокое, сильно сжатое с боков. Оба глаза располагаются на левой, редко на правой стороне тела. Спинной плавник начинается за задней вертикалью глаз. Рот конечный, верхняя челюсть далеко заходит за вертикаль заднего края глаза.

*Цвет:* коричнево-серый. На теле и хвостовом плавнике есть темные пятна.

Длина тела до 80 см, обычная 30-50 см, масса до 15 кг.

Схема разделки для рынка Европы:



**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
70,0-72,0	14,0-17,0	12,0-14,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-78,0	1,0-3,0	20,0-21,0	1,1-1,3	100/418

*Технологические данные:* выход филе 54%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. Рыба поступает на рынок охлажденной неразделанной или мороженой в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных полуфабрикатов, копчения.

**Классификация технологической категории: рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса тушки, г	Разделка	Маркировка
1-8	более 1250	Без головы	Perro-1
Более 8	менее 1250	Без головы	Perro-2

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* высокая.

*Примечание:* часто под одним торговым названием «африканский псеттод, тюрбо» на рынок поступают два близких вида: *Psettodes belcheri* и *Psettodes bennetti*.

**Семейство Sciaenidae – горбылевые**

Тело удлинённое. Один спинной плавник, разделенный выемкой. На голове и нижней челюсти располагаются поры сейсмодатчиков. Возможен усик на подбородке. Плавательный пузырь сложного устройства. Очень крупные отолиты.

Количество видов в районе – 6.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

***Argyrosomus regius* (Asso, 1801) – горбыль обыкновенный серебристый, горбыль орлиный, корвина**

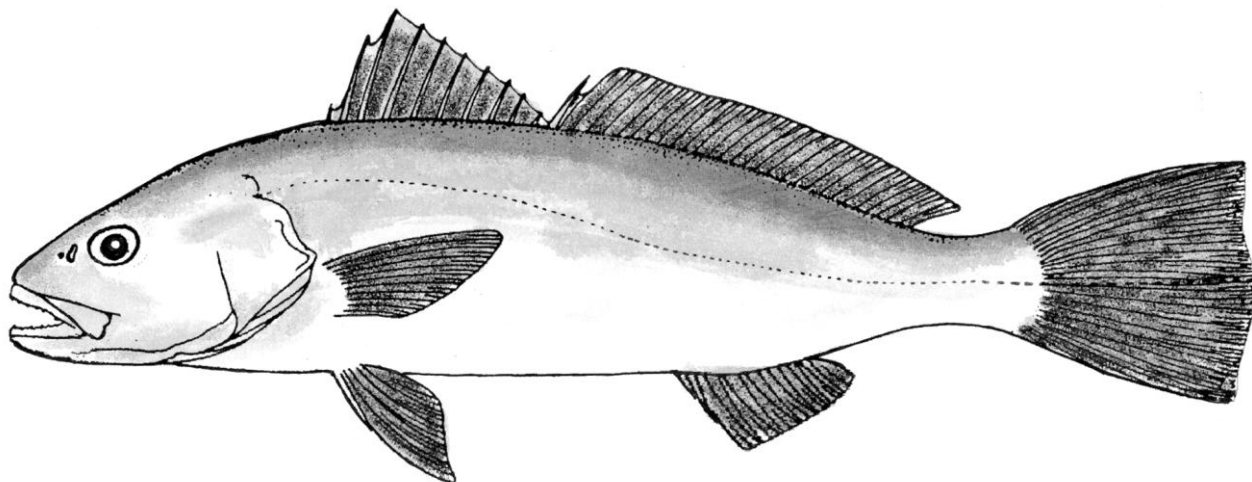
Основные синонимы: *Argyrosomus regium* (Asso, 1801),

*Perca regia* (Asso, 1801),

*Sciaena aquila* (Lacépède, 1803).

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

Название ФАО: Meagre (Ан), Corvina (Ис), Meagre commun (Фр).  
 Местные названия: Itan (Араб), Corvina, Courbine, Maigre (Мав), Sekhebi (Сен).



*Описание:* тело удлиненное, умеренно сжатое с боков. Рот конечный. Один двойной спинной плавник. В передней части плавника 9-10 жестких, в задней части 1 жесткий и 26-29 мягких лучей. Хвостовой плавник усеченный.

*Цвет:* серебристо-серый с бронзовым отливом, переходящий в темные тона. Внутренняя часть рта желто-оранжевая.

Длина тела до 230 см, обычная 50-90 см, масса до 103 кг.

**Массовый состав, %**

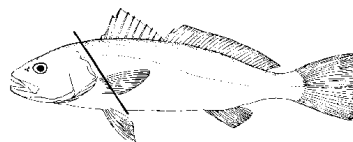
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-63,0	18,0-25,0	10,0-16,0	2,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-76,0	3,0-5,0	19,0-21,0	1,3	116/485

*Технологические данные:* выход филе 46%. Мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной или разделанной на тушку и в виде филе. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения.

*Схема разделки для рынка Европы:*



*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
1-10 Более 10	более 3500 1000-3500 менее 1000	филе	Corv -F.1
		без головы	Corv -S/T
		неразделанный	Corv -2
		неразделанный	Corv -3

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: средняя.

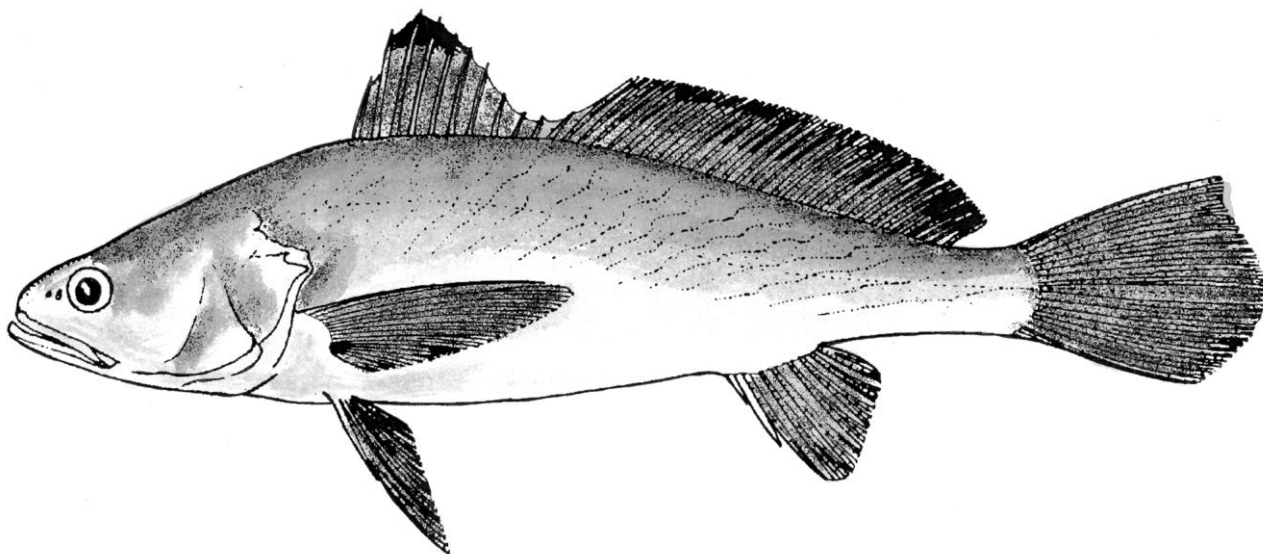
***Pseudotolithus senegalensis* (Valenciennes, 1833) – горбыль сенегальский, горбыль большеротый капитанский**

Основные синонимы: *Otolithus senegalensis* Valenciennes, 1833,

*Pseudotolithus macrognathus* Bleeker, 1863.

Название ФАО: Cassava croaker (Ан), Corvina cassava (Ис), Otolithe sénégalais (Фр).

Местные названия: Sosoè kondouké (Гвин), Corvina (Мав), Fètt (Сен).



*Описание:* тело удлиненное. Рот конечный. Один спинной плавник. В передней части плавника 10 жестких, в задней части 1 жесткий и 28-32 мягких луча. Грудной плавник длинный, он доходит до вертикали начала второй части спинного плавника.

*Цвет:* серебристо-серый. По телу идут наклонные тонкие полосы. Верхняя часть первого спинного плавника темная.

Длина тела до 114 см, обычная 28-65 см, масса до 12 кг.

**Массовый состав, %**

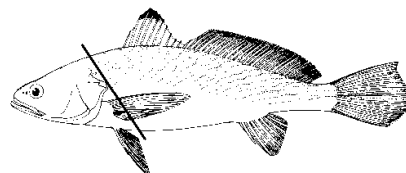
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-64,0	20,0-27,0	4,0-17,0	1,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0-79,0	1,0-4,0	17,0-21,0	1,3-1,4	99/414

*Технологические данные:* выход филе 50%, мясо белое, с хорошим вкусом, но суховатое. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной, разделанной на тушку и в виде филе. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения.

Схема разделки для рынка Европы:



Классификация технологической категории:

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
1-10	более 3500	филе без головы	Corv.-F.1
Более 10	1000-3500	неразделанный	Corv -S/T
	менее 1000	неразделанный	Corv -2
			Corv -3

Опасность: безопасна.

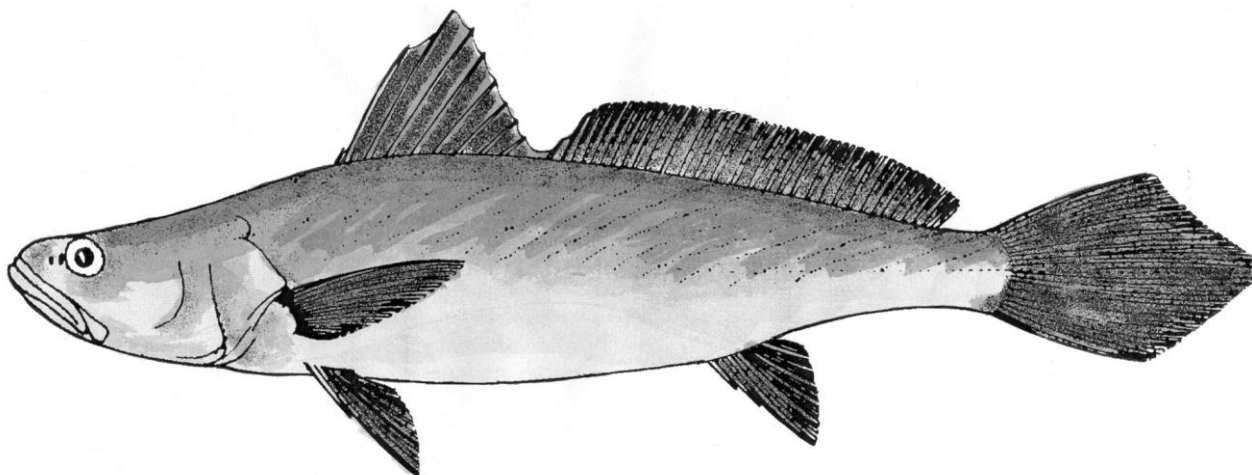
Ценовая категория: высокая.

***Pseudotolithus typus* Bleeker, 1863 – горбыль  
плоскоголовый капитанский**

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: Longneck croaker (Ан), Corvina bosoro (Ис), Otolithe nanka (Фр).

Местные названия: Sosou (Гвин), Corvina (Мав), Taunoun (Сен).



*Описание:* тело удлиненное. Рот конечный. Один двойной спинной плавник. В передней части плавника 9 жестких, в задней части 1 жесткий и 28-32 мягких луча. Грудной плавник не доходит до вертикали начала второго спинного плавника.

*Цвет:* серебристо-серый. По телу идут наклонные тонкие полосы. Верхняя часть первого спинного плавника светлая.

Длина тела до 140 см, обычная 30-80 см, масса до 15 кг.

Массовый состав, %

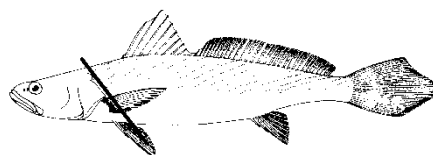
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
63,0-68,0	16,0-20,0	4,0-11,0	1,0-2,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-79,0	1,0-3,0	18,0-21,0	1,2-1,3	96/402

*Технологические данные:* выход филе 48%, мясо белое, с хорошим вкусом, но суховатое. На рынок поступает мороженым неразделанным, разделанным на тушку или в виде филе. Используется для изготовления кулинарных изделий, копчения.

Схема разделки для рынка Европы:



Классификация технологической категории:

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
1-10	более 3500	филе без головы	Corv.-F.1
Более 10	1000-3500	неразделанный	Corv -S/T
	менее 1000	неразделанный	Corv -2
			Corv -3

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: средняя.

***Umbrina canariensis* Valenciennes, 1843 – умбрина канарская**

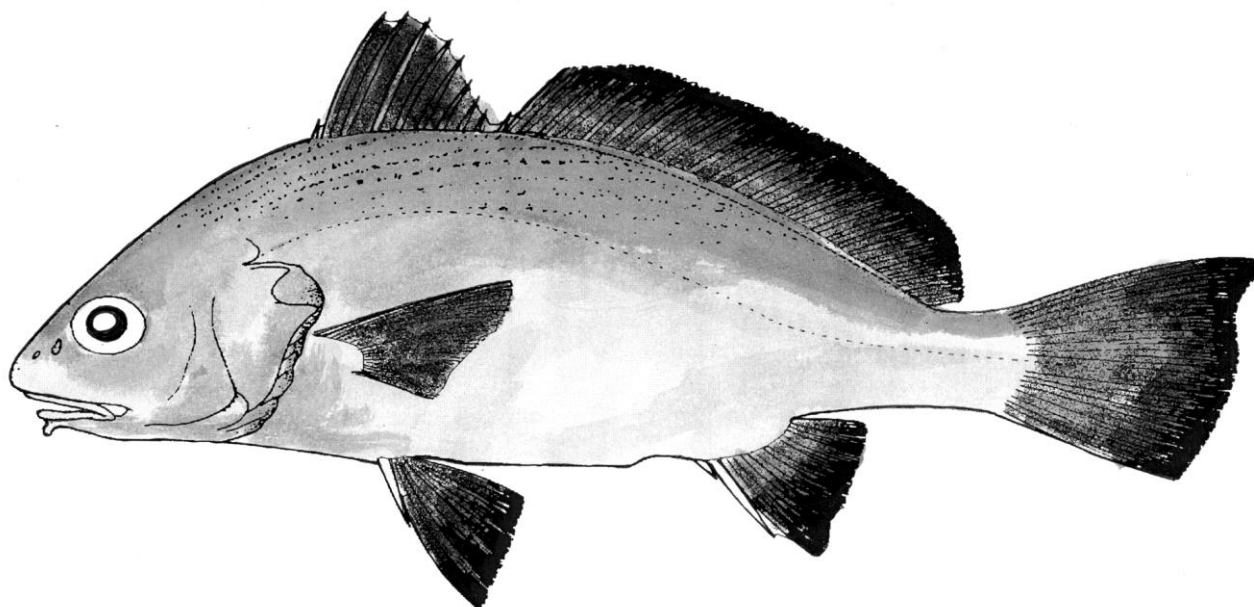
Основные синонимы: *Sciaena sinuata* (Day, 1876),

*Umbrina lafonti* Moreau, 1874,

*Umbrina valida* Jordan & Gunn, 1898.

Название ФАО: Canary drum (Ан), Varrugato de Canarias (Ис), Ombrine bzone (Фр).

Местные названия: Oboune (Араб), Ombrina, Verrugato de fango (Мав), Kuy (Сен).



**Описание:** тело высокое, уплощенное. Рот нижний. На подбородке есть усик. Один спинной плавник. В передней части плавника 10 жестких, в задней части 1 жесткий и 27-31 мягкий луч.

**Цвет:** серебристо-серый с коричневым отливом. Вторая часть спинного плавника, брюшные, анальный и хвостовой плавники имеют темные окончания.

Длина тела до 80 см, обычная 35-50 см, масса до 5 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
66,0-68,0	21,0-24,0	9,0-10,0	1,0-4,0



Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0-76,0	2,0-4,0	20,0-21,0	1,5	109/456

*Технологические данные:* выход филе 43%. Мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для изготовления кулинарных изделий, горячего копчения, консервов в масле.

*Классификация технологической категории:*

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
		филе	Corv.-F.1
	более 3500	без головы	Corv -S/T
1-10	1000-3500	неразделанная	Corv -2
Более 10	менее 1000	неразделанная	Corv -3

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* низкая.

***Umbrina cirrosa* (Linnaeus, 1758) – умбрина светлая, бородатая умбрина**

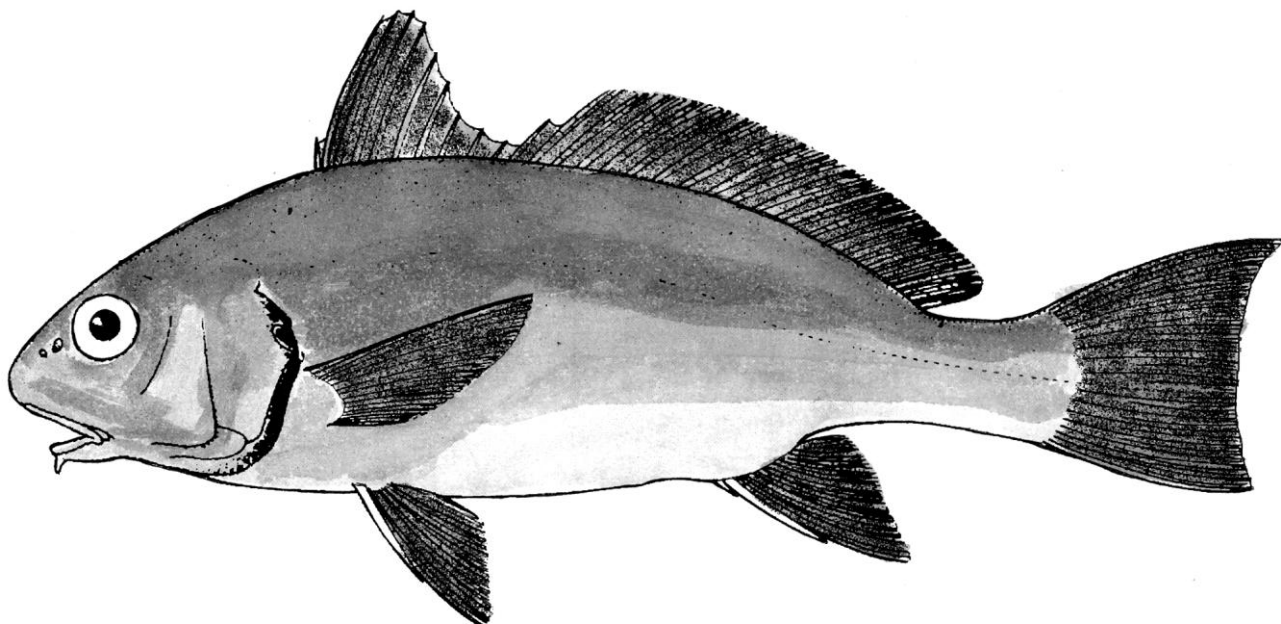
Основные синонимы: *Sciaena cirrosa* Linnaeus, 1758,

*Perca umbra* Lacepede, 1802

*Umbrina vulgaris* Cuvier, 1830.

Название ФАО: Shi drum (Ан), Varrugato fusco (Ис), Ombrine cõtière (Фр).

Местные названия: Ombrine (Мав).



*Описание:* тело удлиненное, высокое и уплощенное. Рот нижний. На подбородке есть усик. Один спинной плавник. В передней части плавника 9-10 жестких, в задней части 1 жесткий и 23-25 мягких лучей.

*Цвет:* серебристо-серый с коричневым отливом. Окончания жаберной крышки опр-авлены черной каймой. Плавники светлые.

Длина тела до 70 см, масса до 10 кг.

Массовый состав, %

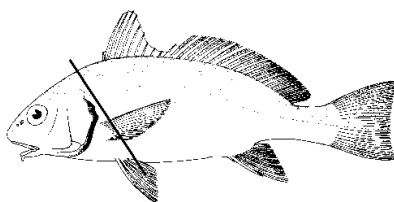
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
54,0-59,0	29,0-30,0	7,0-9,0	2,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-78,0	3,0-4,0	18,0-20,0	1,2	108/452

*Технологические данные:* мясо белое, с отличным вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и разделанной на тушку. Используется для приготовления кулинарных изделий, горячего копчения, консервов в масле.

Схема разделки для рынка Европы:



Классификация технологической категории:

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
1-10	более 3500	филе	Corv.-F.1
	1000-3500	без головы	Corv -S/T
Более 10	1000-3500	неразделанная	Corv -2
	менее 1000	неразделанная	Corv -3

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* очень высокая.

## Семейство *Scombridae* – скумбриевые

Тело умеренно удлиненное, сигаровидное. Два спинных плавника. За вторым спинным и анальным плавниками располагается ряд дополнительных маленьких плавничков. На хвостовом стебле могут быть кили.

Количество видов в районе – 6.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

***Auxis rochei rochei* (Risso, 1810) – тунец макрелевидный,**  
тунец скумбревидный, макрелетунец

Основные синонимы: *Auxis thazard* (non Linceped, 1801),

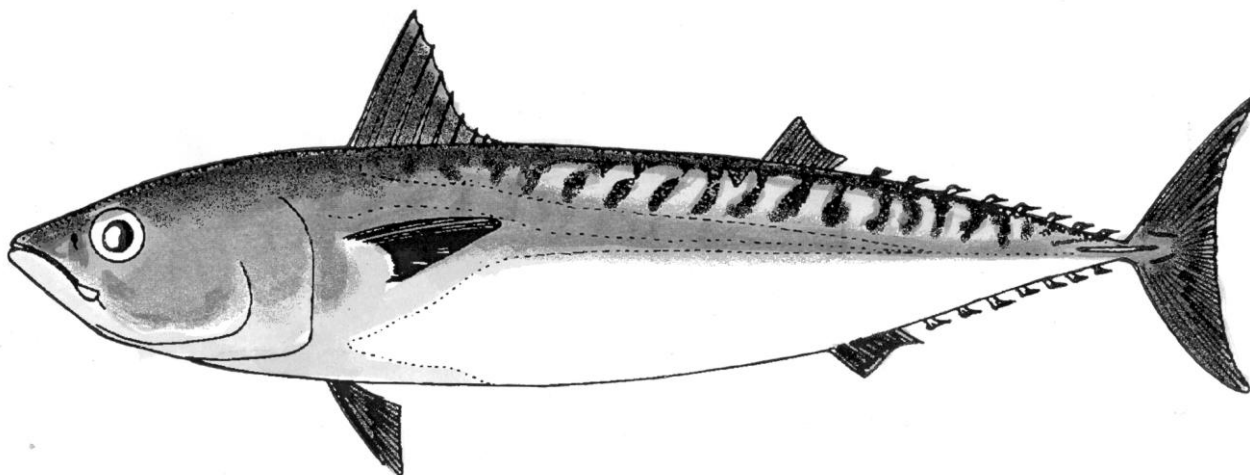
*Scomber rochei* Risso, 1810,

*Auxis vulgaris* Cuvier, 1832 .

Название ФАО: Bullet tuna (Ан), Melva (Ис), Bonitou (Фр).

Местные названия: Melva (Мав).

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.



*Описание:* тело удлиненное, веретенообразное. Два спинных плавника, отделенных друг от друга большим расстоянием. На основании хвостового стебля два маленьких кия и один крупный киль с каждой стороны. Чешуей покрыта только передняя часть тела. Корсет хорошо выражен.

*Цвет:* спина темно-синяя, боковые части серебристые. За окончанием первого спинного плавника на спинной стороне располагаются более 15 неправильных вертикальных темных полос.

Длина тела до 50 см, обычная 30-45 см, масса 0,7-1,8 кг

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
67,0-70,0	19,0-22,0	6,0-12,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
70,0-72,0	1,0-4,0	23,0-26,0	1,4-1,8	120/504

*Технологические данные:* мясо двух видов: светлое (45%) и темное (11%). Светлое мясо имеет хорошие вкусовые качества, качества темного мяса хуже. На рынок рыба поступает в мороженом неразделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий из светлого мяса, консервов натуральных и в масле, горячего копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

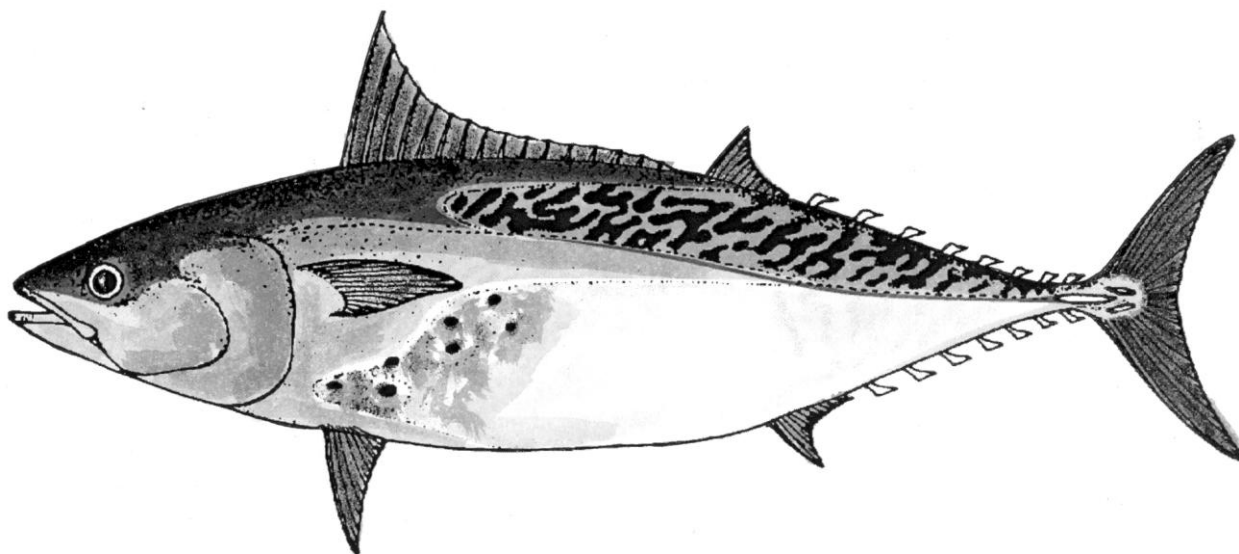
*Ценовая категория:* очень высокая.

***Euthynnus alletteratus* (Rafinesque, 1810) – тунец пятнистый, тунец малый атлантический**

Основные синонимы: *Scomber alletteratus* Rafinesque, 1810,  
*Gymnosarda alletterata* (Rafinesque, 1810),  
*Thynnus brevipinnis* Cuvier, 1832.

Название ФАО: Little tunny (Ан), Vacoreta (Ис), Thonine (Фр).

Местные названия: Poponkou (Ган), Atlantic little tuna, Thonine (Мав), Lbakoura (Мар), Oualass, Walas (Сен).



*Описание:* тело коренастое, сигаровидное. В жаберной дуге 37-45 тычинок. Два спинных плавника, в переднем плавнике 15-16 колючих лучей. Корсет выражен.

*Цвет:* спинная сторона с синим отливом и покрыта темными изломанными пятнами и полосами, на брюшной стороне, в районе грудных и брюшных плавников есть характерные темные пятна.

Длина тела до 80 см, обычная 40-60 см, масса до 16 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
64,0-70,0	20,0-22,0	8,0-12,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
68,0-71,0	1,0-3,0	25,0-27,0	1,0-2,0	122/510

*Технологические данные:* мясо двух видов: светлое (41%) и темное (12%). Светлое мясо хорошего вкусового качества, но с кисловатым привкусом. Вкусовые качества темного мяса хуже. На рынок поступает мороженым неразделанным и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий из светлого мяса, консервов натуральных и в масле. Темное мясо рекомендуется использовать для консервов типа паштетов.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен, но есть сообщения об отравлениях сигуатерой<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* средняя.

*Примечание:* пятнистый (малый атлантический) тунец – популярный объект спортивного рыболовства.

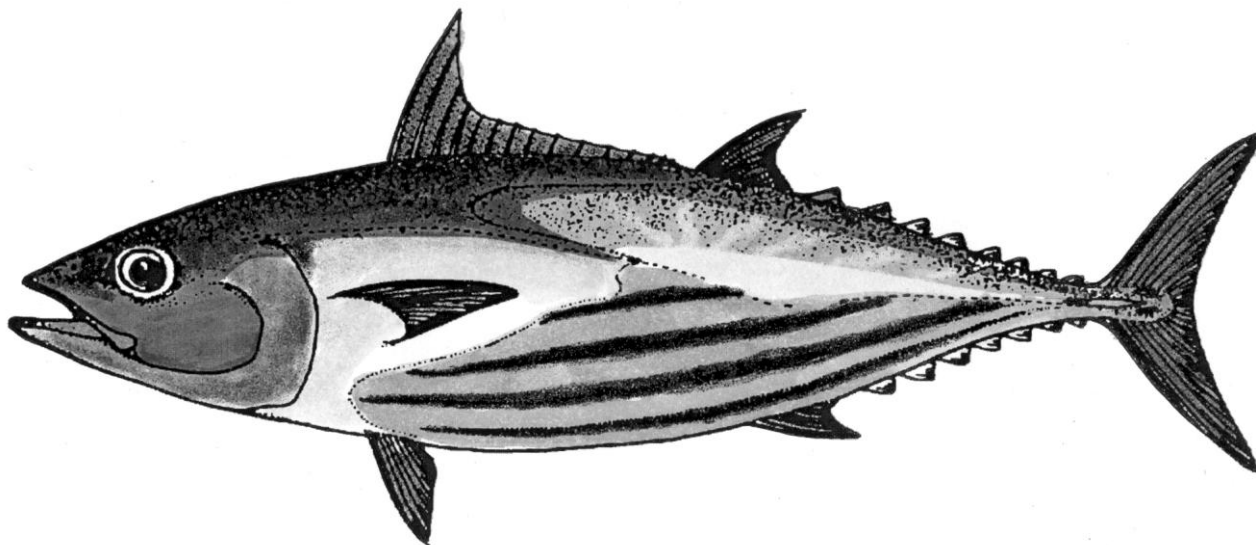
***Katsuwonus pelamis* (Linnaeus, 1758) – тунец полосатый, скипджек обыкновенный, бонито океанский**

Основные синонимы: *Euthynnus pelamis* (Linnaeus, 1758),  
*Gymnosarda pelamis* (Linnaeus, 1758),  
*Thynnus pelamys* (Linnaeus, 1758).

<sup>1</sup> Olsen D.A., Nellis D.W., Wood R.S. Ciguatera in the Eastern Caribbean // Mar. Fish. Rev. 1984. Vol. 46(1). P. 13-18.

Название ФАО: Skipjack tuna (Ан), Listado (Ис), Listao (Фр).

Местные названия: Listao, Skipjack (Мав), L'bakoura (Мар), Kiri-kiri (Сен).



*Описание:* тело коренастое, сигаровидное. В жаберной дуге 53-63 тычинки. Два спинных плавника, в переднем плавнике 14-16 колючих лучей. Есть корсет.

*Цвет:* спинная сторона с синим отливом, на брюшной стороне располагаются 4-6 темных горизонтальных полос.

Длина тела до 110 см, обычная до 80 см, масса до 34 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
63,0-70,0	20,0-23,0	9,0-12,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
65,0-72,0	1,0-5,0	23,0-25,0	1,6	123/515

*Технологические данные:* мясо двух видов: светлое (44%) и темное (9%). Светлое мясо имеет хорошие вкусовые качества, но с кисловатым привкусом. Качество темного мяса хуже. При приготовлении кулинарной продукции рекомендуется, не полностью размораживая мясо, промыть его в проточной воде и обильно обработать лимонным соком или слабым раствором уксуса. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий из светлого мяса, консервов натуральных и в масле, балыков. Темное мясо рекомендуется использовать для колбас, пельменей.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен, но есть сообщения об отравлениях сигуатерой в некоторых районах<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* высокая.

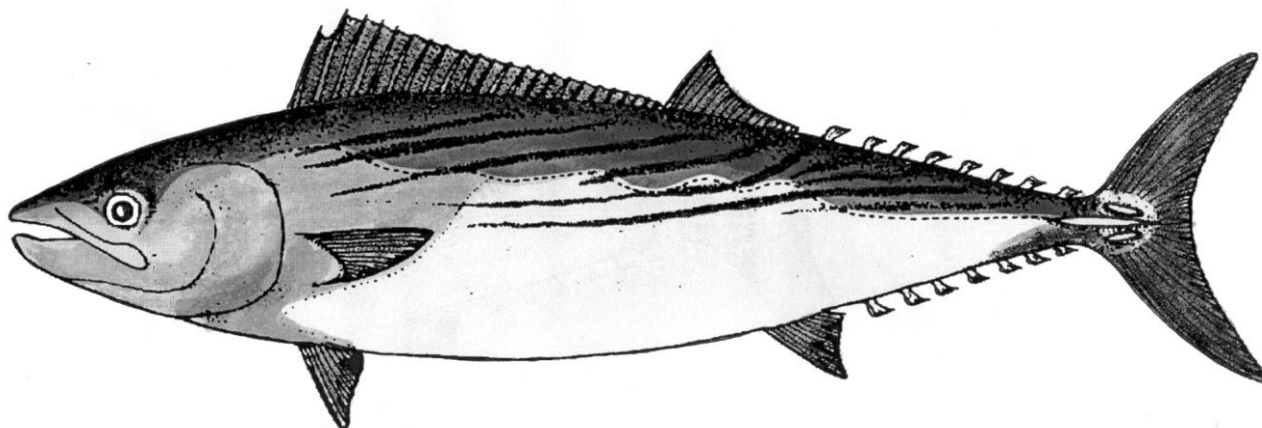
<sup>1</sup> Halstead, B.W., Auerbach P.S., Campbell D.R. A colour atlas of dangerous marine animals. Wolfe Medical Publications Ltd, W.S. Cowell Ltd, Ipswich, England, 1990. 192 p.

***Sarda sarda* (Bloch, 1793) – пеламида**

Основные синонимы: *Scomber sarda* Bloch, 1793,  
*Scomber palamitus* Rafinesque, 1810,  
*Thynnus brachypterus* Cuvier, 1829.

Название ФАО: Atlantic bonito (Ан), Bonito del atlántico (Ис), Bonito à dos rayé (Фр).

Местные названия: Bonite a dos rayè, Bonito (Мав), Dullu dullu (Сен).



*Описание:* тело коренастое, сигаровидное. В жаберной дуге 16-22 тычинки. Два спинных плавника, в переднем плавнике 20-23 колючих луча.

*Цвет:* серебристый, спинная сторона со стальным отливом и покрыта темными изломанными горизонтальными полосами, брюшная сторона серебристая без пятен.

Длина тела до 90 см, обычная 40-60 см, масса до 11 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
68,0-75,0	18,0-20,0	8,0-13,0	1,0-2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
67,0-73,0	2,0-10,0	22,0-24,0	1,2-1,5	146/611

*Технологические данные:* выход филе 60%, мясо имеет хорошие вкусовые качества, нежное, розовое, но ощущается кисловатый привкус. Поэтому перед использованием для производства консервов пеламиду отмачивают. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов натуральных и в масле с различными добавками, пресервов, копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна, но есть сообщения об отравлениях сигуатерой в некоторых районах<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* высокая.

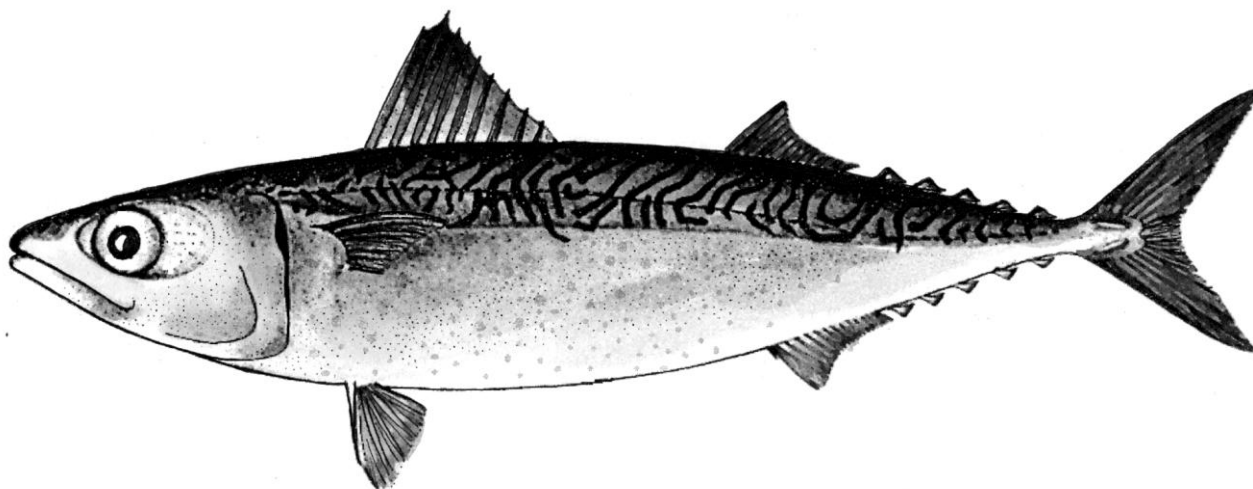
<sup>1</sup> Olsen D.A., Nellis D.W., Wood R.S. Ciguatera in the Eastern Caribbean // Mar. Fish. Rev. 1984. Vol. 46(1). P. 13-18.

***Scomber japonicus* Houttuyn, 1782 – скумбрия пятнистая,**  
скумбрия африканская, скумбрия южная

Основные синонимы: *Scomber colias* Gmelin, 1789,  
*Pneumatophorus japonicus* (Houttuyn, 1782),  
*Pneumatophorus colias* (non Gmelin, 1788),  
*Scomber saba* Bleeker, 1854.

Название ФАО: Chub mackerel (Ан), Estornino (Ис), Maquereau espagnol (Фр).

Местные названия: Chub mackerel, Estorino, Maquereau espagnol, Ouo (Мав), Kabaila (Мар), Ouo, Wo (Сен).



*Описание:* тело удлиненное сигаровидное. Голова с большими глазами. Два спинных плавника, в переднем плавнике 9-11 колючих лучей.

*Цвет:* серебристо-серый, спинная сторона покрыта темными изломанными вертикальными полосами, брюшная сторона покрыта темными пятнами.

Длина тела до 64 см, обычная 30-50 см, масса до 2,9 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-70,0	17,0-24,0	7,0-17,0	2,0-4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
62,0-74,0	1,0-16,0	19,0-24,0	1,3-1,5	105-220/439-920

*Технологические данные:* выход филе 10%, мясо имеет хорошие вкусовые качества, очень нежное. На рынок поступает в мороженом неразделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов натуральных и в масле.

*Классификация технологической категории:* рынок Испании: «Estornino» – масса экз. более 1 кг – «G», масса 0,5 – 1 кг – «M», масса 0,3 – 0,5 кг – «P».

*Опасность:* безопасна.

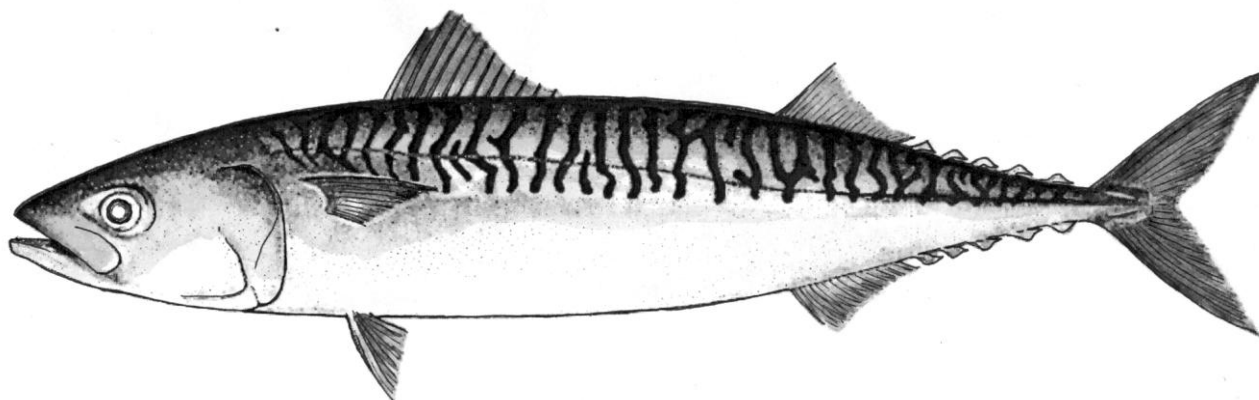
*Ценовая категория:* высокая.

***Scomber scombrus* Linnaeus, 1758 – скумбрия атлантическая**

Основные синонимы: *Scomber scomber* Linnaeus, 1766,  
*Scomber vernalis* Mitchill, 1815.

Название ФАО: Atlantic mackerel (Ан), Caballa del atlántico (Ис), Maquereau commun (Фр).

Местные названия: Maquereau (Мав).



*Описание:* тело удлиненное, сигаровидное. Голова с большими глазами. Два спинных плавника, в переднем плавнике 11-13 колючих лучей.

*Цвет:* серебристый, спинная сторона с зеленым отливом, покрыта темными изломанными вертикальными полосами, брюшная сторона серебристая без пятен.

Длина тела до 60 см, обычная 30-45 см, масса до 3,4 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-75,0	17,0-21,0	8,0-20,0	1,0-2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
59,0-76,0	3,0-27,0	16,0-24,0	1,1-1,3	215/900

*Технологические данные:* выход филе 50%, мясо имеет хорошие вкусовые качества, очень нежное. Качество меняется по сезонам. В водах Мавритании наиболее высокое качество мяса в июле-сентябре. Быстрое замораживание улучшает кондиции продукции. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов натуральных и в масле с различными добавками, пресервов, копчения и изготовления балыков. Служит для получения деликатесной продукции.

*Классификация технологической категории:* рынок Испании: «Caballa» – масса экз. более 1 кг – «G», масса 0,5-1 кг – «M», масса 0,3-0,5 кг – «P».

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* средняя.

***Scomberomorus tritor* (Cuvier, 1832) – макрель пятнистая, макрель западноафриканская (африканская королевская)**

Основные синонимы: *Cybius tritor* Cuvier, 1831,

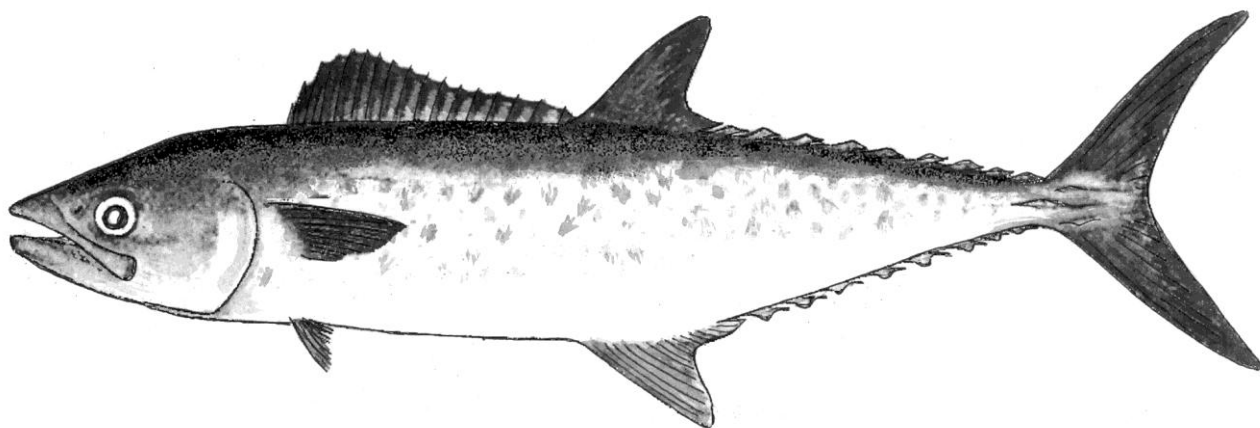
*Scomberomorus argyreus* Fowler, 1905,

*Scomberomorus maculatus* (non Mitchill, 1815).

Название ФАО: West African spanish mackerel (Ан), Carite lusitanico (Ис), Tazard blanc (Фр).



Местные названия: Tainkiditt (Араб), Ir'ral, Ndiounde (Мав), Ndiounde (Сен).



*Описание:* тело удлиненное, немного сплюснуто с боков, стреловидное. Два спинных плавника, в первом плавнике 15-19 жестких лучей, во втором 7-9 мягких лучей. За спинным и анальным плавниками располагаются дополнительные плавнички. На хвостовом стебле есть киль. В основании лопастей хвостового плавника расположены маленькие кили.

*Цвет:* серебристый, спинная сторона с зеленым отливом, на боковой стороне несколько рядов темных пятен, брюшная сторона серебристая без пятен.

Длина тела до 100 см, обычная 35-60 см, масса до 6 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
75,0-78,0	13,0-14,0	8,0-10,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
70,0-75,0	3,0-5,0	19,0-21,0	1,2-1,4	116/485

*Технологические данные:* выход филе 50%, мясо имеет отличные вкусовые качества, очень нежное, но с кисловатым привкусом. На рынок рыба поступает в мороженом неразделанном и в разделанном на тушку виде. Используется для получения кулинарных изделий, консервов натуральных и в масле, копчения и изготовления балыков. Может служить для получения деликатесной продукции.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

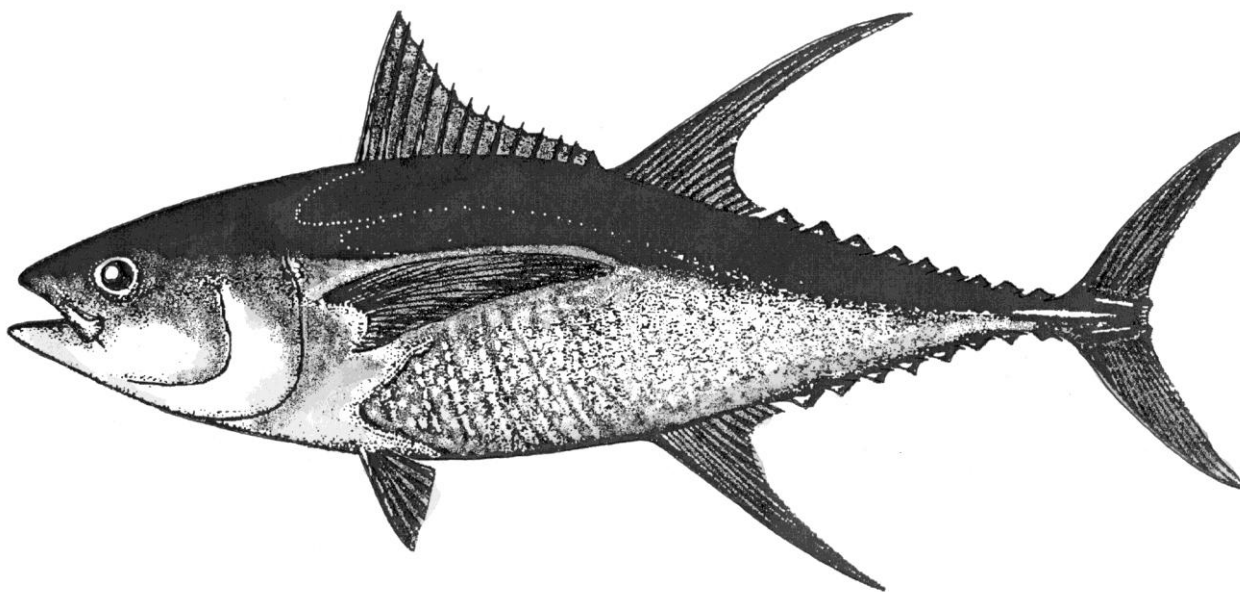
*Ценовая категория:* высокая.

***Thunnus albacares* (Bonnaterre, 1788) – тунец желтоперый, альбакор**

Основные синонимы: *Germa albacares* Bonnaterre, 1788,  
*Neothunnus albacora* (Lowe, 1839),  
*Kishinoella zacalles* Jordan & Evermann, 1926.

Название ФАО: Yellowfin tuna (Ан), Rabil (Ис), Albacore (Фр).

Местные названия: Albacore (Мав), Wockhandor (Сен).



*Описание:* тело коренастое, сигаровидное. В жаберной дуге 26-34 тычинки. Два спинных плавника, в первом плавнике 11-14 жестких лучей. Передние лучи второго спинного плавника и анального плавника сильно удлинены.

*Цвет:* спинная сторона темная с голубым отливом. На брюшной стороне на серебристом фоне темные пятна и вертикальные полосы. Спинные и анальный плавники желтые.

Длина тела до 239 см, обычная 105-165 см, масса до 200 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
72,0-74,0	18,0-19,0	5,0-6,0	1,0-2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
68,0-75,0	0,3-6,0	24,0-26,0	1,2-1,6	140/586

*Технологические данные:* выход филе 60-68%. Мясо двух видов: светлое и темное (4,7%). Светлое мясо имеет хорошие вкусовые качества. Вкусовые качества темного мяса хуже. После вылова необходимо обескровить тунца, в противном случае вкусовые качества ухудшатся. Рекомендуется обрабатывать сразу после вылова. На рынок поступает в мороженом разделанном виде (за исключением рынка Японии). Используется для приготовления кулинарных изделий из светлого мяса (колбасы и сосиски), консервов натуральных и в масле, копчения. Темное мясо служит для приготовления паштетов. В японской кухне используется для приготовления сашими.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* высокая.

***Thunnus obesus* (Lowe, 1839) – большеглазый тунец**

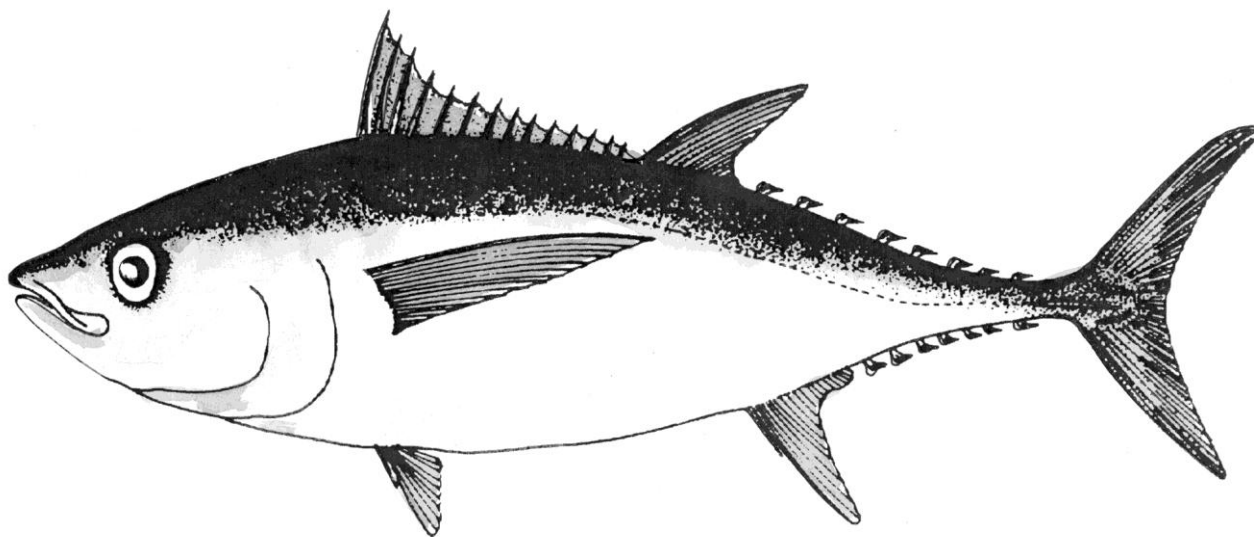
Основные синонимы: *Parathunnus obesus* (Lowe, 1839),

*Neothunnus obesus* (Lowe, 1839),

*Orcynus sibi* (Temminck & Schlegel, 1844).

Название ФАО: Bigeye tuna (Ан), Patudo (Ис), Thon obèse (Фр).

Местные названия: Patudo (Мав).



*Описание:* тело коренастое, высокое, несильно сжатое с боков. В жаберной дуге 23-31 тычинка. Грудные плавники длинные, 32-31% от длины тела. Два спинных плавника, в первом 13-14 колючих лучей.

*Цвет:* спинная сторона темная с голубым отливом. Брюшная сторона серебристая. Первый спинной плавник темно-желтый, второй спинной плавник и анальный плавник светло-желтые.

Длина тела до 250 см, обычная 100-180 см, масса до 210 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
75,0-76,0	13,0-14,0	9,0-11,0	1,2

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
71,0-72,0	1,0-2,0	26,0-27,0	1,6	120/500

*Технологические данные:* мясо двух видов: светлое и темное. Светлое мясо имеет хорошие вкусовые качества, темное мясо хуже. После вылова тунца необходимо обескровить, в противном случае вкусовые качества ухудшатся. На рынок поступает в мороженом разделанном виде (за исключением рынка Японии). Используется для приготовления кулинарных изделий из светлого мяса (колбасы и сосиски), консервов натуральных и в масле, копчения. Темное мясо служит для приготовления паштетов. В японской кухне используется для приготовления сашими.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

*Примечание:* ценный объект спортивного рыболовства.

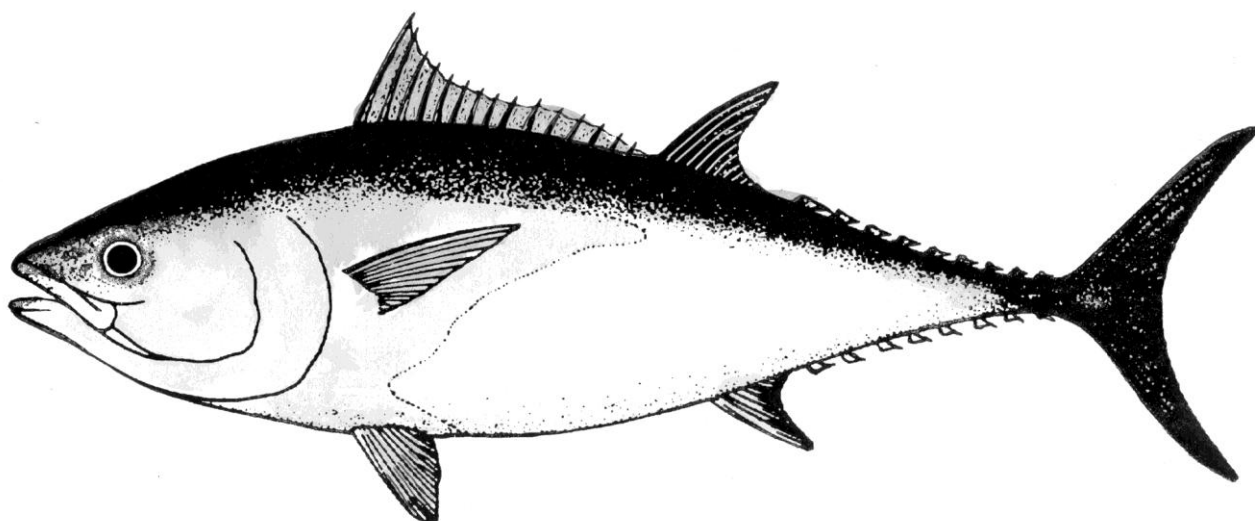
***Thunnus thynnus* (Linnaeus, 1758) – тунец обыкновенный, тунец атлантический голубой (синий)**

Основные синонимы: *Orcynus thynnus* (Linnaeus, 1758),

*Thynnus vulgaris* Cuvier, 1832.

Название ФАО: Atlantic bluefin tuna (Ан), Atun rojo (Ис), Thon rouge (Фр).

Местные названия: Thon (Мав), Waxandor (Сен).



*Описание:* тело коренастое, сигаровидное, несильно сжатое с боков. В жаберной дуге 34-43 тычинки. Грудные плавники короткие, их длина не более 80% длины головы. Два спинных плавника, в первом плавнике 12-14 жестких лучей.

*Цвет:* спинная сторона темная с голубым отливом. Брюшная сторона серебристая. Первый спинной плавник желтый. Хвостовой киль черный.

Длина тела до 458 см, обычная 90-210 см, масса до 684 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
72,0-73,0	18,0-19,0	7,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
71,0-73,0	2,0-6,0	24,0-26,0	1,0-2,0	136/569

*Технологические данные:* выход филе 64%. Мясо двух видов: светлое (57%) и темное (6,4%). Светлое мясо имеет хорошие вкусовые качества, темное мясо хуже. После вылова тунца необходимо обескровить, в противном случае вкусовые качества ухудшатся. Рекомендуется обрабатывать сразу после вылова. На рынок поступает в мороженом разделанном виде (за исключением рынка Японии). Используется для приготовления кулинарных изделий из светлого мяса (колбасы и сосиски), консервов натуральных и в масле, копчения. Темное мясо служит для приготовления паштетов. В японской кухне используется для приготовления сашими.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: очень высокая.

Примечание: объект аквакультуры в Японии.

## Семейство *Scorpaenidae* – скорпеновые

Тело с большой головой. На голове, жаберной крышке располагаются шипы, иногда в несколько рядов. Один спинной плавник, вооруженный в передней части мощными колючими лучами. Некоторые колючие лучи сочетаются с ядовитыми железами. Большинство видов имеют яркую и пеструю окраску.

Количество видов в районе – 14-16.

Последнее описание: Hureau J.-C., Litvinenko N.I. (1986)<sup>1</sup>.

### *Helicolenus dactylopterus* (Delaroche, 1809) – окунь синеротый, галлинета

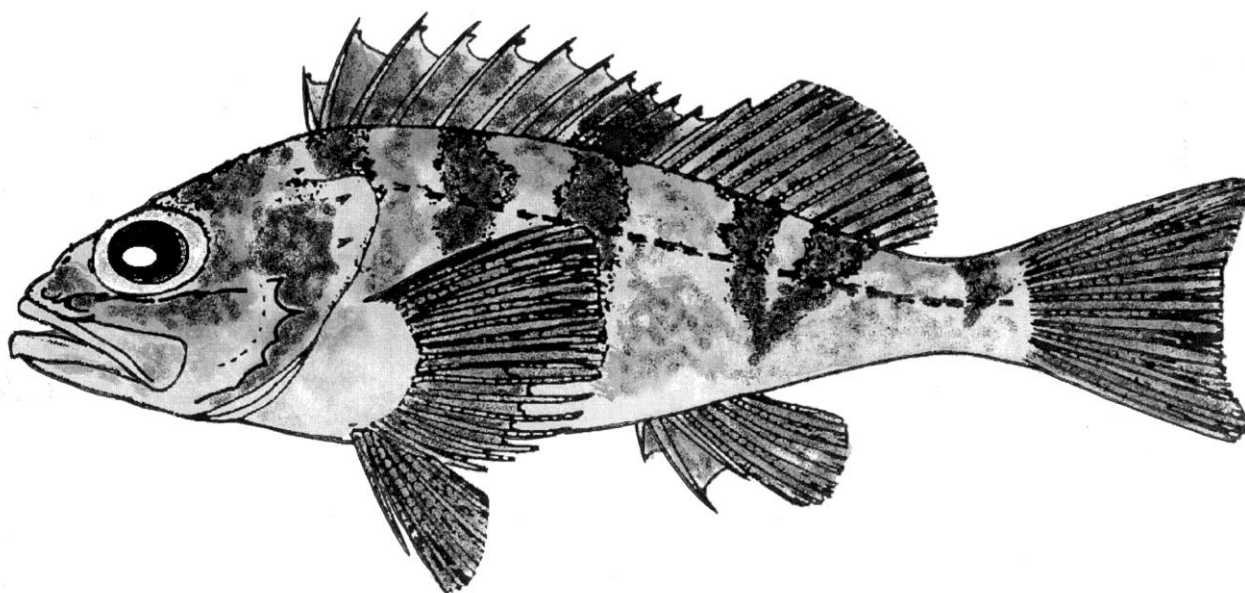
Основные синонимы: *Scorpaena dactyloptera* Delaroche, 1809,

*Sebastes maculatus* Cuvier, 1829,

*Helicolenus maderensis* Goode and Bean, 1896.

Название ФАО: Blackbelly rosefish (Ан), Gallineta (Ис), Sébaste chèvre (Фр).

Местные названия: Gallineta, Roscasse (Мав), Teyantan (Сен).



**Описание:** тело с большой головой и глазами. На голове ряд подглазничных шипов. В жаберной дуге 23-30 тычинок. Один спинной плавник. В передней части плавника 11-13 колючих лучей, во второй части 10-14 мягких лучей. Увеличенные грудные плавники. В нижней части грудных плавников есть частично свободные лучи.

**Цвет:** сильно изменчив, от темно-коричневого до розового. На боках пять вертикальных темных полос. В основании спинного плавника, у последних колючих лучей есть небольшое темное пятно.

<sup>1</sup> Hureau J.-C., Litvinenko N.I. Scorpaenidae / In P.J.P. Whitehead, M.-L. Bauchot, J.-C. Hureau, J. Nielsen and E. Tortonese (eds.) Fishes of the North-eastern Atlantic and the Mediterranean. UNESCO, Paris, 1986. Vol. 3. P. 1211-1229.

Длина тела до 47 см, масса 0,6 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
40,0-50,0	33,0-34,0	11,0-21,0	2,0-4,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-77,0	4,0-5,0	18,0-22,0	1,3-1,5	170/500

*Технологические данные:* мясо кремовое, с хорошим вкусом. При разделке необходимо удалять из брюшной полости черную внутреннюю пленку. На рынок рыба поступает в мороженом неразделанном и разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения и продукции из фарша.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* травмоопасен, имеет ядовитые колючки на голове и спинном плавнике<sup>1</sup>.

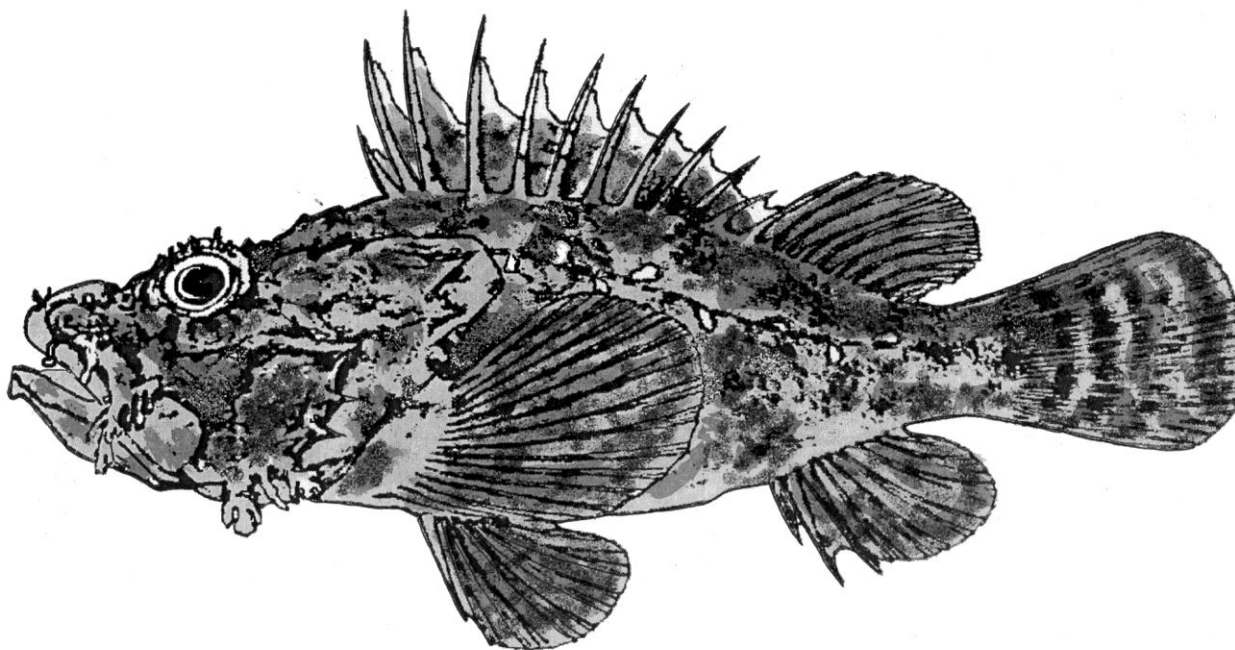
*Ценовая категория:* низкая.

***Scorpaena elongata* Cadenat, 1943 – скорпена розовая, ерш морской**

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: Slender rockfish (Ан), Gallineta rosada (Ис), Rascasse rose (Фр).

Местные названия: Rascasio, Rascasse (Мав).



*Описание:* тело с большой головой. На голове два ряда подглазничных шипов. Над глазами, над верхней челюстью, в нижней части жаберной крышки, на боковой линии есть папиллярные отростки. В жаберной дуге 13-16 тычинок. Один спинной плавник. В передней части плавника 12 колючих лучей, в задней части 9 мягких лучей. Увеличенные грудные плавники.

<sup>1</sup> Smith W.L., Wheeler W.C. Venom evolution widespread in fishes: a phylogenetic rode map for the bioprospecting of piscine venoms // J. Hered. 2006. Vol. 97(3). P. 206-217.

*Цвет:* основной фон – розово-желтый. На боках и плавниках много светлых и темных пятен.

Длина тела до 50 см, обычная 20-35 см, масса до 0,6 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
45,0-50,0	34,0-38,0	7,0-10,0	4,0-6,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
78,0-80,0	1,0-2,0	16,0-18,0	1,3-1,6	82/343

*Технологические данные:* выход филе 30%. Мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой, разделанной на тушку и в виде филе. Используется для приготовления кулинарных изделий.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* травмоопасна, колючки могут нанести болезненные травмы при обработке.

*Ценовая категория:* низкая.

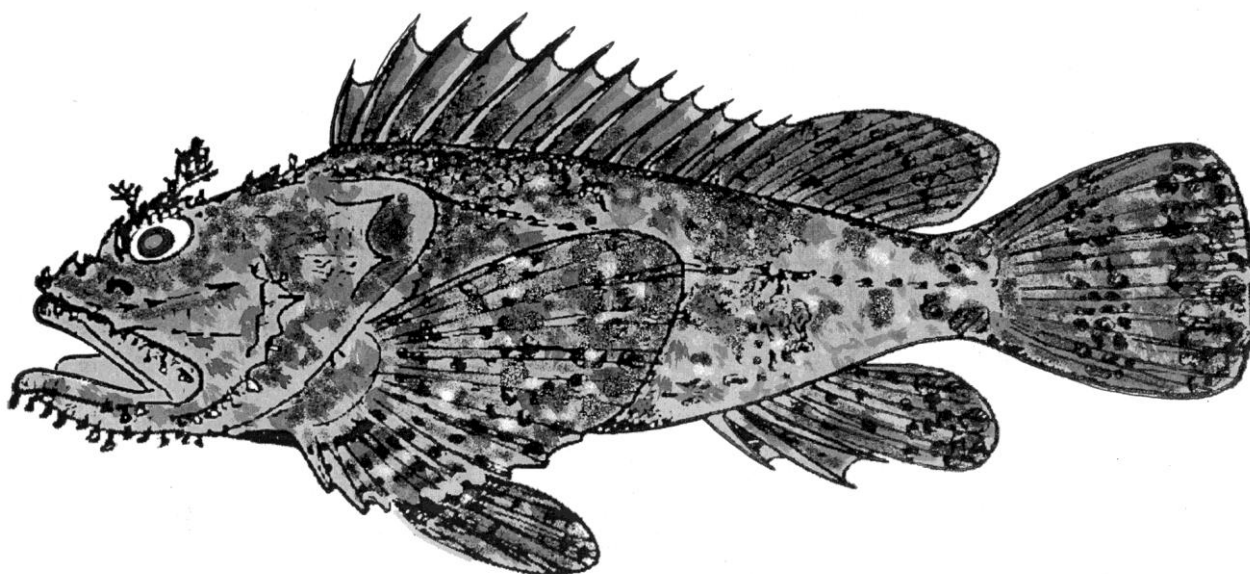
***Scorpaena laevis* Troschel, 1866 – скорпена сенегальская**

Основные синонимы: *Scorpaena senegaensis* Steindachner, 1881,

*Scorpaena plumieri* Capello, 1871.

Название ФАО: Senegalese rockfish (Ан), Rascacio del Senegal (Ис), Rascasse du Sénégal (Фр).

Местные названия: Rascacio (Мав).



*Описание:* тело с большой головой. На голове два ряда подглазничных шипов. Над глазами есть папиллярные отростки. В жаберной дуге 23-30 тычинок. Один спинной плавник. В передней части плавника 12 колючих, в задней части 9 мягких лучей. Увеличенные грудные плавники.

*Цвет:* сильно варьирует, основной фон – коричневый. На боках и плавниках много светлых и темных пятен. В основании спинного плавника, у последних колючих лучей возможно небольшое темное пятно.

Длина тела до 35 см, обычная 18-30 см, масса 0,1-0,3 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
45,0-48,0	33,0-34,0	7,0-8,0	9,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
78,0-81,0	2,0-6,0	16,0-18,0	1,4-1,9	104/435

*Технологические данные:* выход филе 29%. Мясо белое, с хорошим вкусом. При разделке необходимо удалять черную пленку в брюшной полости. На рынок рыба поступает мороженой разделанной на тушку. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* травмоопасна, колючки могут нанести болезненные травмы при обработке. Есть сообщения об заболеваниях сигуатерой<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* низкая.

***Setarches guentheri* Johnson, 1862 – скорпена глубоководная**

Основные синонимы: *Scorpaena remigera* Gilbert, Cramer, 1897,

*Setarches marleyi* Fowler, 1935.

Название ФАО: Channeled rockfish (Ан), Rascacio serrano (Ис), Rascasse serran (Фр).

Местные названия: Rascacio (Мав).

*Описание:* тело с крупной головой. Один спинной плавник. В передней части плавника 11-13 колючих, в задней части 9-11 мягких лучей. Увеличенные грудные плавники.

*Цвет:* изменчив, основной фон – розовый. На боках красные пятна. Плавники красные.

Длина тела до 28 см, обычная 23-26 см, масса 180-320 г.

**Массовый состав, %**

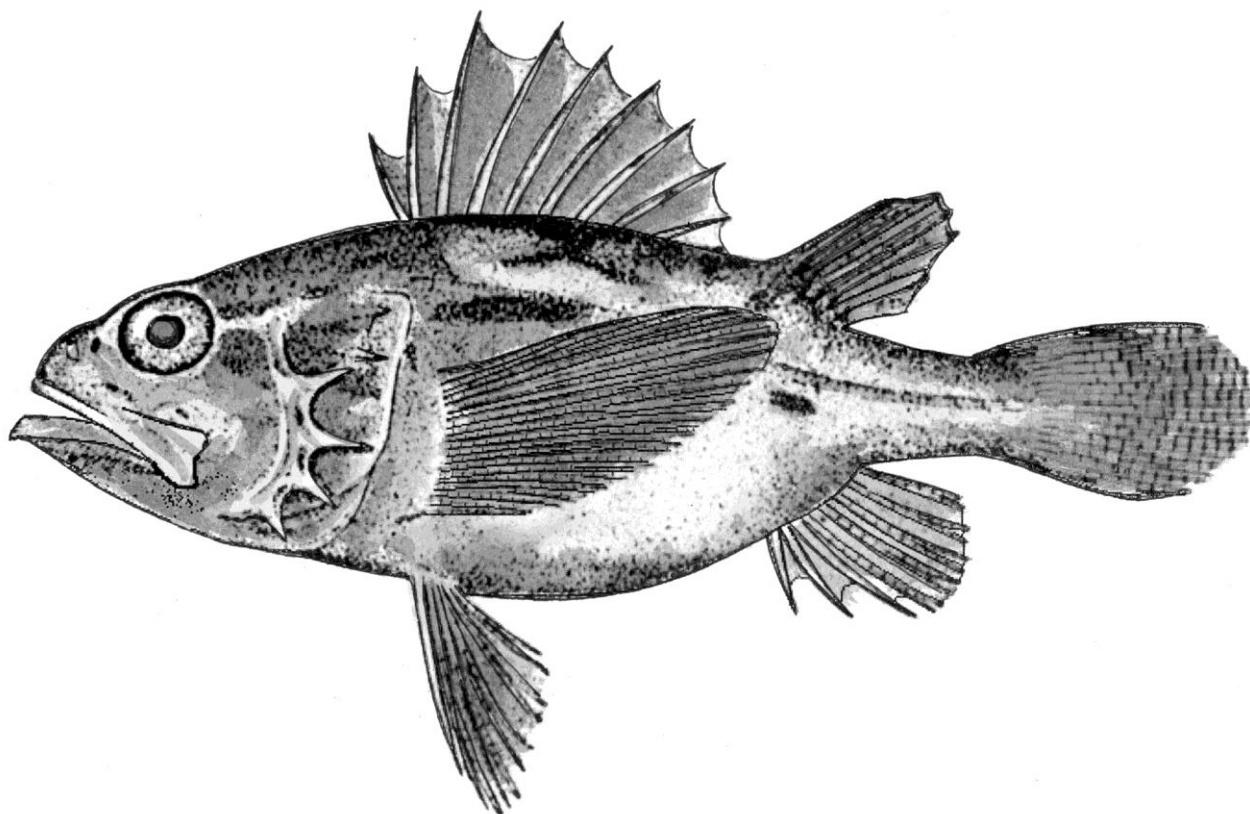
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
45,0	35,0	11,0	9,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
80,3	1,5	16,8	1,4	81/339

<sup>1</sup> Dammann A.E. Study of the fisheries potential of the Virgin Islands // Special Report. Contribution. 1969. No. 1. Virgin Islands Ecological Research Station.





*Технологические данные:* выход филе 32%. Мясо белое, слегка водянистое, в отварном виде сочное, ароматное. Замораживается тушкой. Используется для приготовления кулинарных изделий.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* травмоопасна, имеет ядовитые колючки<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* нет.

### **Семейство *Serranidae* – серрановые, каменные окуни**

Тело коренастое, с крупной головой. На жаберной крышке три шипа. Один спинной плавник.

Количество видов в районе – 11-15.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>2</sup>.

#### ***Anthias anthias* (Linnaeus, 1758) – антиас обыкновенный (средиземноморский)**

Основные синонимы: *Labrus anthias* Linnaeus, 1758,  
*Serranus anthias* (Linnaeus, 1758),  
*Anthias sacer* Bloch, 1792.

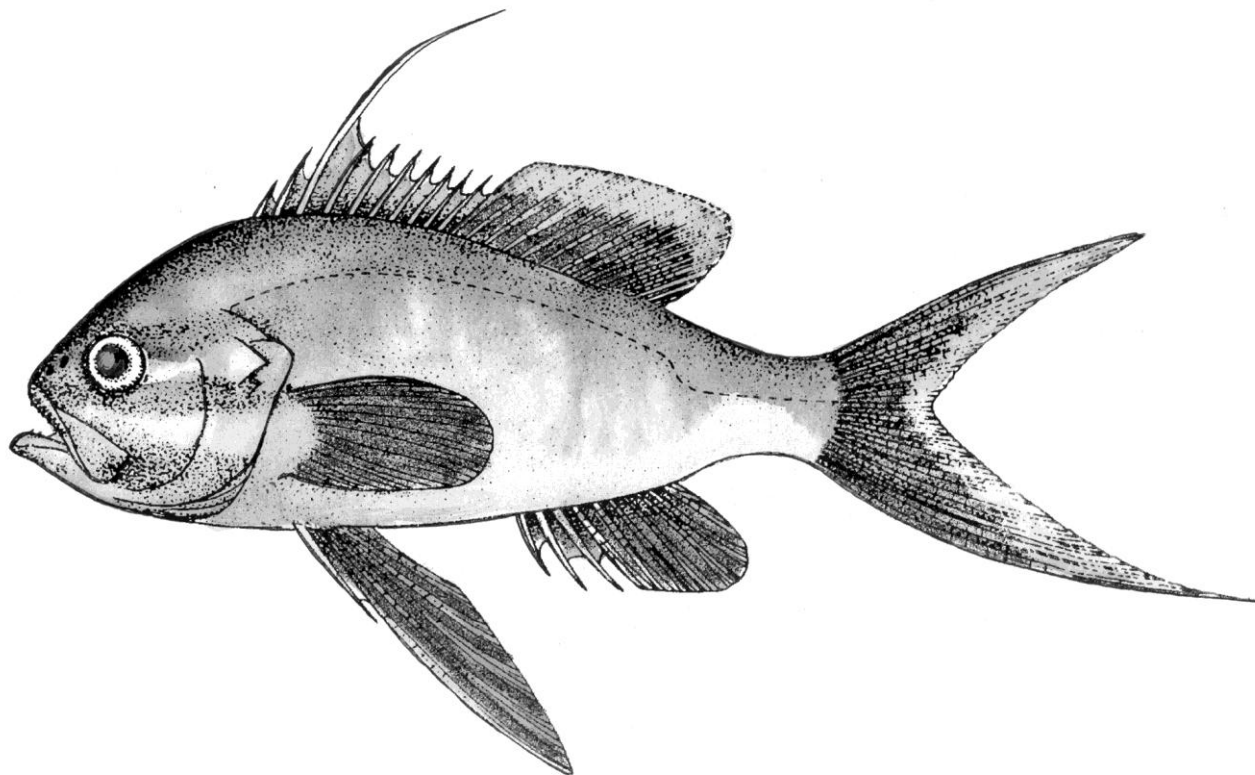
Название ФАО: Swallowtail seaperch (Ан), Tres colas (Ис), Barbier hirondelle (Фр).

Местные названия: нет.

---

<sup>1</sup> Schneider W. FAO species identification sheets for fishery purposes. Field guide to the commercial marine resources of the Gulf of Guinea // Prepared and published with the support of the FAO Regional Office for Africa. FAO, Rome, 1990. 268 p.

<sup>2</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.



*Описание:* тело коренастое, сжатое с боков. На жаберной крышке три шипа. Спинной плавник один, его передняя часть состоит из колючих шипов, третий жесткий луч сильно удлиннен. Брюшные плавники увеличены.

*Цвет:* розово-красный с оттенком коричневого. Плавники желтые. На жаберной крышке светлые полосы.

Длина тела до 27 см, обычная 15-20 см, масса 0,1-0,2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
53,0-55,0	32,0-34,0	5,0-6,0	5,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
78,0-79,0	0,8-2,0	18,0-19,0	1,1	87/364

*Технологические данные:* выход филе 31%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба поступает в неразделанном мороженом виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения и вяления.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

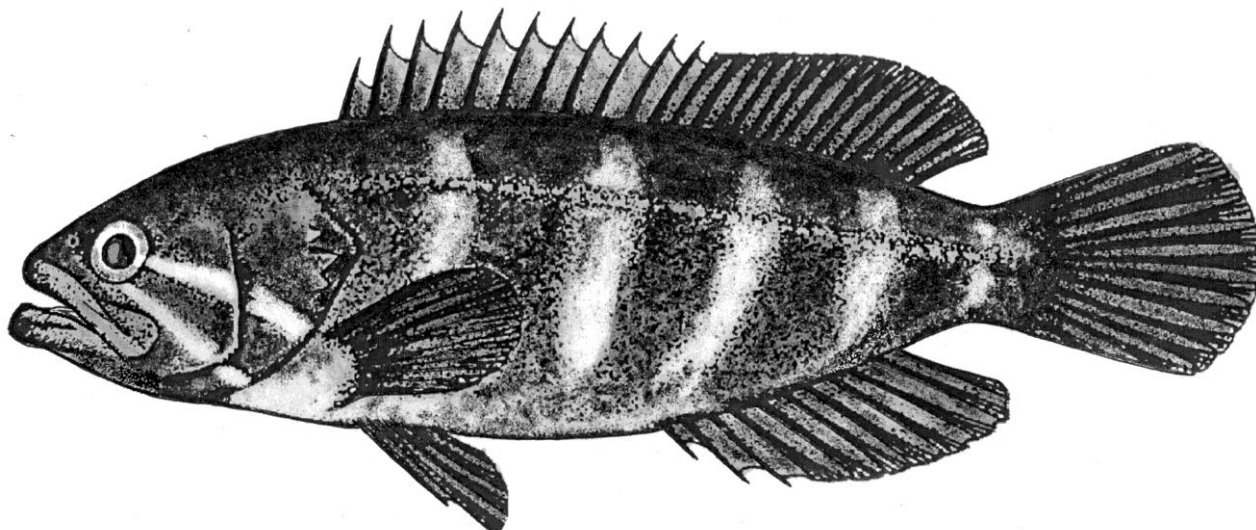
***Epinephelus aeneus* (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817) – мероу полосатый, мероу белополосый**

Основные синонимы: *Serranus aeneus* Geoffroy Saint-Hilaire, 1817,

*Cherna aenea* (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817).

Название ФАО: White grouper (Ан), Cherna de ley (Ис), Mérou blanc (Фр).

Местные названия: Arhani (Араб), Черне, Тiof (Мав), Соof (Сен).



*Описание:* тело коренастое. На жаберной крышке три шипа. Спинной плавник один, он состоит из 10-11 колючих и 14-16 мягких лучей. Челюсти вооружены коническими зубами.

*Цвет:* на коричневом фоне более темные вертикальные полосы. На жаберной крышке 2-3 светлых полосы.

Длина тела до 120 см, обычная 40-60 см, масса до 25 кг.

**Массовый состав, %**

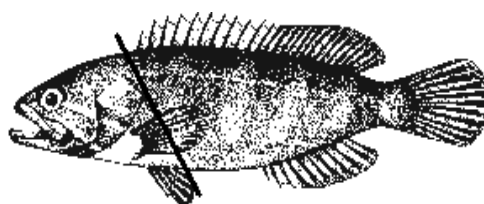
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
57,0-67,0	23,0-30,0	7,0-10,0	3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-78,0	0,1-6,0	18,0-21,0	1,2	105/439

*Технологические данные:* выход филе 47-51%. Мясо имеет отличные вкусовые качества. На рынок меру поступает охлажденным и мороженым в виде филе, разделанной тушки и неразделанным. Используется для приготовления кулинарной продукции.

*Схема разделки для рынка Европы:*



*Классификация технологической категории:*

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
1-5	более 2000	филе без головы	Cherne-F
6-10	1000-2000	неразделанный	Cherne-S/T
Больше 11	менее 1000	неразделанный	Cherne-1 Cherne-2 Cherne-3

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

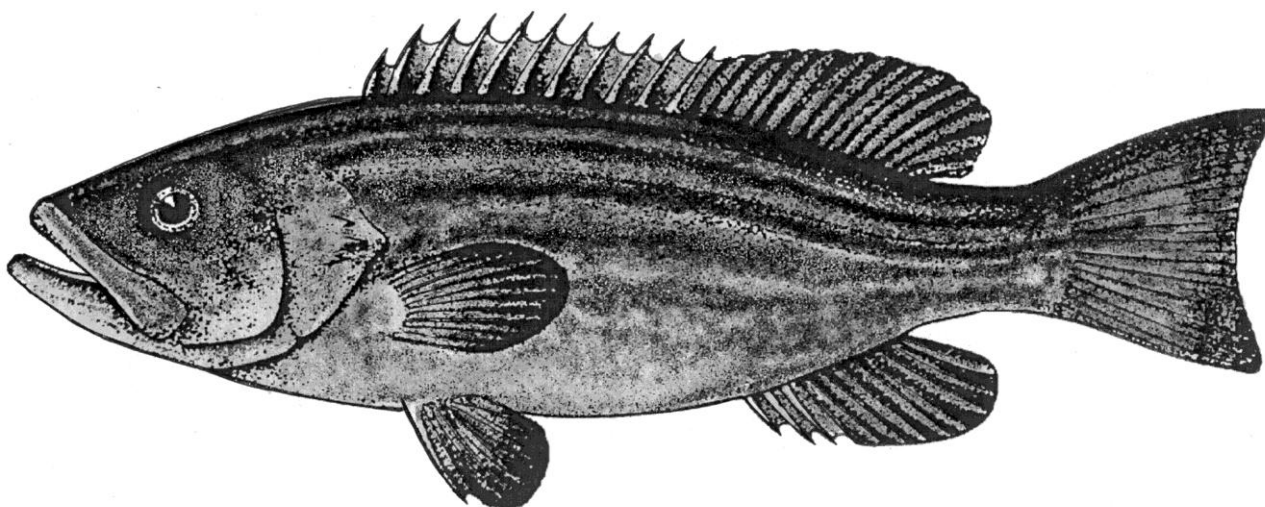
*Примечание:* запасы подорваны, по рекомендациям ФАО и МСОП вид внесен в международную Красную книгу исчезающих животных. Существуют попытки ведения аквакультуры этого вида.

***Epinephelus costae* (Steindachner, 1878) – мероу александрийский, полосатый группер**

Основные синонимы: *Epinephalus alexandrinus* (non Valenciennes, 1828),  
*Plectropoma fasciatus* Costa, 1844,  
*Cerna catalonica* Gilbert, 1913.

Название ФАО: Goldblotch grouper (Ан), Falso abadejo (Ис), Mérou badèche (Фр).

Местные названия: Falso abadejo (Мав).



*Описание:* тело коренастое. На жаберной крышке три шипа. Спинной плавник один. Передняя часть плавника состоит из 11 колючих, задняя часть из 16-18 мягких лучей. На жаберной крышке 2, на теле 5-7 темных полос. Челюсти вооружены коническими зубами.

*Цвет:* на светло-коричневом фоне более темные (красноватые) полосы.

Длина тела до 140 см, обычная 30-80 см, масса до 55 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
59,0-64,0	28,0-34,0	7,0-9,0	2,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-80,0	2,0	19,0-21,0	0,8-1,6	98/410

Технологические данные: выход филе 49%. Мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок мероу поступает охлажденным и мороженым, в виде филе, разделанной тушки и неразделанной. Используется для приготовления кулинарной продукции.

Схема разделки для рынка Европы:



Классификация технологической категории:

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
1-5	более 2000	филе	Cherne-F
6-10	1000-2000	без головы	Cherne-S/T
Больше 11	менее 1000	неразделанный	Cherne-1
		неразделанный	Cherne-2
		неразделанный	Cherne-3

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: очень высокая.

***Epinephelus marginatus* (Lowe, 1834) – мероу гигантский,**  
мероу

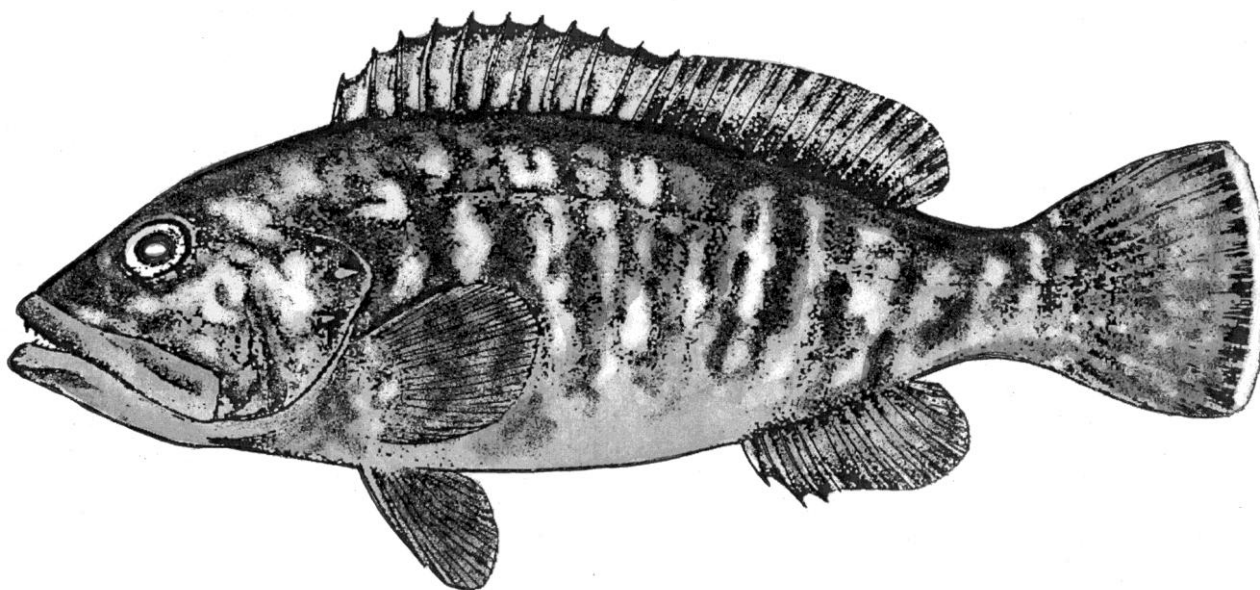
Основные синонимы: *Epinephelus gigas* (Brünnich, 1768),

*Cerna gigas* Bonaparte, 1833,

*Serranus aspersus* Jenyns, 1840.

Название ФАО: Dusky grouper (Ан), Mero moreno (Ис), Mérou noir (Фр).

Местные названия: Cherne (Мав), Dialakh, Кóсс (Сен).



*Описание:* тело коренастое. На жаберной крышке три шипа. Спинной плавник один, состоит из 11 колючих и 14-16 мягких лучей. Челюсти вооружены коническими зубами.

*Цвет:* на коричневом фоне более светлые пятна и вертикальные полосы. На жаберной крышке светлые пятна.

Длина тела до 150 см, масса до 60 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
55,0-64,0	23,0-38,0	9,0-18,0	2,0-4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-80,0	1,0-7,0	17,0-22,0	1,3-1,8	114/477

*Технологические данные:* выход филе 48-51%. Мясо имеет отличные вкусовые качества. На рынок поступает охлажденным и мороженым, в виде филе, разделанной тушки и неразделанным. Используется для приготовления кулинарной продукции, в том числе деликатесной.

*Схема разделки для рынка Европы:*



*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
		филе	Cherne-F
		без головы	Cherne-S/T
1-5	более 2000	неразделанный	Cherne-1
6-10	1000-2000	неразделанный	Cherne-2
Больше 11	менее 1000	неразделанный	Cherne-3

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

*Примечание:* вид находится на грани исчезновения. Занесен в международную Красную книгу МСОП исчезающих животных.

**Семейство *Soleidae* – морские языки, солевые**

Тело плоское. Глаза могут находиться на левой или правой стороне тела. Есть хвостовой плавник.

Количество видов в районе – 15.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

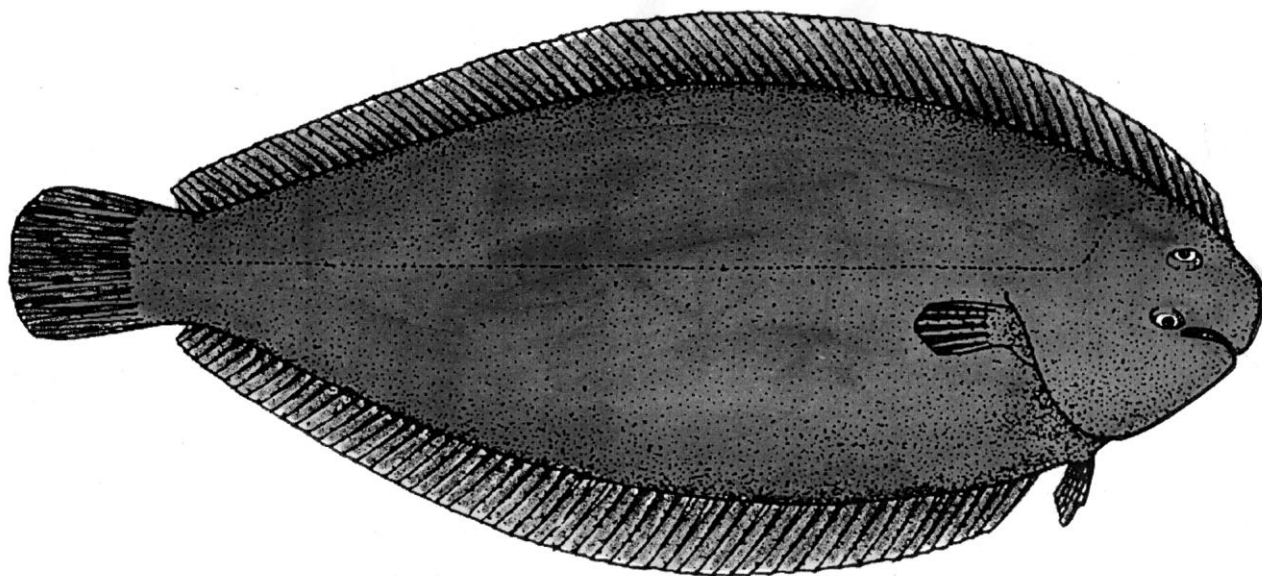
<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

***Solea senegalensis* Каур, 1858 – морской язык,**  
сенегальская солеа

Основные синонимы: *Solea melanochira* Moreau, 1874,  
*Solea cleverleyi* Gilchrist, 1906.

Название ФАО: Senegalese sole (Ан), Lenguado senegalés (Ис), Sole du Sénégal (Фр).

Местные названия: Idiss (Араб), Lenguado, Sole (Мав).



*Описание:* тело плоское, глаза находятся на правой стороне тела. Боковая линия делает пологий зигзаг на голове.

*Цвет:* коричневый. На теле у живых рыб есть маленькие голубые пятна. Мембрана между лучами в грудном плавнике черная.

Длина тела до 60 см, обычная 30-45 см, масса до 0,7 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
82,0-84,0	8,0-10,0	4,0-6,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-80,0	0,3-2,2	18,0-20,0	1,3-1,5	88/368

*Технологические данные:* выход филе 60%, мясо вкусное и нежное, пригодно для производства деликатесной продукции. На рынке язык предлагается мороженым неразделанным и в виде филе. Используется для изготовления кулинарных деликатесных изделий, консервов натуральных.

*Классификация технологической категории:*

Рынок Испании

Длина рыбы, см	Маркировка
Более 46	Sole-1
36- 46	Sole-2
31-36	Sole-3
26-31	Sole-4
21-26	Sole-5
17-21	Sole-6
Менее 17	Sole-7
Смесь	Sole-8
Филе	Sole F

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: очень высокая.

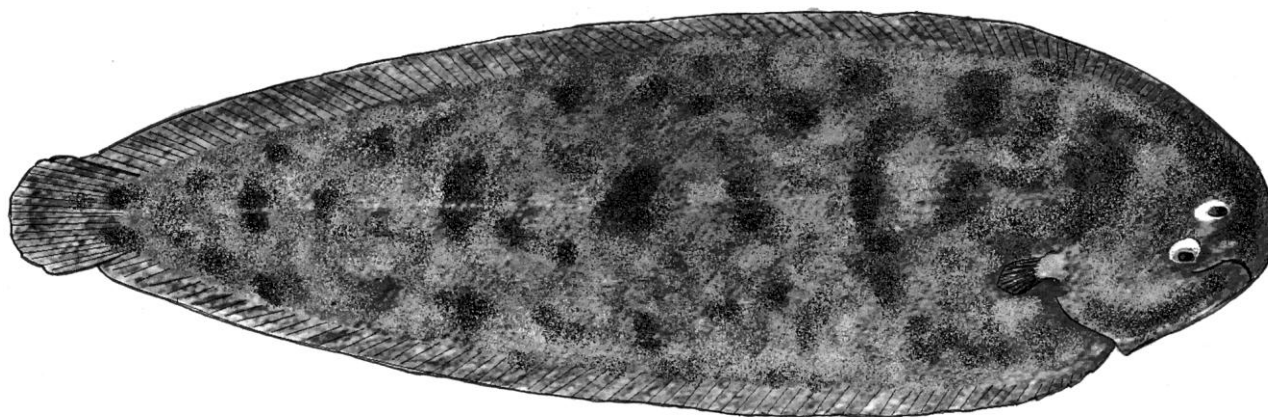
***Synaptura lusitanica* (Capello, 1868) – язык португальский, лузитанская синаптура**

Основные синонимы: *Dagetichthys lusitanicus* (de Brito Capello, 1868),

*Synaptura punctatissima* Peters, 1876

Название ФАО: Portuguese sole (Ан), Lenguado portugès (Ис), Sole ruardon commune (Фр).

Местные названия: Idiss (Араб), Lenguado, Sole (Мав)



**Описание:** тело плоское, овальное, глаза находятся на правой стороне тела. Боковая линия делает зигзаг на голове.

**Цвет:** серо-коричневый, с расположенными сериями темными пятнами.

Длина тела до 40 см, обычная 20-35 см, масса 0,1-0,4 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
78,0-80,0	12,0-14,0	6,0-7,0	3,0-4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
80,0-81,0	1,0-2,0	16,0-17,0	1,4-1,5	80/335



*Технологические данные:* выход филе 48%, мясо вкусное и нежное, пригодно для производства деликатесной продукции. На рынок поступает охлажденным, мороженым неразделанным и в виде филе. Используется для приготовления деликатесной кулинарии, консервов.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Маркировка
1-25	более 400	S.R-1
Более 25	менее 400	S.R-2

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

## Семейство *Sparidae* – спаровые

Тело различной формы, от продолговатого до высокого. Один спинной плавник. Характерным признаком родов семейства является строение зубов.

Количество видов в районе – 26.

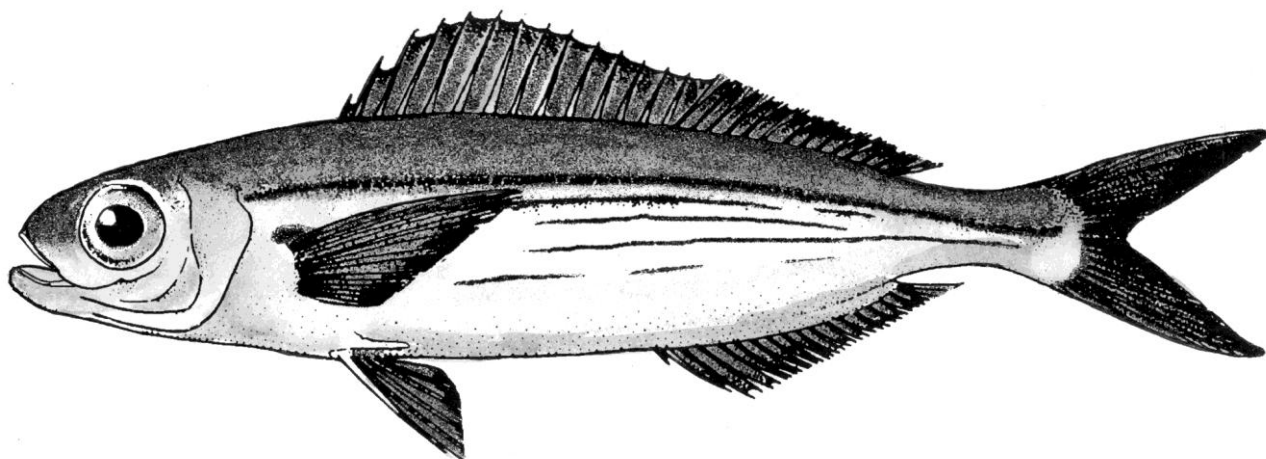
Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

### ***Boops boops* (Linnaeus, 1758) – полосатик, большеглазый бопс**

Основные синонимы: *Vox boops* (Linnaeus, 1758),  
*Sparus boops* Linnaeus, 1758  
*Boops canariensis* Valenciennes, 1839.

Название ФАО: Vogue (Ан), Voga (Ис), Vogue (Фр).

Местные названия: Vogue (Мав).



*Описание:* тело удлинненное. Зубы на верхней и нижней челюсти уплощенные, в виде резцов. Глаза крупные. В жаберной дуге 23-28 тычинок. Один спинной плавник, в котором 13-15 жестких и 12-16 мягких лучей.

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

**Цвет:** серебристо-зеленый с голубым оттенком, на боках 3-5 горизонтальных золотистых полос. Рыло и лоб темные. В верхней части основания грудного плавника темное пятно.

Длина тела до 36 см, обычная 15-25 см, масса 0,1-0,2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
62,0-74,0	17,0-24,0	7,0-11,0	1,0-2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-78,0	1,0-5,0	16,0-21,0	1,3-1,5	101/423

**Технологические данные:** выход филе 55%, мясо розовое, сочное, с удовлетворительным вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и разделанной на тушку. Используется для приготовления кулинарной продукции, консервов, копчения и вяления.

**Классификация технологической категории:** общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

**Опасность:** безопасен.

**Ценовая категория:** высокая.

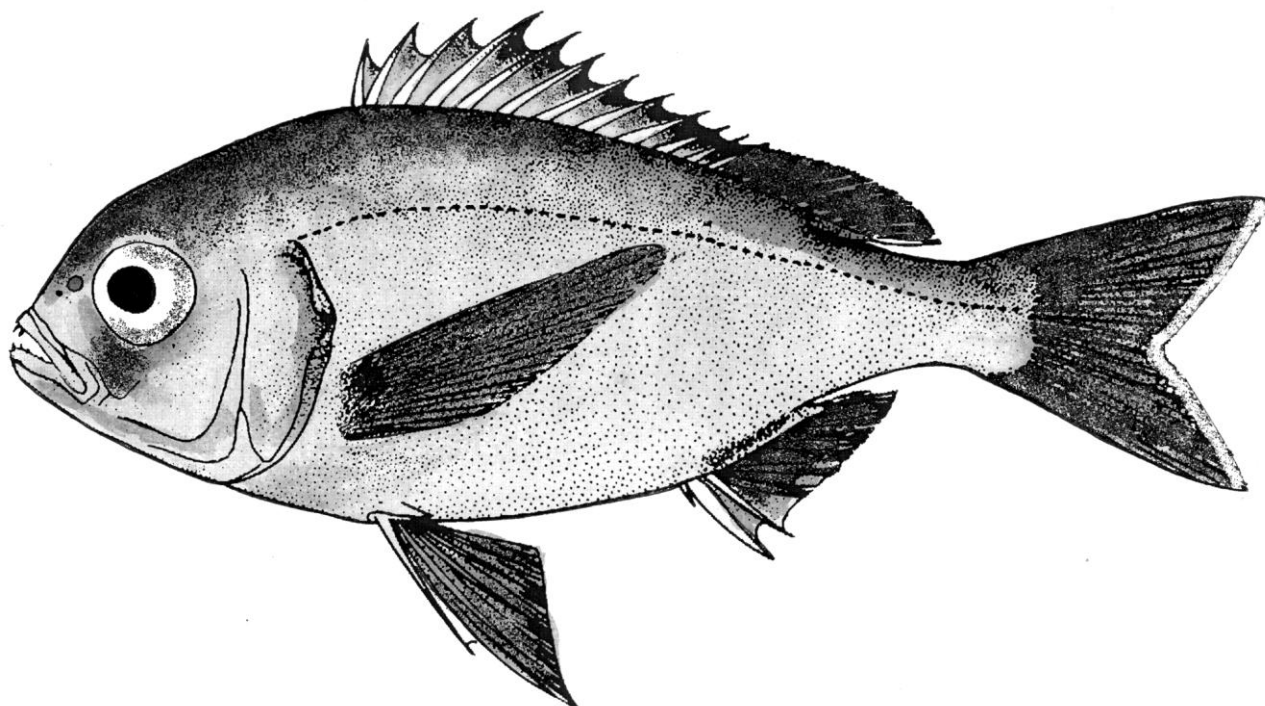
***Dentex maroccanus Valenciennes, 1830* – зубан марокканский**

Основные синонимы: *Diagramma maroccanus* (Valenciennes, 1830),

*Dentex parvulus* Capello, 1867.

Название ФАО: Marocco dentax (Ан), Sama marroqui (Ис), Denté du Maroc (Фр).

Местные названия: Sama marroqui (Мав).



*Описание:* тело высокое и уплощенное. Глаза большие. Передние зубы клыковидные на верхней челюсти; боковые мелкие клиновидные. В жаберной дуге 16-21 тычинка. Один спинной плавник, в котором 12 жестких и 10-11 мягких лучей.

*Цвет:* серебристо-красный, в основании шипов спинного плавника более светлый. Есть красная полоса на окончании лучей хвостового плавника.

Длина тела до 45 см, обычная 20-30 см, масса до 0,9 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
56,0-67,0	22,0-28,0	9,0-11,0	1,0-2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-75,0	1,0-5,0	19,0-22,0	1,4-1,5	109/456

*Технологические данные:* выход филе 40%, мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий и копчения.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Маркировка
1-10	более 1000	DENTEX -1
11-21	500-1000	DENTEX -2
Более 21	менее 500	DENTEX -3

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* средняя.

***Dentex gibbosus* (Rafinesque, 1810) – зубан лобастый**

Основные синонимы: *Cheimerus filiosus* (Valenciennes, 1841),

*Dentex filiosus* Valenciennes, 1843,

*Sparus gibbosus* Rafinesque, 1810.

Название ФАО: Pink dentax (Ан), Sama de pluma (Ис), Gros denté rose (Фр).

Местные названия: Sama de pluma (Мав), Baase, Jaren, Sel sel (Сен).

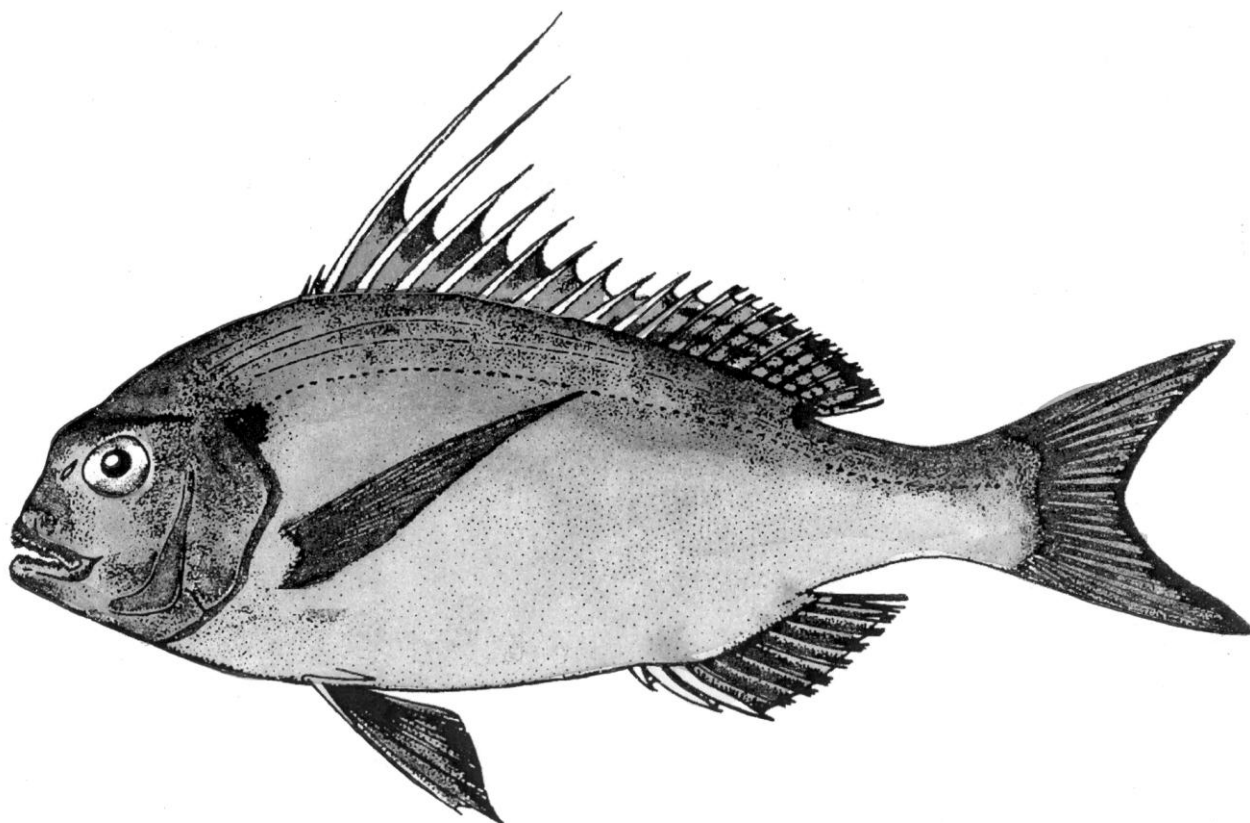
*Описание:* тело высокое и уплощенное, лоб выдается. Передние зубы клыковидные на обеих челюстях; боковые мелкие клиновидные. В жаберной дуге 8-10 тычинок. Один спинной плавник, в котором 12 жестких и 10-11 мягких лучей. Первые два жестких луча в спинном плавнике маленькие, следующие 2-3 луча сильно удлинены, особенно у молоди.

*Цвет:* серебристо-красный, маленькое темное пятно в конце основания спинного плавника.

Длина тела до 105 см, обычная 35-60 см, масса до 15 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
62,0-69,0	23,0-30,0	8,0-9,0	2,0-3,0



Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
71,0-75,0	1,0-4,0	20,0-23,0	1,5-1,6	109/456

*Технологические данные:* выход филе 47-52%, мясо белое, с хорошим вкусом, но волокнистое. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, полуфабрикатов, копчения.

*Классификация технологической категории:*

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг.	Масса, г	Маркировка
1-10	более 1000	DENTEX -1
11-21	500-1000	DENTEX -2
Более 21	менее 500	DENTEX -3

*Опасность:* безопасен.

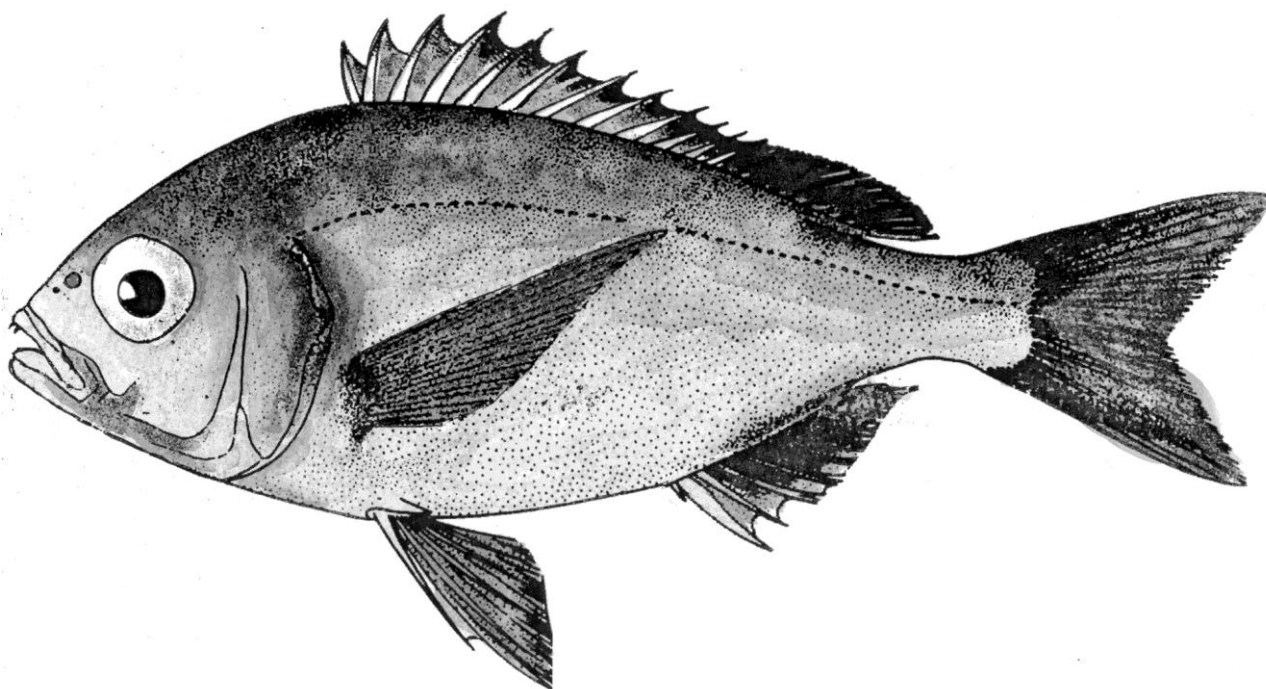
*Ценовая категория:* средняя.

***Dentex macrophthalmus* (Bloch, 1791) – зубан большеглазый**

Основные синонимы: *Opsodentex macrophthalmus* (Bloch, 1791),  
*Polysteganus macrophthalmus* (Bloch, 1791),  
*Sparus macrophthalmus* Bloch, 1791.

Название ФАО: Large-eye dentax (Ан), Cachucho (Ис), Denté aux gros yeux (Фр).

Местные названия: Daurade à gros yeux (Мав).



*Описание:* тело высокое и уплощенное. Глаза большие. Передние зубы клыковидные на верхней челюсти; боковые мелкие клиновидные. В жаберной дуге 26-32 тычинки. Один спинной плавник, в котором 11-12 жестких и 10-11 мягких лучей.

*Цвет:* красный, в основании шипов спинного плавника более светлый.  
Длина тела до 65 см, обычная 20-35 см, масса до 1.5 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
54,0-59,0	22,0-35,0	7,0-15,0	2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-80,0	1,0-6,0	19,0-21,0	1,4-1,5	

*Технологические данные:* выход филе 47-52%, мясо белое, с хорошим вкусом, но волокнистое. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий (в том числе деликатесных), полуфабрикатов, вяления и копчения.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Маркировка
1-10	более 1000	DENTEX -1
11-21	500-1000	DENTEX -2
Более 21	менее 500	DENTEX -3

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

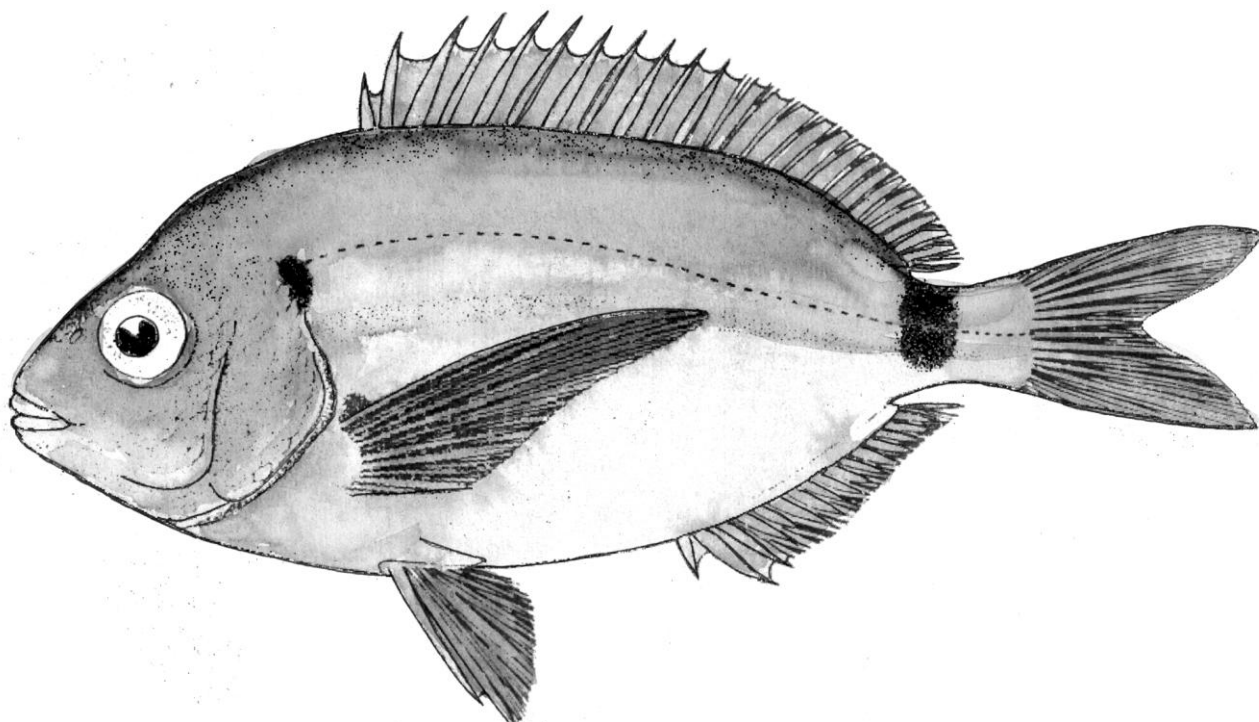
***Diplodus bellottii* (Steindachner, 1882) – карась сенегальский**

Основные синонимы: *Sargus bellottii* Steindachner, 1882,

*Diplodus senegalensis* Cadenat, 1964.

Название ФАО: Senegal seabream (Ан), Raspallón senegalés (Ис), Sparailon africain (Фр).

Местные названия: Petit sar, Sparailon (Мав), Sundö (Сен).



*Описание:* тело высокое и уплощенное. Зубы на верхней и нижней челюсти уплощенные в виде резцов, за ними располагаются два ряда молярных зубов. Глаза крупные. В жаберной дуге 12-14+6-9 тычинок. Один спинной плавник, в котором 10-11 жестких и 13-15 мягких лучей.

*Цвет:* серебристо-серый с темным оттенком. На хвостовом стебле темное пятно. Маленькое темное пятно находится в начале боковой линии. Неполовозрелая молодежь имеет 5 темных полос на боку.

Длина тела до 30 см, обычная 15-25 см, масса 0,1-0,2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
54,0-56,0	30,0-31,0	7,0-8,0	1,5-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0-77,0	0,5-4,0	20,0-21,0	1,5	103/431

*Технологические данные:* выход филе 38-40%, мясо белое, сочное, с хорошим вкусом. Рыба замораживается неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарной продукции, копчения и вяления (зимний вылов).

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: высокая.

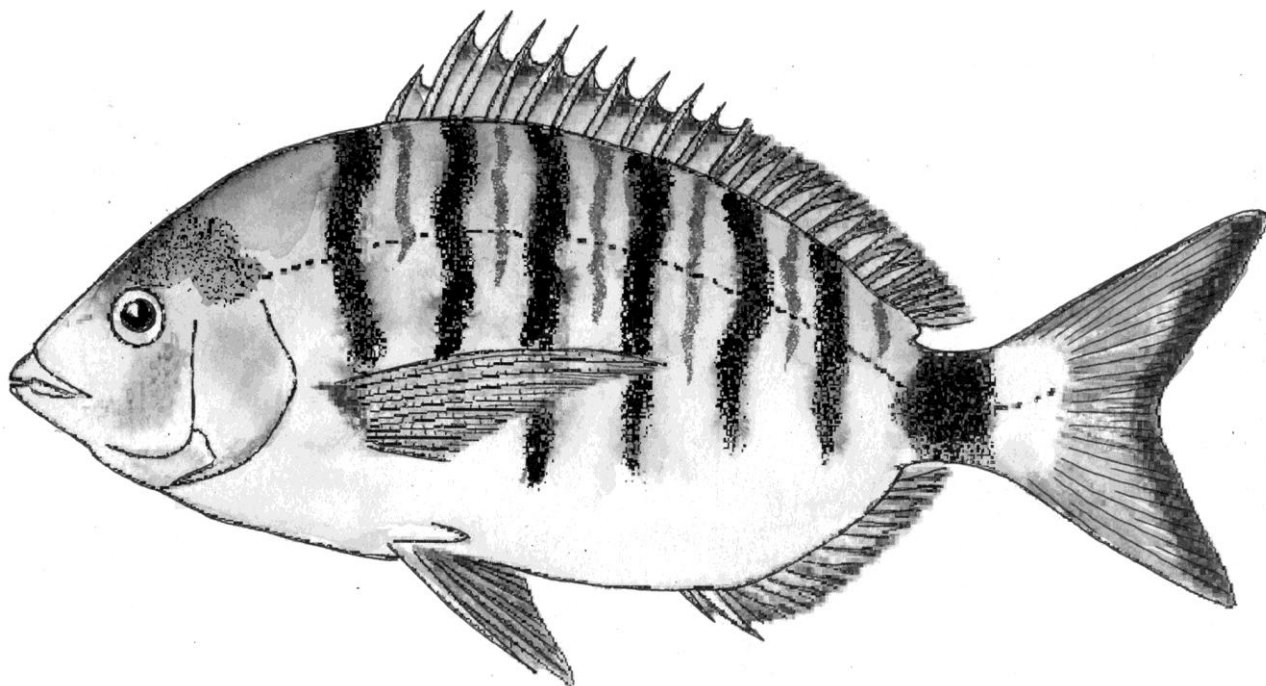
***Diplodus puntazzo* (Walbaum, 1792) – карась полосатый**

Основные синонимы: *Puntazzo puntazzo* (Walbaum, 1792),

*Sargus puntazzo* (Walbaum, 1792).

Название ФАО: Sharpsnout seabream (Ан), Sargo picudo (Ис), Sar à museau pointu (Фр).

Местные названия: Morruda (Мав).



*Описание:* тело высокое и уплощенное. Зубы на верхней и нижней челюстях уплощенные, в виде резцов. В жаберной дуге 7-11+5-7 тычинок. Один спинной плавник, в котором 11 жестких и 12-15 мягких лучей.

*Цвет:* серебристо-серый с голубым оттенком, на боках 10-11 горизонтальных темных полос.

Длина тела до 60 см, обычная 15-40 см, масса 1,7 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
55,0-57,0	22,0	18,5	2,5

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
79,0	0,4	18,5	1,5	78/326

*Технологические данные:* выход филе 39%, мясо розовое, сочное, с удовлетворительным вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарной продукции, копчения и вяления.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

Опасность: безопасен.

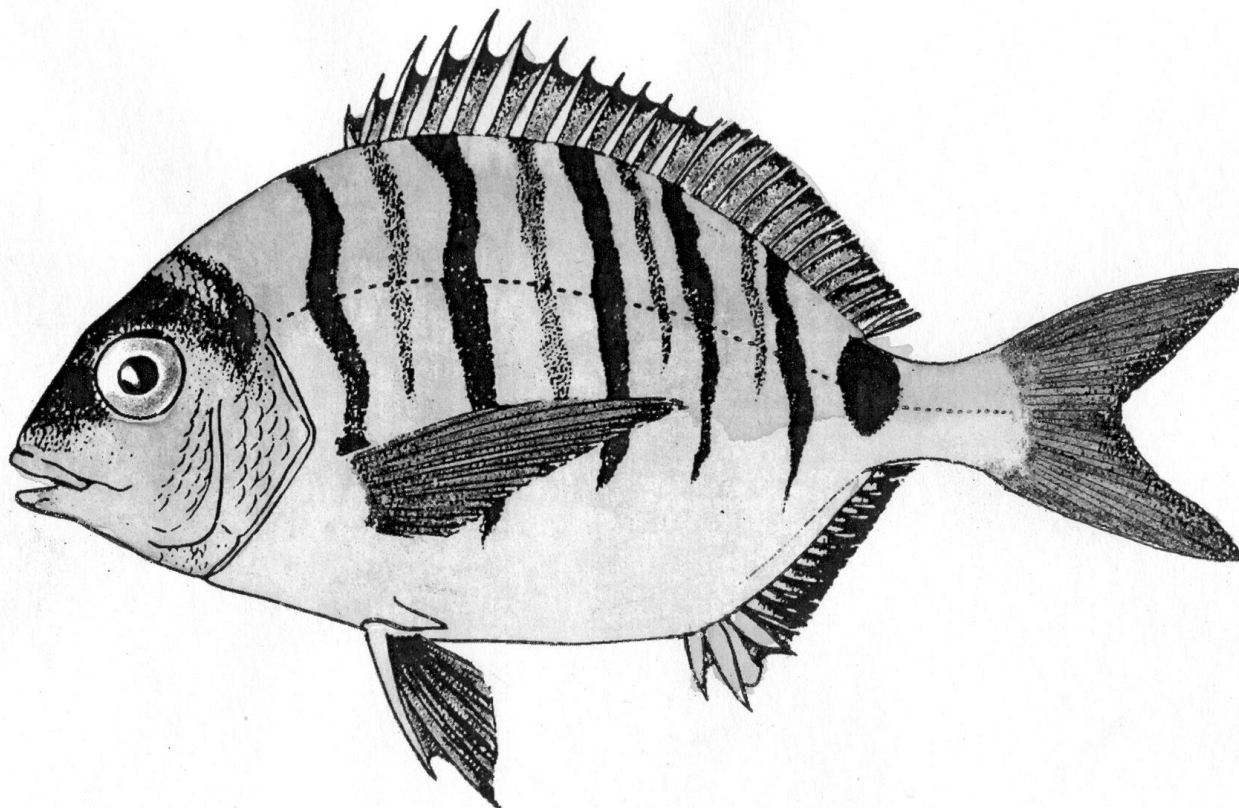
Ценовая категория: низкая.

***Diplodus sargus sargus* (Linnaeus, 1758) – саргус белый, карась полосатый**

Основные синонимы: *Sargus rondelettii* Vaenciennes, 1830,  
*Sargus vetua* Vaenciennes, 1830.

Название ФАО: White seabream (Ан), Sargo (Ис), Sar commun (Фр).

Местные названия: Sar rayé, Sargo, Таоуајтт (Мав), N'Gaté en gor (Сен).



**Описание:** тело высокое и уплощенное. Передние зубы уплощенные на верхней и нижней челюстях, боковые молярные зубы в 3-4 ряда. В жаберной дуге 15-21 тычинка. Один спинной плавник, в котором 11-12 жестких и 12-15 мягких лучей.

**Цвет:** серебристо-серый, на боках 9 чередующихся темных и более светлых полос. За окончанием спинного плавника темное пятно.

Длина тела до 45 см, обычная 20-25 см, масса до 1,8 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
53,0-61,0	24,0-31,0	7,0-15,0	4,0-6,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-78,0	1,0-4,0	20,0-22,0	1,2-1,5	107/448

**Технологические данные:** выход филе 31%, мясо белое, сочное и нежное, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку ви-



де. Используется для приготовления кулинарных изделий (в том числе деликатесных), копчения и вяления.

Классификация технологической категории:

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Маркировка
Менее 11	более 500	Sargo -1
Более 11	менее 500	Sargo -2

Опасность: безопасен.

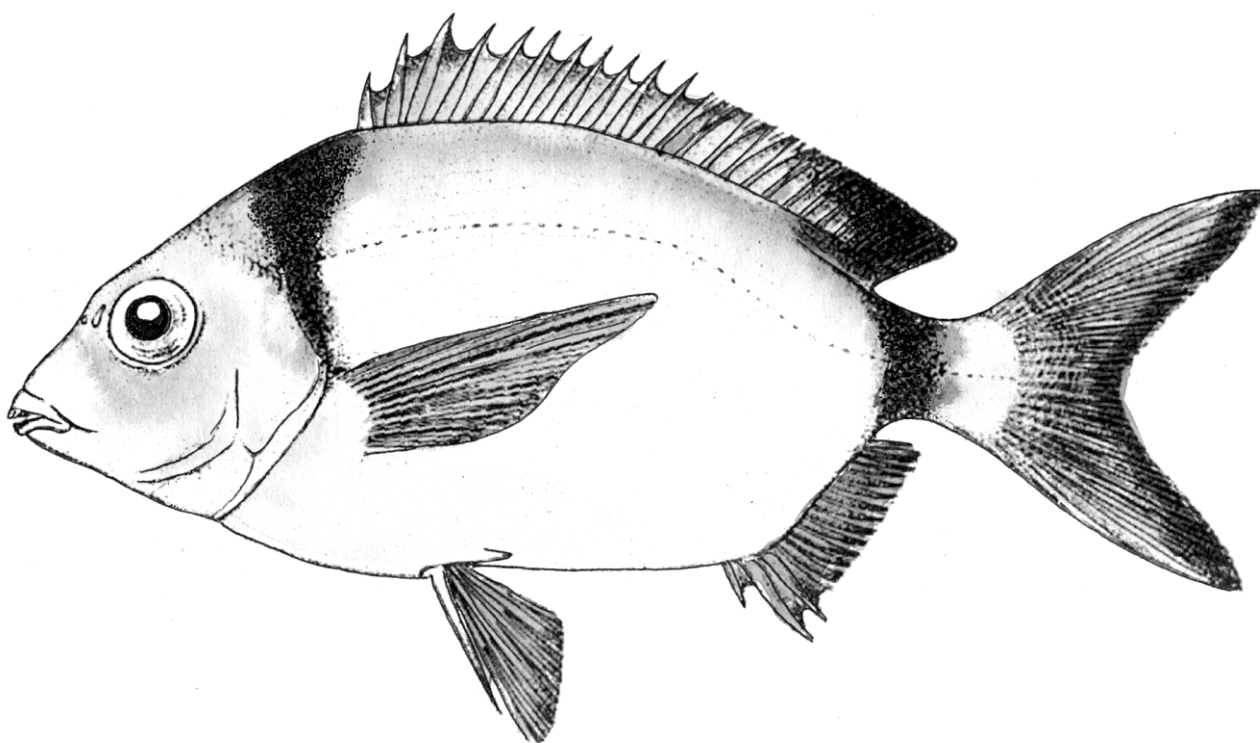
Ценовая категория: очень высокая.

***Diplodus vulgaris* (Geoffroy Saint-Hilaire, 1817) – клюворыл, сарг**

Основные синонимы: *Sargus salviani* Valenciennes, 1830.

Название ФАО: Common two-banded seabream (Ан), Sargo mojarra (Ис), Sar à tête noire (Фр).

Местные названия: Sargo seifa (Мав) N'gaté bu digen (Сен).



*Описание:* тело высокое и уплощенное. Передние зубы уплощенные на верхней и нижней челюстях; боковые молярные в 3-4 ряда. В жаберной дуге 10-12+6-9 тычинок. Один спинной плавник, в котором 11-12 жестких и 13-16 мягких лучей.

*Цвет:* серый с оттенками бронзового и зеленого. На хвостовом стебле темная полоса, начинающаяся под второй половиной мягких лучей спинного и анального плавников. Темная окраска начиная от затылка до первого луча спинного плавника и начала грудных плавников.

Длина тела до 45 см, обычная 20-35 см, масса до 1,3 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
59,0-62,0	25,0-29,0	8,0-10,0	2,2

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
71,0-78,0	1,0-7,0	19,0-21,0	1,5	116/485

*Технологические данные:* выход филе 42%, мясо белое, плотное, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий и фаршей.

*Классификация технологической категории:* нет.

*Опасность:* безопасен.

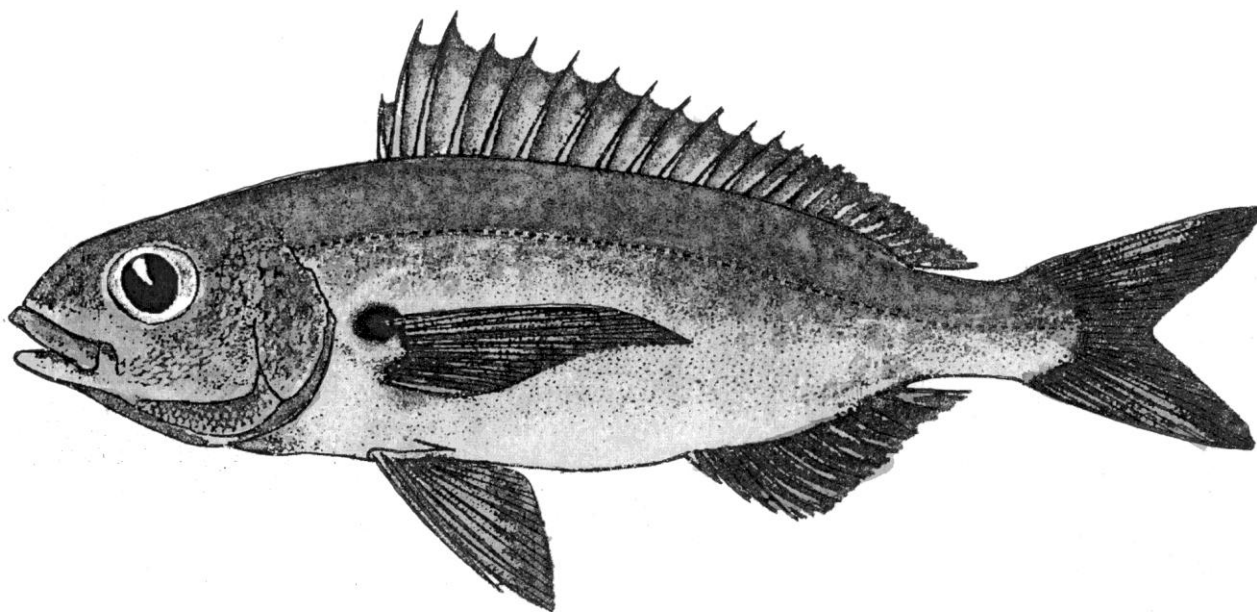
*Ценовая категория:* низкая.

***Pagellus acarne* (Risso, 1827) – пагель серебристый (длиннорылый), бесуго**

Основные синонимы: *Pagrus acarne* Risso, 1827.

Название ФАО: Axillary sea bream (Ан), Aligote (Ис), Pageot acarné (Фр).

Местные названия: Aligote (Мав).



*Описание:* тело удлинненное, на рыле располагается горбинка. Передние зубы щетинковидные, боковые крупные, молярные, располагаются в два ряда. Диаметр глаз больше, чем длина рыла. Один спинной плавник, в котором 12-13 жестких и 10-12 мягких лучей.

*Цвет:* розово-серый, голова более темная, темно-красное пятно в верхней части основания грудных плавников.

Длина тела до 36 см, обычная 15-28 см, масса до 0,55 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
60,0-66,0	23,0-27,0	8,0-10,0	1,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-75,0	2,0-9,0	15,0-22,0	1,3-1,5	124/519

*Технологические данные:* мясо белое, сочное, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения и вяления.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* средняя.

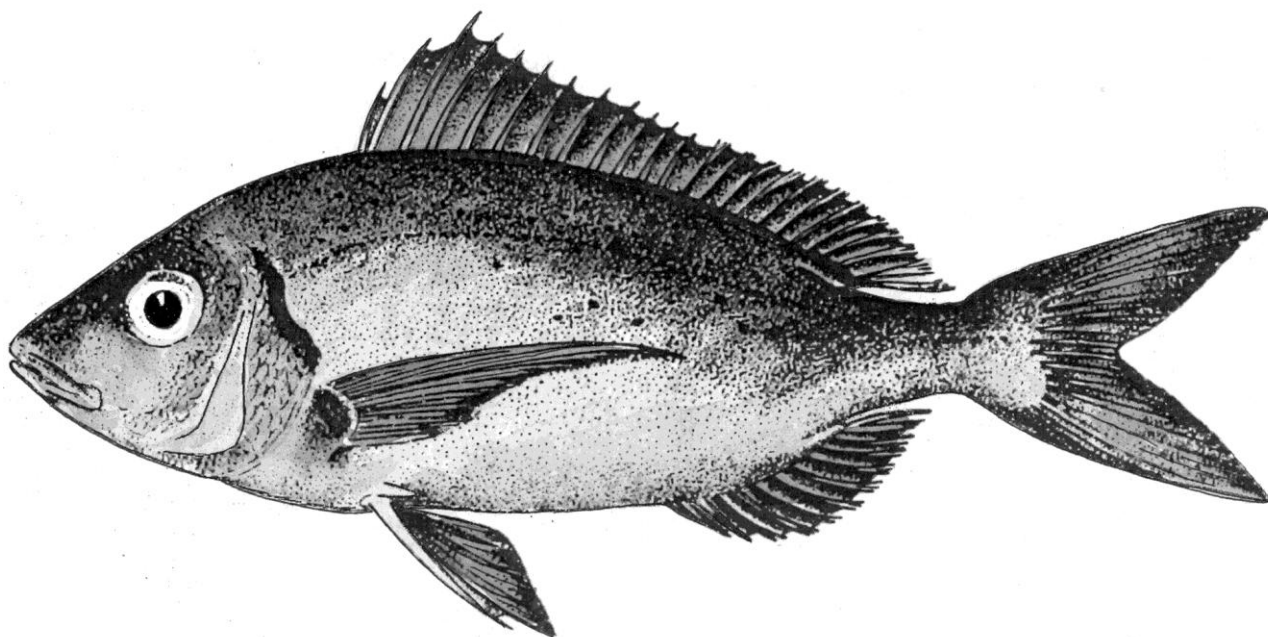
***Pagellus erythrinus* (Linnaeus, 1758) – пагель атлантический (красный)**

Основные синонимы: *Sparus erythrinus* Linnaeus, 1758,

*Pagellus canariensis* Valenciennes, 1838.

Название ФАО: Common pandora (Ан), Вреса (Ис), Pageot commun (Фр).

Местные названия: Ушфуф (Сен).



*Описание:* тело уплощенное. Передние зубы конические, небольшие, боковые молярные, располагаются в два ряда. Глаза маленькие, меньше длины рыла. В жаберной дуге 8-10 + 5-6 тычинок. Один спинной плавник, в котором 12 жестких и 10-11 мягких лучей.

*Цвет:* розово-серебристый с голубоватым отливом, особенно на боковой линии. Верхний край жаберной крышки красный. Плавники с красно-желтым отливом.

Длина тела до 60 см, обычная 15-25 см, масса 3,2 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
56,7-59,0	29,0	7,0	1,8

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-77,0	1,0-5,0	21,0-22,0	1,5	113/473

*Технологические данные:* выход филе 46%, мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной или в разделанном на тушку виде. Пагель, выловленный зимой, замораживается целиком и используется для копчения; летом разделяется на тушку и используется для приготовления кулинарных изделий.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен, но есть сведения о заражении сигуатерой<sup>1</sup>.

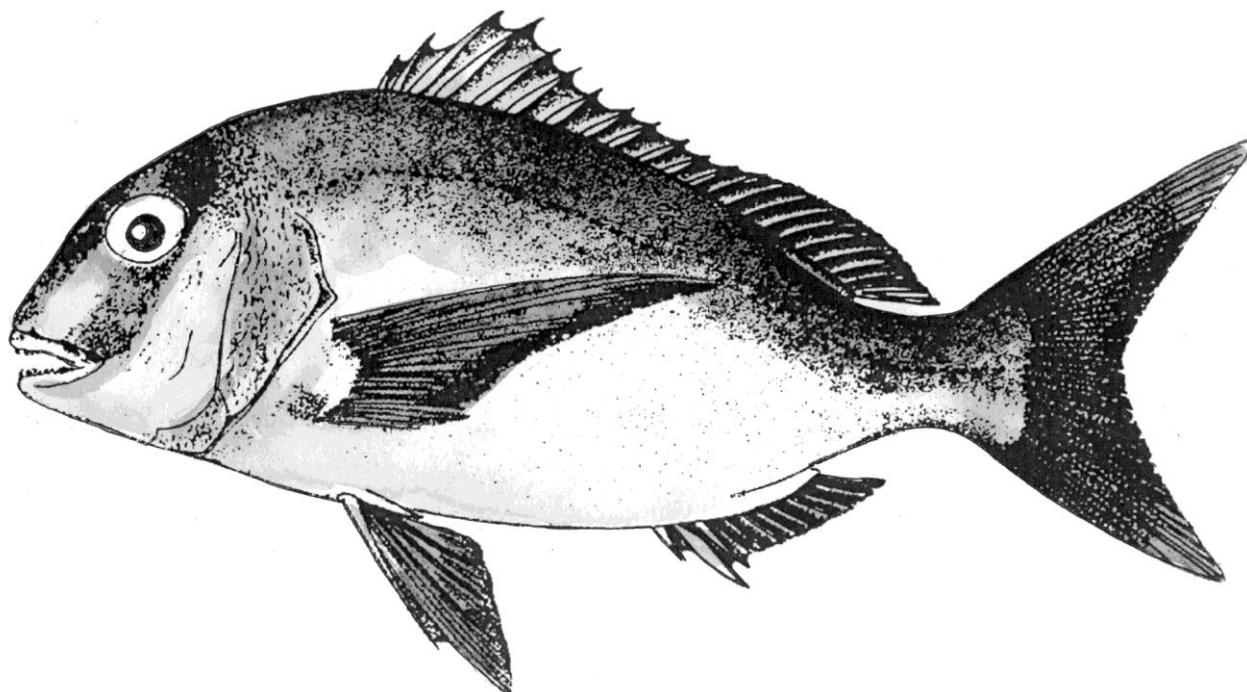
*Ценовая категория:* средняя.

***Pagrus pagrus* (Linnaeus, 1758) – пагр обыкновенный (золотистый, желтоперый)**

Основные синонимы: *Sparus pagrus* Linnaeus, 1758,  
*Pagrus vulgaris* Valenciennes, 1830,  
*Pagrus sedecim* Ginsburg, 1952.

Название ФАО: Red porgy (Ан), Pagro (Ис), Pagre commun (Фр).

Местные названия: Pagro (Мав), Gejj, Yennë (Сен).



*Описание:* тело высокое и уплощенное, лоб круто скошен. Передние зубы клыковидные, 4 на верхней челюсти и 6 на нижней. Боковые зубы сочетают два ряда конических и молярных зубов. В жаберной дуге 14-18 тычинок. Один спинной плавник, в котором 11-13 жестких и 9-10 мягких лучей.

*Цвет:* серебристо-розовый, на теле мелкие голубые пятна, на голове сочетание белой и темной полос.

Длина тела до 91 см, обычная 25-40 см, масса до 7,2 кг.

<sup>1</sup> Halstead B.W., Auerbach P.S., Campbell D.R. A colour atlas of dangerous marine animals. Wolfe Medical Publications Ltd, W.S. Cowell Ltd, Ipswich, England, 1990. 192 p.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
57,0-59,0	25,0-36,0	4,0-12,0	1,0-3,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-78,0	1,0-7,0	19,0-21,0	1,2-1,7	116/485

*Технологические данные:* выход филе 49%, мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий (в том числе деликатесных), копчения, вяления.

*Классификация технологической категории:*

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Маркировка
1-10	более 1000	Pagrus -1
11-21	500-1000	Pagrus -2
Более 21	менее 500	Pagrus -3

*Опасность:* безопасен, но есть сообщения о случаях отравления сигуатерой<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* очень высокая.

*Примечание:* вид находится под угрозой исчезновения и занесен в международную Красную книгу исчезающих животных, однако в ряде стран промысел продолжается.

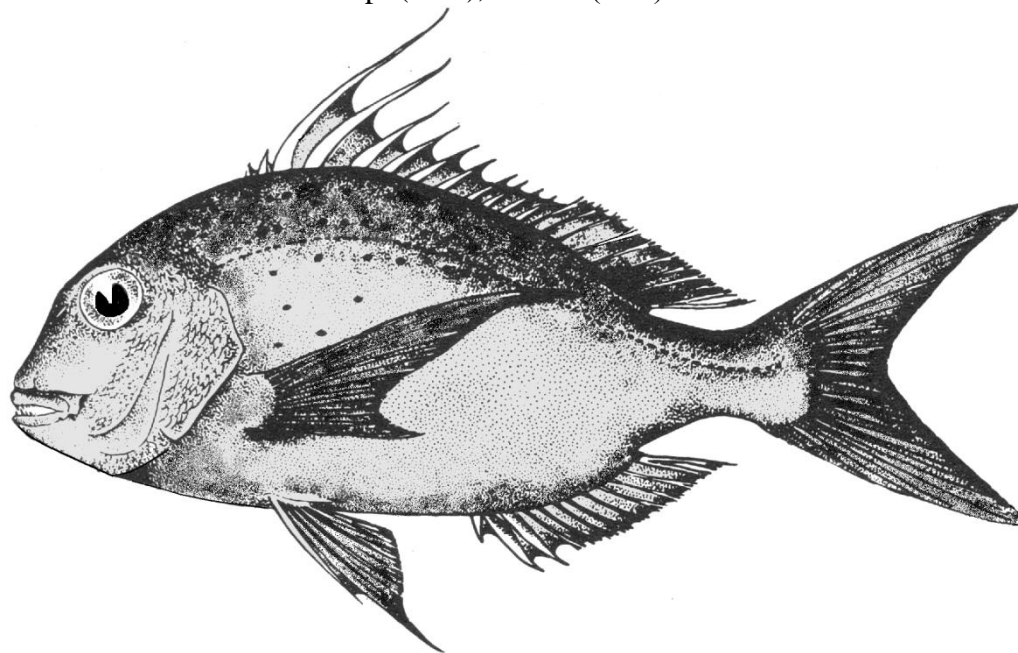
***Pagrus caeruleostictus* (Valenciennes, 1830) – пагр крапчатый**

Основные синонимы: *Pagrus coeruleostictus* (Valenciennes, 1830),

*Pagrus ehrenbergi* Valenciennes, 1830.

Название ФАО: Bluespotted seabream (Ан), Hurta (Ис) Pagre à points bleus (Фр).

Местные названия: Tamendept (Мав), Kibaro (Сен).



<sup>1</sup> Halstead B.W., Auerbach P.S., Campbell D.R. A colour atlas of dangerous marine animals. Wolfe Medical Publications Ltd, W.S. Cowell Ltd, Ipswich, England, 1990. 192 p.

*Описание:* тело высокое, уплощенное. Передние зубы конические, боковые молярные располагаются в 2-3 ряда. В жаберной дуге 10-13 + 6-7 тычинок. Один спинной плавник, в котором 11-12 жестких и 9-11 мягких лучей.

*Цвет:* розово-серебристый, с темно-голубыми пятнами по бокам, особенно на боковой линии. Верхний край жаберной крышки красный. Плавники с розовым отливом. Длина тела до 90 см, обычная 20-50 см, масса 11 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
58,0-63,0	26,0	6,0	4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-77,0	0,5-1,2	21,4	1,4	93/389

*Технологические данные:* выход филе 46%, мясо кремовое, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной или в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен.

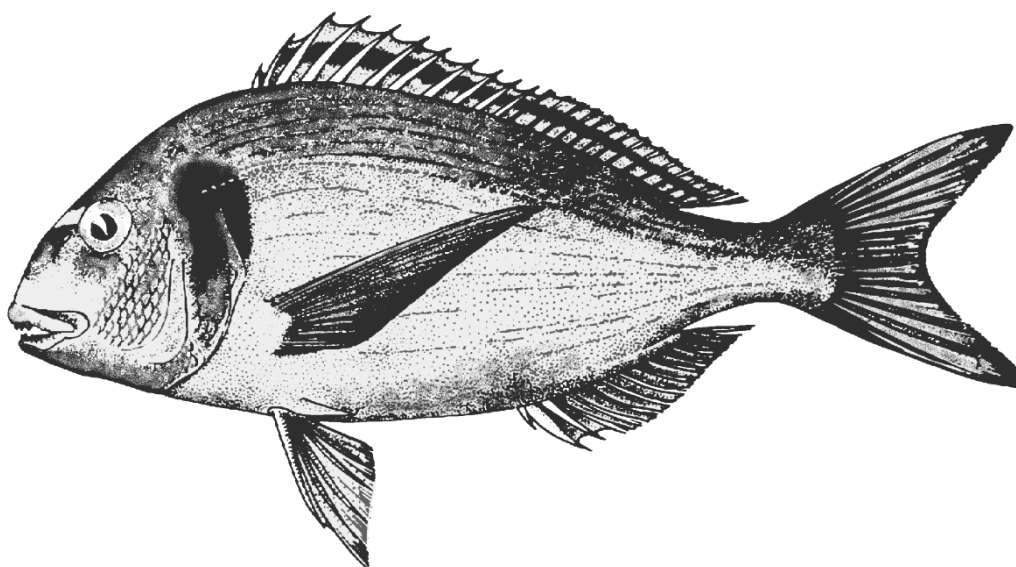
*Ценовая категория:* высокая.

***Sparus aurata* Linnaeus, 1758 – спар золотистый, дорада, спарус, аурата**

Основные синонимы: *Pagrus auratus* Linnaeus, 1758,  
*Chrysphrus aurata* (Linnaeus, 1758),  
*Chrysophrys crassirostris* Valenciennes, 1830.

Название ФАО: Gilthead seabream (Ан), Dorada (Ис) Dorade royale (Фр).

Местные названия: N'tad (Араб), Daurade royale, Zapata morisca (Мав).



*Описание:* тело высокое и уплощенное, лоб круто скошен. Передние зубы клыковидные, по 4-6 на обеих челюстях; боковые располагаются в два ряда молярных зубов. В жаберной дуге 11-13 тычинок. Один спинной плавник, в котором 11 жестких и 13-14 мягких лучей.

*Цвет:* серебристо-серый, на лбу золотистая полоса, в районе начала боковой линии большое темное пятно, захватывающее жаберную крышку.

Длина тела до 70 см, обычная 30-40 см, масса до 17,2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
53,0-55,0	34,0-36,0	5,0-8,0	2,0-3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,0-76,0	1,0-3,0	19,0-21,0	1,5-1,7	93/389

*Технологические данные:* выход филе 44%, мясо белое, с хорошим вкусом, но суховатое. На рынок рыба поступает мороженой неразделанной и в разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий (в том числе деликатесных), полуфабрикатов, копчения, вяления.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Маркировка
1-10	более 1000	Dorada -1
11-21	500-1000	Dorada -2
Более 21	менее 500	Dorada -3

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

***Spondyllosoma cantharus* (Linnaeus, 1758) – карась-многозуб серый, кантарус**

Основные синонимы: *Sparus cantharus* Linnaeus, 1758,

*Cantharus cantharus* (Linnaeus, 1758),

*Cantharus senegalensis* Valenciennes, 1830.

Название ФАО: Black seabream (Ан), Чора (Ис), Dorade grise (Фр).

Местные названия: Чора (Мав), Wersun (Сен).

*Описание:* тело овальное и уплощенное. Зубы на верхней и нижней челюсти заостренные, в виде щетинок. В жаберной дуге 22-25 тычинок. Один спинной плавник, в котором 11 жестких и 11-13 мягких лучей.

*Цвет:* серебристо-серый, на боках горизонтальные золотистые полосы. Рыло и лоб темные.

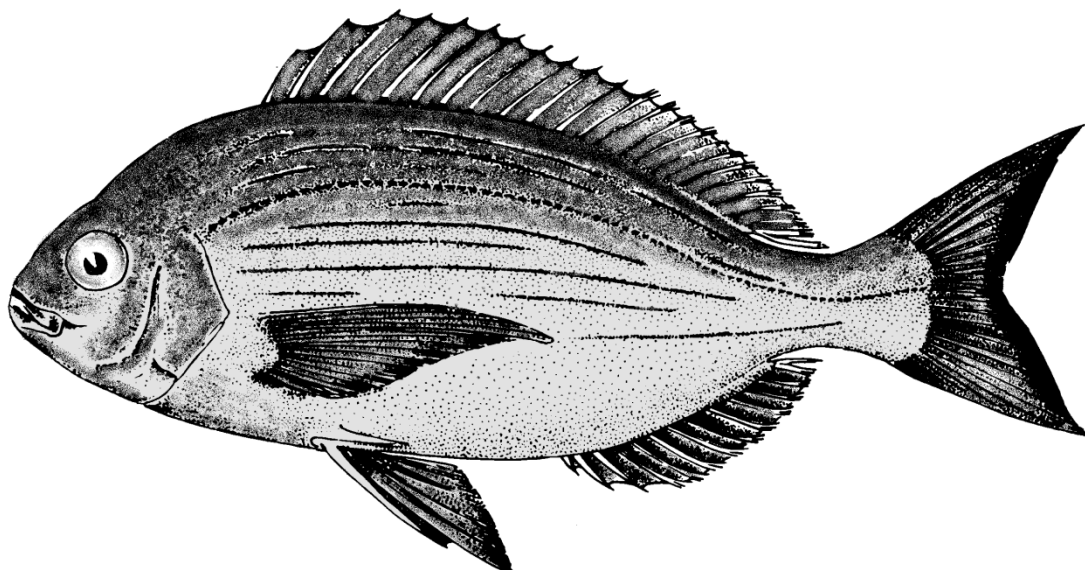
Длина тела до 60 см, обычная 22-38 см, масса 1,2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
61,0-68,0	18,0-25,0	5,0-12,0	2,0-4,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
72,0-78,0	1,0-6,0	19,0-21,0	1,3-1,5	112/469



*Технологические данные:* выход филе 41%, мясо белое, сочное и нежное, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает в охлажденном и мороженом, неразделанном и разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения и вяления.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* очень высокая.

## Семейство *Sphyraenidae* – барракудовые

Тело удлинненное стреловидное. Челюсти длинные и вооружены кинжаловидными зубами. Два спинных плавника.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Daget J. (2003)<sup>1</sup>.

### *Sphyraena barracuda* (Walbaum, 1792) – барракуда большая

Основные синонимы: *Esox barracuda* Walbaum, 1792,

*Sphyraena commersonii* Cuvier, 1829,

*Sphyraena dussumieri* Valenciennes, 1831.

Название ФАО: Great barracuda (Ан), Picuda barracuda (Ис), Barracuda (Фр).

Местные названия: Barracuda (Мав).

*Описание:* тело удлинненное стреловидное. Челюсти вооружены кинжаловидными зубами. Два спинных плавника. В первом спинном плавнике 6 жестких лучей, во втором 9 мягких лучей. В анальном плавнике 1 жесткий и 10 мягких лучей.

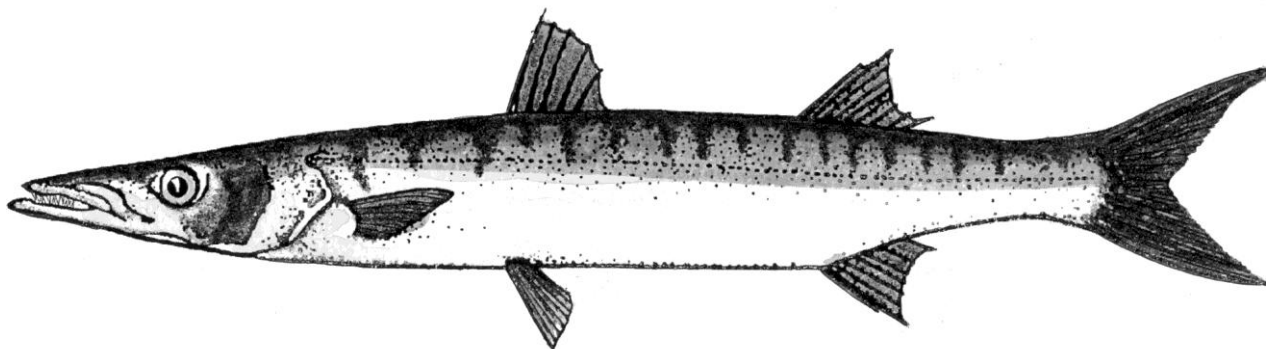
*Цвет:* серебристый с боков, спинная часть темная.

Длина тела до 200 см, обычная 50-140 см, масса до 50 кг.

---

<sup>1</sup> Daget J. Sphyraenidae / In C. Levêque, D. Paugy and G.G. Teugels (eds.) Faune des poissons d'eaux douce et saumâtres de l'Afrique de l'Ouest, Tome 2. Coll. Faune et Flore tropicales 40. Musée Royal de l'Afrique Centrale, Tervuren, Belgique, Museum National d'Histoire Naturelle, Paris, France et Institut de Recherche pour le Développement, Paris, France, 2003. P. 612-615.





Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
66,0-67,0	20,0-21,0	7,0-8,0	1,5

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-78,0	0,5-1,0	21,0-22,0	1,6	

*Технологические данные:* выход филе 52%, мясо имеет условно-пищевое значение. Сразу после вылова рыбу требуется обезглавить и переработать на филе. На рынок поступает в мороженом виде. В Африке используется в пищу местным населением.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* опасна. Токсична печень и половые продукты, травмоопасна<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* средняя.

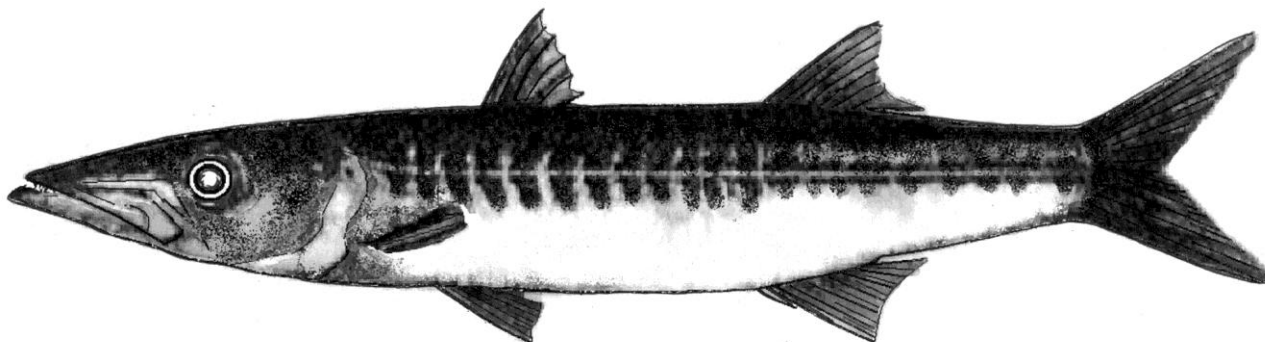
***Sphyraena guachancho* Cuvier, 1829 – барракуда гуачанчо, сфирена гуачанчо**

Основные синонимы: *Sphyraena guachanche* Cuvier, 1829,

*Sphyraena guentheri* Haly, 1875.

Название ФАО: Guachanche barracuda (Ан), Picuda guaguanche (Ис), Bécune guachanche (Фр).

Местные названия: Kouta (Гвин), Ahnèche (Мав), Fatat (Сен).



<sup>1</sup> Halstead B.W., Auerbach P.S., Campbell D.R. A colour atlas of dangerous marine animals. Wolfe Medical Publications Ltd, W.S. Cowell Ltd, Ipswich, England, 1990. 192 p.

*Описание:* тело удлиненное стреловидное. Челюсти вооружены кинжаловидными зубами. Два спинных плавника. В первом спинном плавнике 6 жестких лучей, во втором 9 мягких лучей. В анальном плавнике 2 жестких и 8 мягких лучей.

*Цвет:* спинная часть темно-серая с зеленым отливом, боковые и брюшная части серебристые.

Длина тела до 70 см, обычная 20-55 см, масса до 1,7 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
70,0-71,0	18,0-19,8	7,0-8,0	1,6

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
71,5-75,8	2,6-6,3	20,0	1,6	121/506

*Технологические данные:* выход филе 63%, мясо кремовое, нежное, сочное, с хорошим вкусом. Замораживается целиком в неразделанном виде. Может использоваться для приготовления кулинарных изделий и консервов.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна. Но следует не путать с большой барракудой, использование в пищу которой имеет определенный риск.

*Ценовая категория:* средняя.

## **Семейство *Stromateidae* – строматейвые**

Тело уплощенное, высокое. Нет брюшных плавников. Один длинный спинной плавник. Глаза прикрываются жировой оболочкой.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Haedrich R.L. (2002)<sup>1</sup>.

### ***Stromateus fiatola* Linnaeus, 1758 – строма, восточноатлантический строматей, фиатола**

Основные синонимы: *Chrysostromus fiatoloides* Lacepede, 1802,

*Fiatola fasciata* Risso, 1826,

*Stromateus capensis* Pappe, 1866.

Название ФАО: Blue butterflyfish (Ан), Palometa fiatola (Ис), Fiatole (Фр).

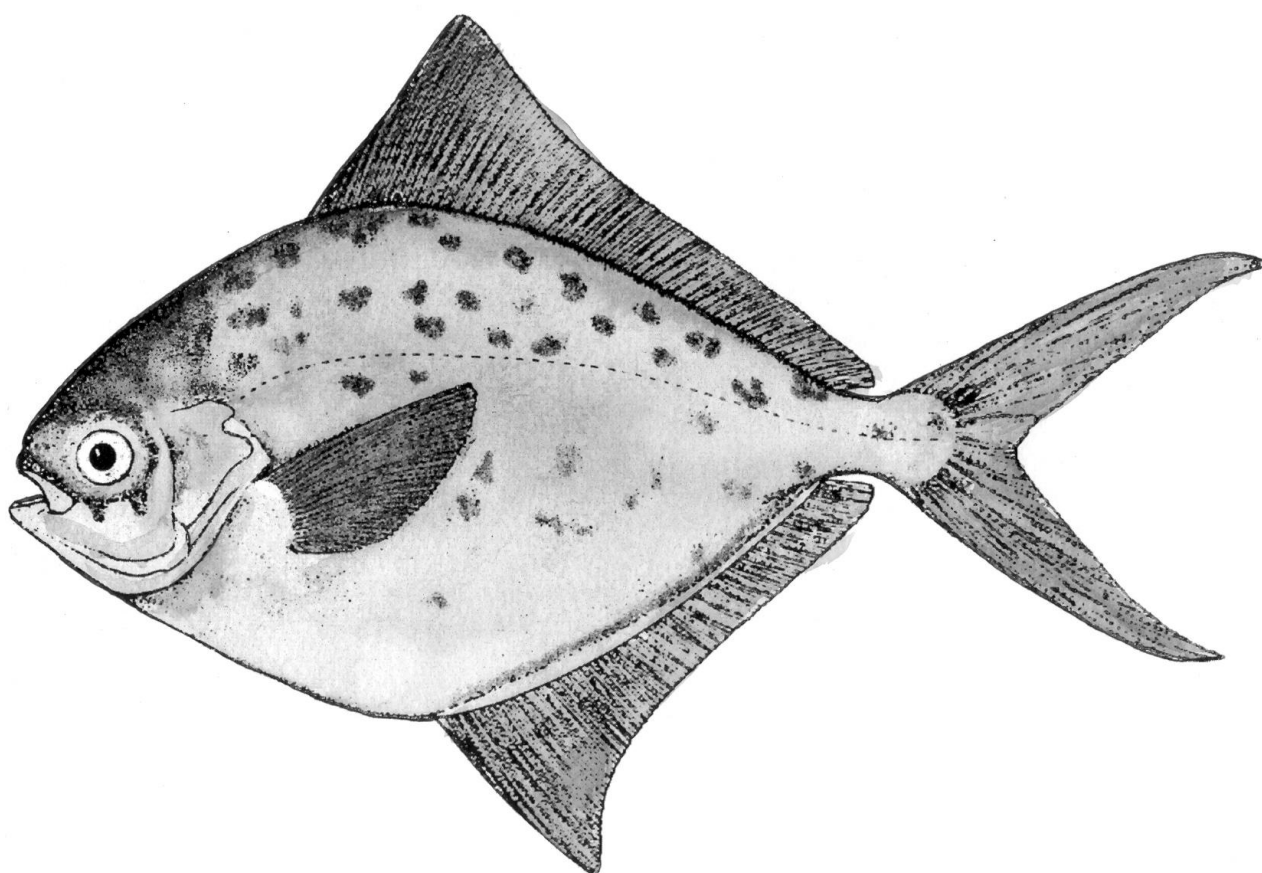
Местные названия: Kheussow, Rampano (Мав), Xasaw (Сен).

*Описание:* тело высокое, сильно сжатое с боков. В жаберной дуге 13-16 тычинок. Один длинный спинной плавник из 42-50 лучей. Нет брюшных плавников.

*Цвет:* основной фон серо-серебристый. На боках и плавниках много темных пятен.

Длина тела до 50 см, масса 0,3-0,9 кг.

<sup>1</sup> Haedrich R.L. Stromateidae. Butterfishes (harvestfishes) / In K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 3: Bony fishes part 2 (Opistognathidae to Molidae), sea turtles and marine mammals. 2002. P. 1879-1884.



**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
73,0-76,0	12,0-13,0	8,0-12,0	3,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
65,0-72,0	8,0-15,0	17,0-18,0	1,3-1,5	277/1159

*Технологические данные:* выход филе 60%, мясо белое, сочное и плотное, с хорошим вкусом. На рынок рыба поступает в мороженом неразделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, копчения.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* средняя.

**Семейство *Trachichthyidae* – трахихтовые, большеголовые**

Тело сжатое и высокое. Крупная голова с большим количеством слизневых каналов. На брюхе киль из крупных чешуй.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Moore J.A. (2002)<sup>1</sup>.

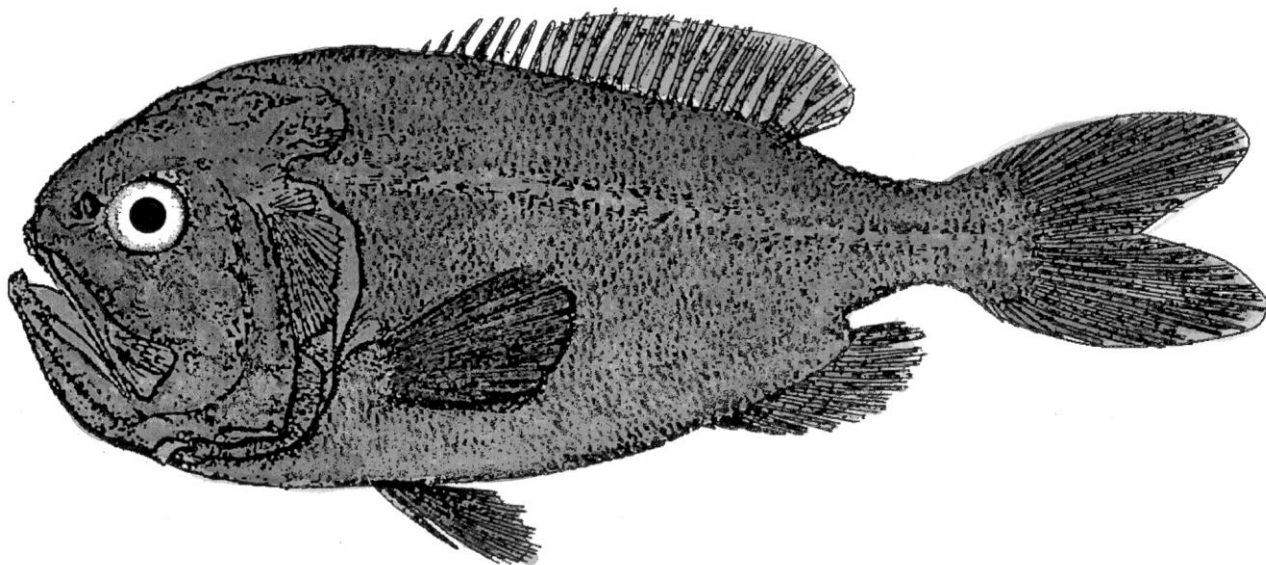
***Hoplostethus atlanticus* Collett, 1889 – большеголов атлантический, атлантический слизнеголов, исландский берикс**

Основные синонимы: *Hoplostethus gilchristi* Smith, 1935

*Hoplostethus islandicum* Kotthaus, 1952.

Название ФАО: Orange roughy (Ан), Reloj anaranjado (Ис), Hoplostéte orange (Фр).

Местные названия: нет.



*Описание:* тело уплощенное, рот конечный, верхняя челюсть заходит за вертикаль заднего края глаза. Голова большая – 35% от полной длины тела. На голове располагается много слизневых каналов. Один спинной плавник с 6-7 колючими и 15-18 мягкими лучами.

*Цвет:* оранжево-красный.

Длина тела до 75 см, обычная 20-45 см, масса до 7 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
44,0-51,0	38,0-40,0	4,0-13,0	1,5-3,5

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
70,0-80,0	0,5-14,0	12,0-20,0	1,0-1,4	132/552

*Технологические данные:* выход филе 40%, мясо белое, нежное и аппетитное на вид. Тканевый жир содержит большое количество неомыляемых веществ (до 40%), что затрудняет использование рыбы в пищевых целях. По другим сведениям, мясо имеет пищевое значение и относится к деликатесам (Австралия). На рынок рыба поступает неразделанной в мороженом виде. Возможно использование в кулинарии.

<sup>1</sup> Moore J.A. Trachichthyidae.Slimeheads (roughies) / In: K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 1184-1188.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасен, но авторам известны случаи легких отравлений и расстройства желудка после употребления в пищу<sup>1</sup>.

*Ценовая категория:* средняя

*Применение:* существуют различные взгляды на пищевое использование этой рыбы.

***Hoplostethus mediterraneus mediterraneus* Cuvier, 1829 – большеголов средиземноморский, окунь хоплостет, средиземноморский слизнеголов, розовый пилобрюх**

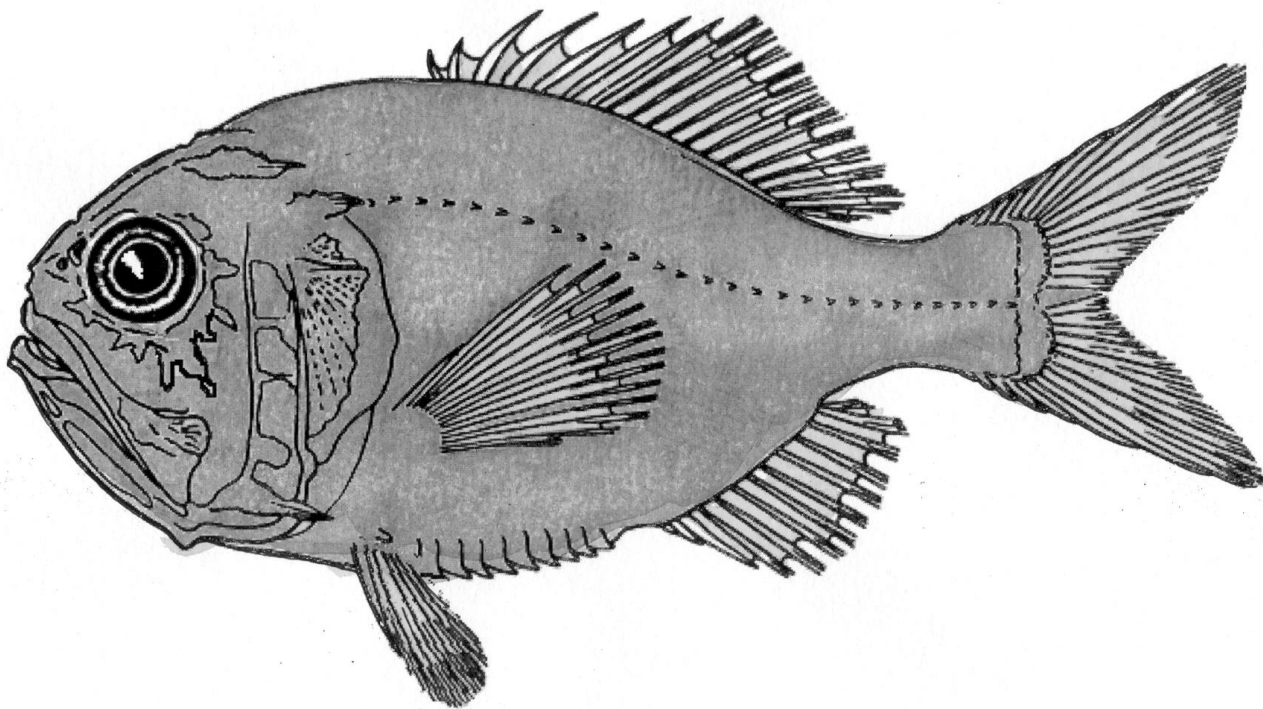
Основные синонимы: *Hoplostethus mediterraneus* Cuvier, 1829,

*Korsogaster nanus* Parr, 1933,

*Trachichthys pretiosus* Lowe, 1839.

Название ФАО: Mediterranean slimehead (Ан), Reloj mediterráneo (Ис), Hoplostète argenté (Фр).

Местные названия: Poisson montre (Мав).



*Описание:* тело уплощенное, рот конечный, верхняя челюсть заходит за вертикаль заднего края глаза. Голова большая – 37-43% от полной длины тела. Глаза крупные. Есть шип на предкрышке. Один спинной плавник с 6-7 колючими и 12-14 мягкими лучами.

*Цвет:* палево-розовый, с серебристым отливом.

Длина тела до 42 см, обычная 10-25 см, масса 0,05-0,2 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
52,0	36,0	6,1-13,6	1,4-1,9

<sup>1</sup> Перова Л.И. Коммерческая рыба большеголов, оранжерифия, хоплостет и ее секреты // Морская индустрия. 2002. № 2. С. 14-15.

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-78,0	1,0-2,5	19,0-20,0	1,4	94/393

*Технологические данные:* выход филе 35%, мясо белое с сероватым оттенком, консистенция нежная, в отварном виде суховатая. Вкусовые качества средние, с травянистым привкусом. На рынок рыба поступает в неразделанном мороженом виде. Используется для производства фаршей и консервов.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* низкая.

## Семейство *Trichiuridae* – рыбы-сабли

Тело удлинненное и сильно сжатое с боков. Спинной плавник очень длинный. Челюсти обычно вооружены кинжаловидными зубами.

Количество видов в районе – 3.

Последнее описание: Muus B.J., Nielsen J.G. (1999)<sup>1</sup>.

### *Aphanopus carbo* Lowe, 1839 – сабля-рыба черная,

обыкновенный угольщик, угольная рыба-сабля

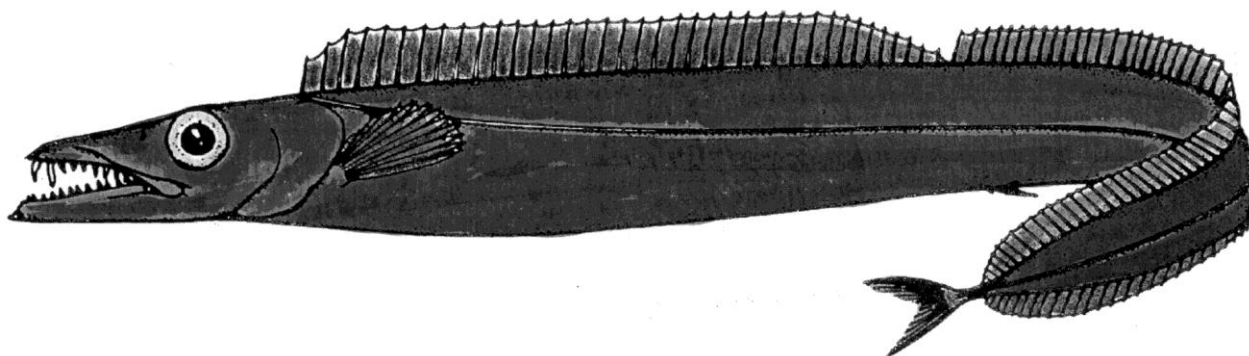
Основные синонимы: *Aphanopus minor* Collett, 1887,

*Aphanopus schmidtii* Saemundsson, 1908,

*Aphanopus acus* Maul, 1948.

Название ФАО: Black scabbard fish (Ан), Sable negro (Ис), Sabre noir (Фр).

Местные названия: Sabre noir (Мав).



*Описание:* тело сильно удлинненное и уплощенное. Голова с большими глазами. Челюсти вооружены большими и очень острыми кинжаловидными зубами. Один очень длинный спинной плавник, в котором 38-42 колючих и 53-57 мягких лучей.

*Цвет:* черный с золотистым отливом.

Длина тела до 129 см, обычная до 110 см, масса до 2,5 кг.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
68,0-72,0	20,0-24,0	5,0-12,0	1,0

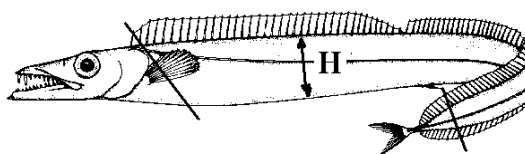
<sup>1</sup> Muus B.J., Nielsen J.G. Sea fish. Scandinavian Fishing Year Book, Hedehusene, Denmark, 1999. 340 p.

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-80,0	1,0-6,0	15,0-20,0	1,2	96/402

*Технологические данные:* выход филе с кожей 60%, мясо белое, имеет высокие вкусовые качества. На рынок поступает в мороженом, разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов, горячего копчения.

Схема разделки для рынка Европы:



*Классификация технологической категории:*

Рынок Японии

Ширина тушки Н, см	Разделка	Маркировка
более 8	без головы и хвоста	Carbo-1
7-8	без головы и хвоста	Carbo -2
6-7	без головы и хвоста	Carbo -3

*Опасность:* безопасна, но может нанести травмы при обработке очень острыми зубами.

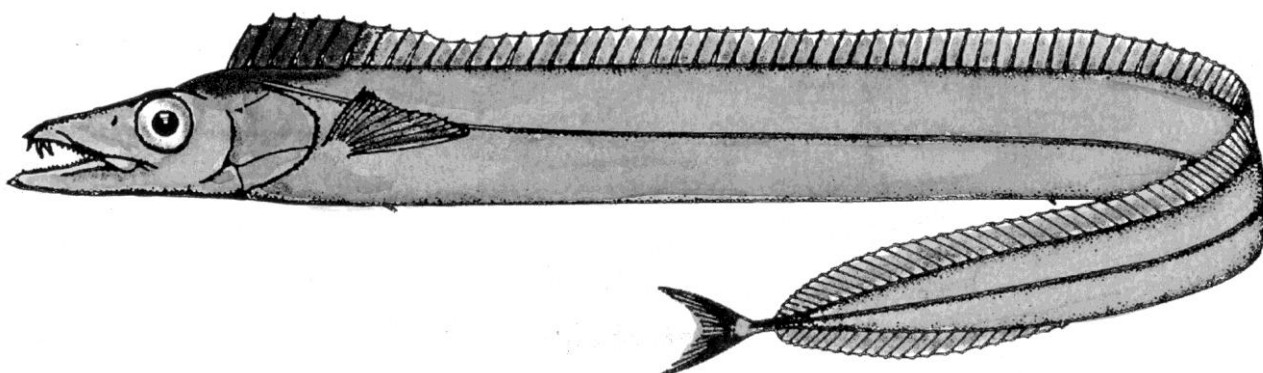
*Ценовая категория:* низкая.

***Lepidopus caudatus* (Euphrasen, 1788) – рыба-сабля хвостатая, хвостатый лепидоп**

Основные синонимы: *Trichiurus caudatus* Euphrasen, 1788,  
*Trichiurus ensiformis* Vandelli, 1797,  
*Vandellius lusitanicus* Shaw, 1803  
*Scarcina argyrea* Rafinesque, 1810.

Название ФАО: Silver scabbard fish (Ан), Pez cinto (Ис), Sabre argenté (Фр).

Местные названия: нет.



*Описание:* тело сильно удлинненное и сжатое с боков. Голова с большими глазами. Челюсти вооружены большими и острыми кинжаловидными зубами. Один очень длинный спинной плавник, в котором 9 колючих и 90-107 мягких лучей.

*Цвет:* серебристый, темное начало спинного плавника.  
 Длина тела до 210 см, обычная 130-170 см, масса до 8 кг.

**Массовый состав, %**

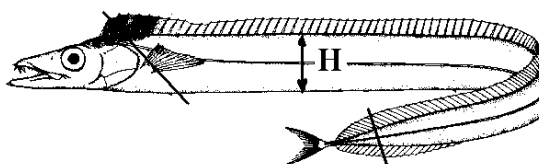
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
67,0-76,0	18,0-22,0	5,0-9,0	1,0-2,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
69,0-77,0	1,0-9,0	19,0-22,0	1,2-1,4	127/531

*Технологические данные:* выход филе 58%, мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба поступает в мороженом разделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, горячего копчения, консервов натуральных и в масле.

*Схема разделки для рынка Европы:*



*Классификация технологической категории:*

**Рынок Японии**

Ширина тушки Н, см	Разделка	Маркировка
Более 8	без головы и хвоста	Silver scabbard fish 1
7-8	без головы и хвоста	Silver scabbard fish 2
6-7	без головы и хвоста	Silver scabbard fish 3

*Опасность:* безопасна, но может нанести травмы при обработке очень острыми зубами.

*Ценовая категория:* средняя.

***Trichiurus lepturus* Linnaeus, 1758 – рыба-сабля обыкновенная, обыкновенный волосохвост**

Основные синонимы: *Trichyurus lepturus* Linnaeus, 1758 ,  
*Trichiurus argenteus* Shaw, 1803,  
*Trichiurus malabaricus* Day, 1865,  
*Trichiurus nitens* Garman, 1899.

Название ФАО: Largehead hairtail (Ан), Pez sable (Ис), Poissons-sabre (Фр).

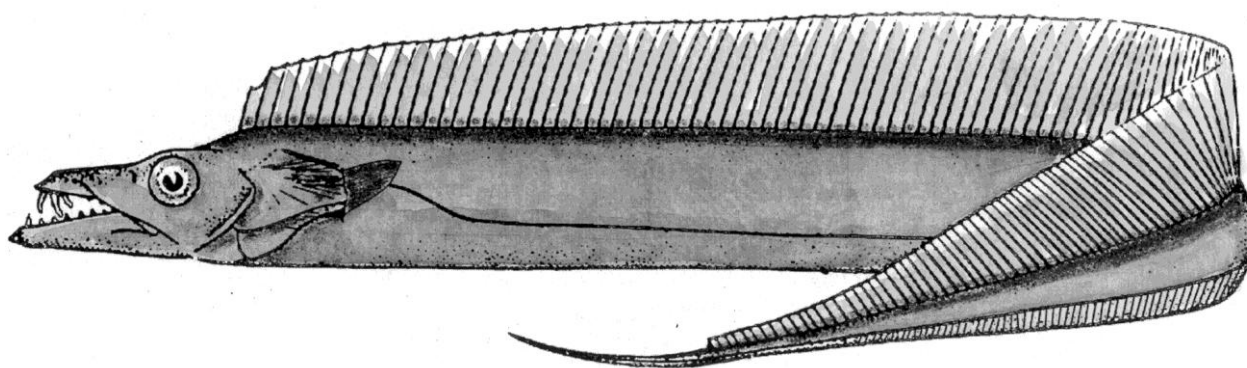
Местные названия: Pani yèkhè (Гвин), Poisson saber, Khauss (Мав), Хóós (Сен).

*Описание:* тело сильно удлинненное и сжатое с боков. Голова с большими глазами. Челюсти вооружены большими и очень острыми кинжаловидными зубами. Один очень длинный спинной плавник, в котором 3 колючих и 134-139 мягких лучей. Нет брюшных плавников. Хвостовой плавник отсутствует.

*Цвет:* серебристый, но более темный в основании плавников.

Длина тела до 234 см, масса до 5 кг.





**Массовый состав, %**

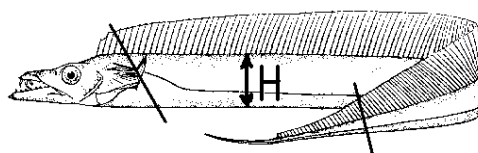
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
71,0-78,0	10,0-18,0	7,0-12,0	1,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
69,0-76,0	1,0-9,0	19,0-22,0	1,2-1,4	127/532

*Технологические данные:* выход филе 52%, мясо имеет хорошие вкусовые качества. На рынок рыба поступает в мороженом разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий.

*Схема разделки для рынка Европы:*



*Классификация технологической категории:*

**Рынок Японии**

Ширина тушки H, см	Разделка	Маркировка
Более 8	без головы и хвоста	Large-eyed hairtail 1
7-8	без головы и хвоста	Large-eyed hairtail 2
6-7	без головы и хвоста	Large-eyed hairtail 3

*Опасность:* безопасна, но может нанести травмы очень острыми зубами.

*Ценовая категория:* высокая.

**Семейство *Triglidae* – тригловые, морские петухи**

Тело коренастое, с крупной костистой головой. Грудные и брюшные плавники увеличены.

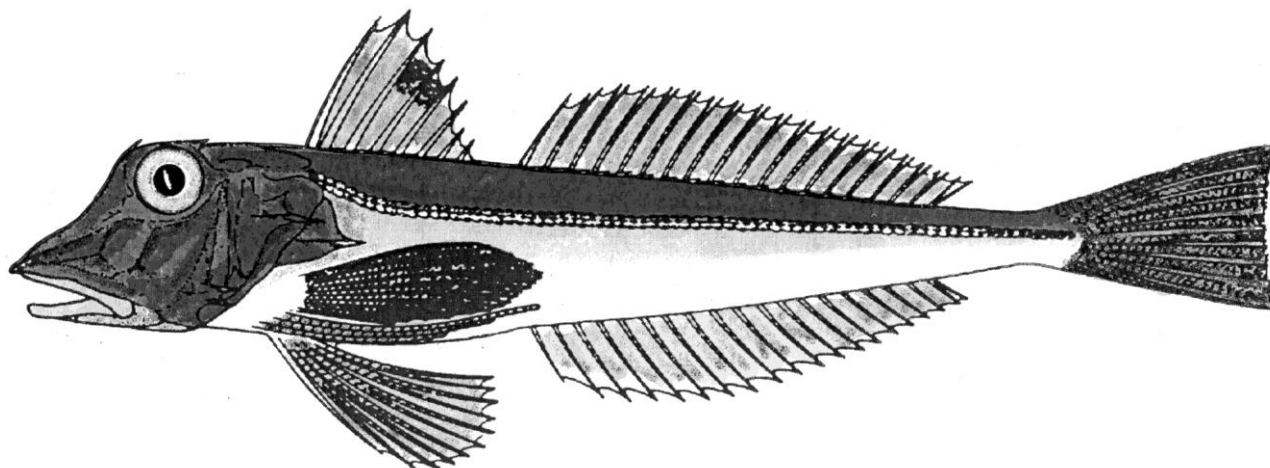
Количество видов в районе – 8.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

***Eutrigla gurnardus* (Linnaeus, 1758) – петух морской  
обыкновенный, тригла серая**

Основные синонимы: *Chelidonichthys gurnardus* (Linnaeus, 1758),  
*Trigla gurnardus* Linnaeus, 1758,  
*Trigla milvus* Lacerpède, 1801.

Название ФАО: Grey gurnard (Ан), Borracho (Ис), Grondin gris (Фр).  
Местные названия: Borracho (Мав).



*Описание:* тело удлиненное, с большой костистой головой и крупными глазами. Лоб круто скошен. Два спинных плавника. В переднем плавнике 7-10 лучей, во втором 18-20 лучей. Увеличенные грудные и брюшные плавники. В нижней части грудных плавников есть свободные лучи.

*Цвет:* темно-коричневый, переходящий в красно-коричневый по бокам. На боках возможны небольшие белые пятна. Первый спинной плавник с темным пятном.

Длина тела до 60 см, обычная 20-40 см, масса до 1 кг.

**Массовый состав, %**

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
50,0-55,0	30,0-33,0	5,0-16,0	4,0-6,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
71,0-81,0	0,3-3,0	17,0-24,0	1,3-2,5	97/406

*Технологические данные:* выход филе 33%, мясо белое, с удовлетворительным вкусом. На рынок рыба поступает в мороженом неразделанном и разделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, фаршей.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* высокая.

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

## Семейство *Uranoscopidae* – звездочетовые

Тело коренастое. Глаза располагаются в затылочной части. На жаберной крышке есть шипы.

Количество видов в районе – 1.

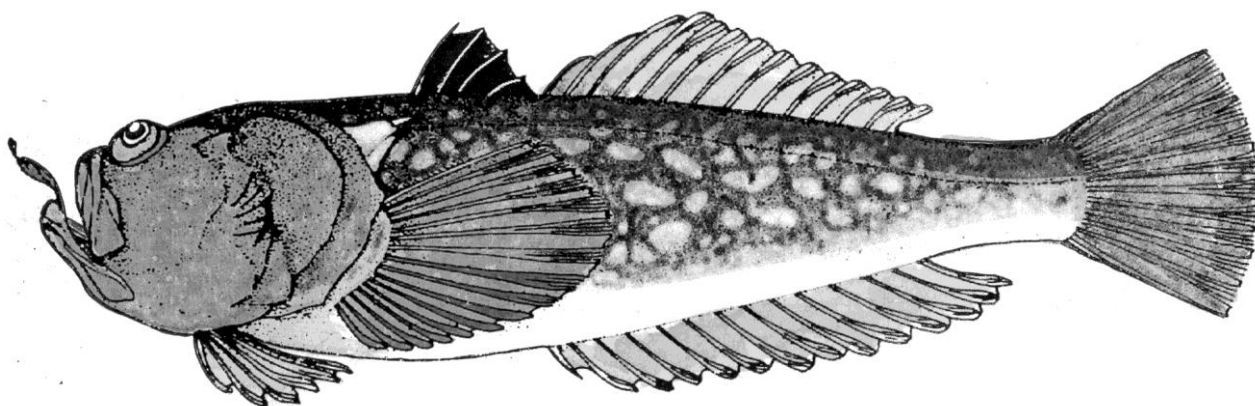
Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>1</sup>.

***Uranoscopus scaber* Linnaeus, 1758 – рыба-звездочет,**  
европейский (обыкновенный) звездочет, морская коровка

Основные синонимы: *Uranoscopus occidentalis* Agassiz, 1831,  
*Uranoscopus bufo* Valenciennes, 1843.

Название ФАО: Stargazer (Ан), Miracielo (Ис), Uranoscope (Фр).

Местные названия: Miracielo (Мав).



**Описание:** тело массивное, с большой головой, глаза на затылочной части, голова сжата со спинной стороны. На затылочной стороне располагаются парные колючки. Два спинных плавника. В переднем плавнике 3-4 жестких луча, во втором 13-15 мягких лучей. В анальном плавнике 1 жесткий и 12-14 мягких лучей.

**Цвет:** темно-коричневый на спине, переходящий в светло-коричневый, зелено-коричневый по бокам со светлыми пятнами, желтоватый на брюшной стороне. Первый спинной плавник темный.

Длина тела до 40 см, обычная 15-35 см, масса до 940 г.

### Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
47,0-55,0	32,0-37,0	8,0-16,0	4,0-5,0

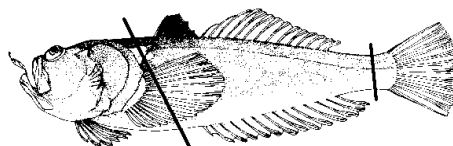
### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-78,0	1,0-2,0	20,0-22,0	1,2-1,9	98/410

**Технологические данные:** выход филе 39%, мясо светлое, с удовлетворительным вкусом. На рынок рыба поступает в мороженом разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий.

<sup>1</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

Схема разделки для рынка Европы:



Классификация технологической категории: без головы «Miracielo» – ST, без головы и хвоста «Miracielo» – ST/T.

Опасность: травмоопасна, шипы на голове ядовиты<sup>1</sup>.

Ценовая категория: не определена.

## Семейство *Xiphiidae* – мечерылые

Тело сигаровидное. Кости верхней челюсти образуют удлинённый рострум. Нет брюшных плавников. На хвостовом стебле есть кили.

Количество видов в районе – 1.

Последнее описание: Nelson J.S. (1994)<sup>2</sup>.

### *Xiphias gladius* Linnaeus, 1758 – меч-рыба, меченос

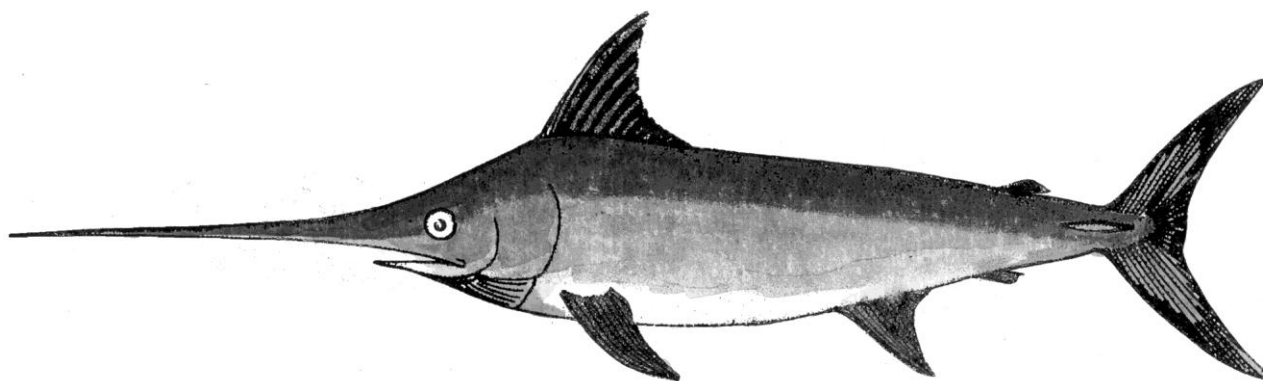
Основные синонимы: *Xiphasia gladius* (Linnaeus, 1758),

*Xiphias imperator* Bloch & Schneider, 1801,

*Xiphias rondeletti* Leach, 1818.

Название ФАО: Swordfish (Ан), Pez espada (Ис), Espadon (Фр).

Местные названия: Espadon (Мав).



Описание: тело удлинённое, с очень длинным рострумом-мечом. Два спинных плавника. В переднем плавнике 21-30 лучей, во втором 3 луча. Два анальных плавника, в переднем плавнике 12-13 лучей, во втором 3 луча. Брюшные плавники отсутствуют. В основании хвостового плавника располагается киль с каждой стороны.

Цвет: темно-коричневый, переходящий в светло-коричневый с бронзовым отливом. Плавники темные.

Длина тела до 450 см, обычная 250-350 см, масса до 650 кг.

<sup>1</sup> Halstead B.W., Auerbach P.S., Campbell D.R. A colour atlas of dangerous marine animals. Wolfe Medical Publications Ltd, W.S. Cowell Ltd, Ipswich, England, 1990. 192 p.

<sup>2</sup> Nelson J.S. Fishes of the world. Third edition. John Wiley & Sons, Inc., New York, 1994. 600 p.

Массовый состав, %

Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
66,0-67,0	15,0-24,0	8,0-10,0	2,0

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
58,0-82,0	1,0-26,0	15,0-20,0	1,2-1,9	192/803

*Технологические данные:* выход филе 56%, мясо темное и светлое, с хорошим вкусом, но с кисловатым привкусом. На рынок рыба поступает в мороженом разделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий (в том числе деликатесных), горячего и холодного копчения, балыков, консервов натуральных и в масле.

*Классификация технологической категории:* общепринятых требований по технологической категории на рынках Европы и Японии нет.

*Опасность:* травмоопасна при вылове.

*Ценовая категория:* очень высокая.

## Семейство *Zeidae* – солнечниковые

Тело сильно сжато с боков. Голова крупная.

Количество видов в районе – 2.

Последнее описание: Heemstra P.C. (2002)<sup>1</sup>.

### *Zeus faber* Linnaeus, 1758 – солнечник обыкновенный

Основные синонимы: *Zeus pungio* Cuvier, 1829,

*Zeus japonicus* Valenciennes, 1835,

*Zeus faber mauritanicus* Desbrosses, 1937.

Название ФАО: John Dory (Ан), Pez de San Pedro (Ис), Saint Pierre (Фр).

Местные названия: Dory, Gallo marino, Poule de mer, Pez de San Pedro (Мав).

*Описание:* тело высокое, сильно сжатое с боков. Вдоль основания задней части спинного и анального плавников располагаются костные щитки. Рот конечный, верхняя челюсть доходит до вертикали переднего края глаза.

*Цвет:* серый с зеленым отливом. На боковой стороне располагается темное глазоподобное пятно.

Длина тела до 90 см, обычная 25-45 см, масса до 8 кг.

Массовый состав, %

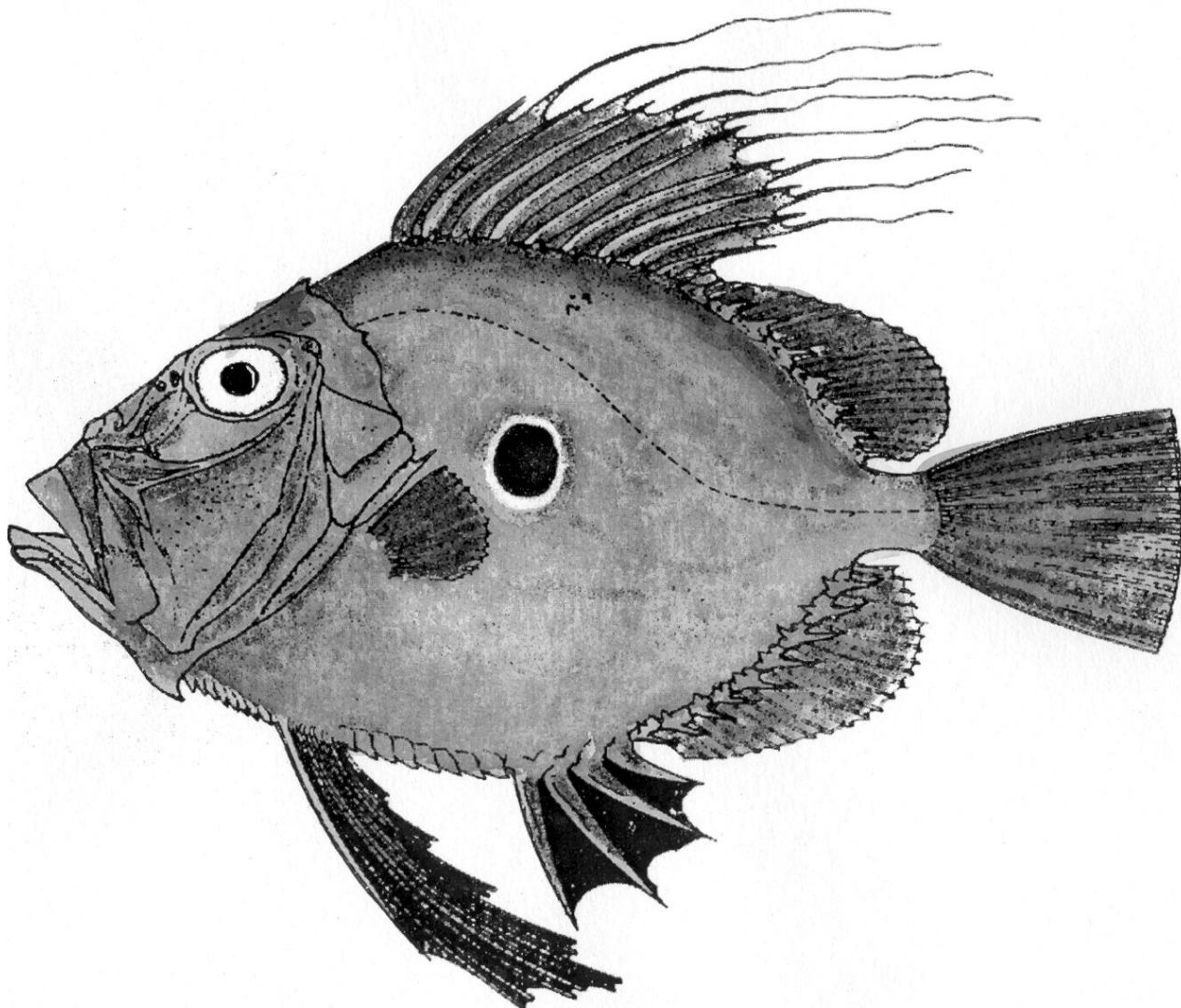
Тушка	Голова	Внутренности	Плавники
46,0-58,0	21,0-29,0	11,0-23,0	1,0-2,5

Химический состав, %

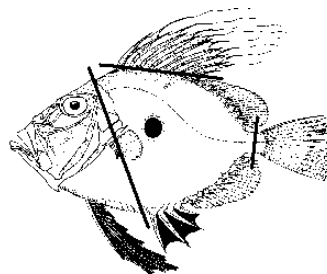
Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
75,0-78,0	1,0-6,0	18,0-21,0	1,2-1,4	112/469

<sup>1</sup> Heemstra P.C. Zeidae. Doris / In K.E. Carpenter (ed.) FAO species identification guide for fishery purposes. The living marine resources of the Western Central Atlantic. Vol. 2: Bony fishes part 1 (Acipenseridae to Grammatidae). 2002. P. 1207-1209.

*Технологические данные:* выход филе 35%, мясо светлое, нежное и сочное. На рынок рыба предлагается охлажденной и мороженой в неразделанном и разделанном на тушку виде. Используется для приготовления кулинарных изделий, пресервов (в том числе деликатесных), кусочков в горчичном и других соусах, сушения и копчения.



*Схема разделки для рынка Европы:*



*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
1-16	более 625	без головы и хвоста	Gallo-1
Больше 16	менее 625	без головы и хвоста	Gallo-2

Опасность: безопасен.

Ценовая категория: средняя.

Примечание: часто под одним торговым названием «солнечник» на рынок поступают два вида: *Zeus faber* и *Zenopsis conchifer*.

## Ракообразные

### Семейство *Palinuridae* – панцерные, лангусты

Крупные ракообразные. Карапакс удлиненный цилиндрический. На голове располагаются длинные и толстые антенны. Тело и толстые антенны снабжены мощными шипами.

Количество видов в районе – 2.

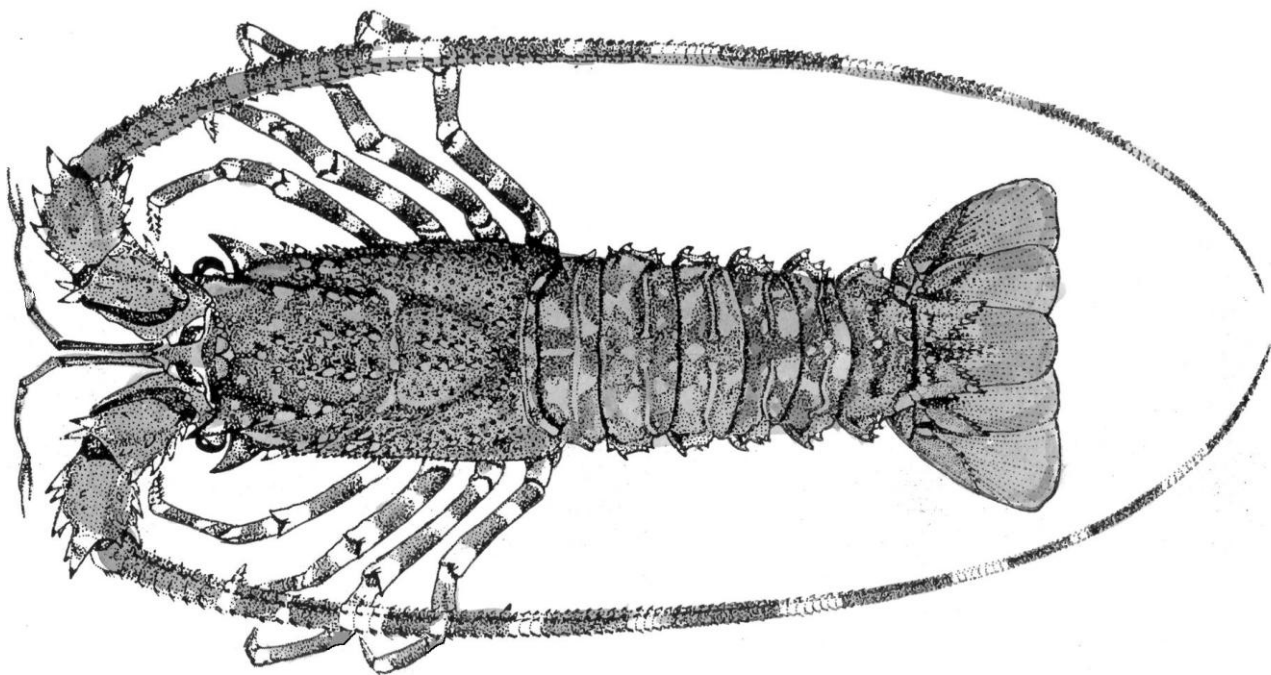
Описание: Falciai L., Minervini R. (1996)<sup>1</sup>.

#### *Palinurus mauritanicus* Gruvel, 1911 – лангуст розовый, мавританский лангуст

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: Pink spiny lobster (Ан), Longosta mora (Ис), Longuste rose (Фр).

Местные названия: Longuste, Azeffane (Мав).



Описание: тело цилиндрическое, вооружено многочисленными шипами. В районе глаз два мощных шипа. По бокам хвоста двоянные и строенные шипы.

Цвет: красно-розовый с многочисленными светлыми пятнами и полосами.

Длина тела до 75 см.

<sup>1</sup> Falciai L., Minervini R. Guide des homards, crabs, langoustes, crevettes, et autres crustacés décapodes d'Europe. Delachaux et Niestlé. Lausanne-Paris, 1996. 286 p.

Массовый состав, %

Головогрудь	Шейка	Мясо
62,9	35,6	27,2

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Углеводы	Зола	Калорийность, ккал/кДж
73,5	0,2	22,9	2,9	1,5	105/439

*Технологические данные:* мясо белое, с отличным вкусом. На рынок лангуст поступает живым, охлажденным, мороженым в неразделанном виде и в виде «шейки» без карапакса. Используется для приготовления деликатесной кулинарии.

*Классификация технологической категории:*

Рынок Испании

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка
5-10	более 2000	«шейка» без карапакса	L.ROSE - 1
11-15	1000-2000	нет разделки	L.ROSE - 2
Более 15	670-1000	нет разделки	L.ROSE - 3
	менее 670	нет разделки	L.ROSE - 4

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

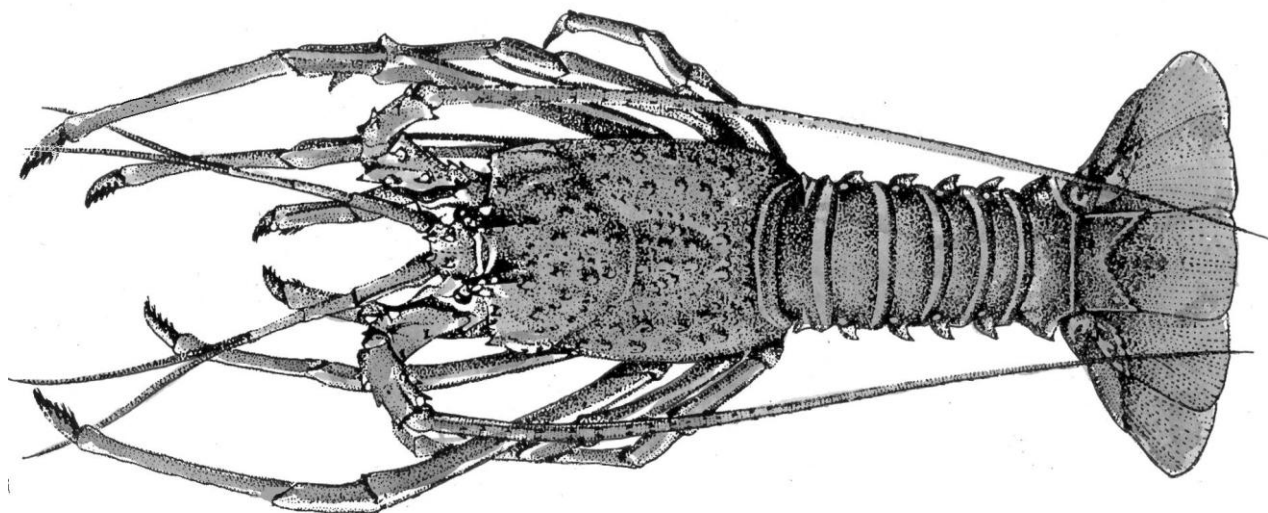
*Примечание:* на рынок розовый и зеленый лангусты часто поступают под одним торговым названием «лангуст». Выдерживает перевозку в живом виде до двух суток при использовании специальных контейнеров и блоков-охладителей.

***Panulirus regius* Brito Capello, 1864 – лангуст зеленый, лангуст королевский**

Основные синонимы: *Panulirus rissonii* (Desmarest, 1825).

Название ФАО: Royal spiny lobster (Ан), Longuste royale, Longosta verde (Ис), Longuste verte (Фр).

Местные названия: Longuste verte, Azeffane (Мав).





*Описание:* тело цилиндрическое, вооружено многочисленными шипами. Ноги длинные. В районе глаз пара шипов. Один шип мощный, другой небольшой. По бокам хвоста одинарные шипы.

*Цвет:* различные оттенки зеленого и зелено-коричневого. Многочисленные светлые пятна и неправильные полосы.

Длина тела до 35 см, масса до 1,2 кг

**Массовый состав, %**

Головогрудь	Шейка	Мясо
64,0	34,0	26,0

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Углеводы	Зола	Калорийность, ккал/кДж
70,0-84,0	1,0-2,5	14,0-25,0	0,4	1,4-1,6	98/410

*Технологические данные:* мясо белое, с отличным вкусом. На рынок лангуст поступает живым, охлажденным, мороженым в неразделанном виде и в виде «шейки» без карапакса. Используется для приготовления деликатесной кулинарии.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Разделка	Маркировка сорта
5-10	более 2000	«шейка» без карапакса	L.VER - 1
11-15	1000-2000	нет разделки	L.VER - 2
Более 15	670-1000	нет разделки	L.VER - 3
	менее 670	нет разделки	L.VER - 4

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

*Примечание:* на рынок розовый и зеленый лангусты часто поступают под одним торговым названием «лангуст». Выдерживает перевозку в живом виде до двух суток при использовании специальных контейнеров и блоков-охладителей.

## Семейство *Penaeidae* – креветки

Средние и мелкие десятиногие ракообразные, карапакс вооружен зазубренным рострумом. Тело немного сжато с боков. Первый брюшной сегмент частично налагается на второй.

Описание: Falciai L., Minervini R. (1996)<sup>1</sup>.

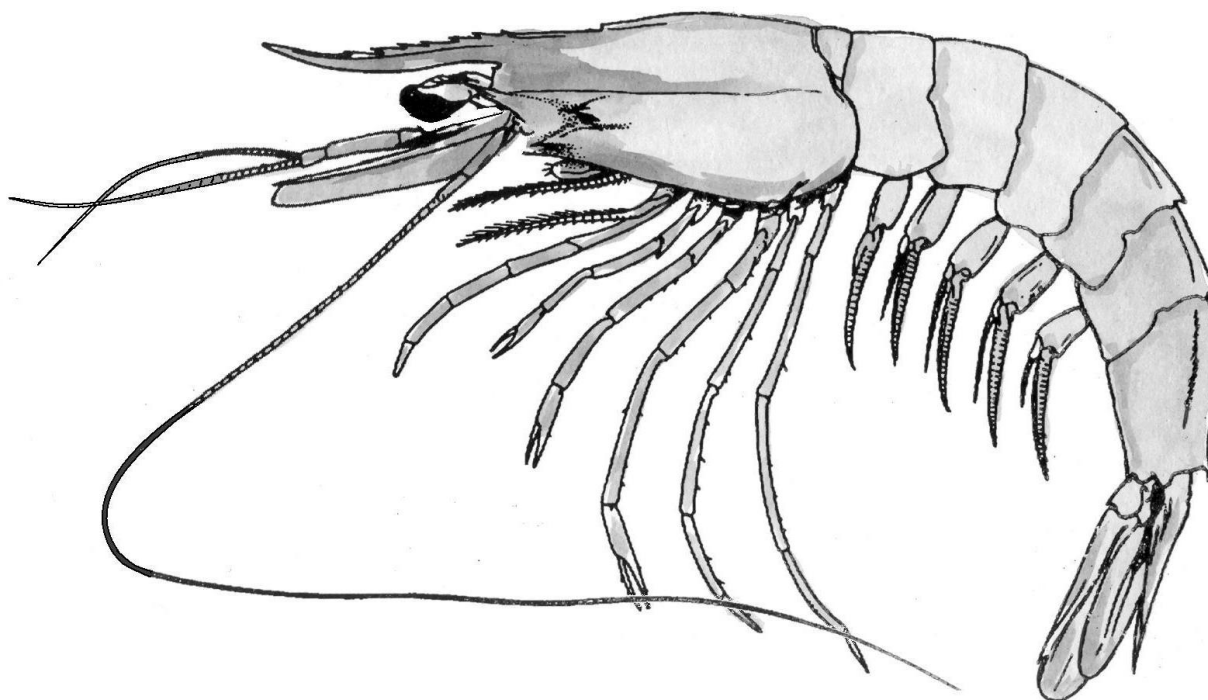
### *Parapenaeus longirostris* (Lucas, 1846) – креветка длиннорылая

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: Deep-water pinkshrimp (Ан), Gamba de altura (Ис), Crevette rose du large (Фр).

Местные названия: Crevette rose, Gamba de altura (Мав).

<sup>1</sup> Falciai L., Minervini R. Guide des homards, crabs, langoustes, crevettes, et autres crustaces decapodes d'Europe. Delachaux et Niestle. Lausanne-Paris. 1996. 286 p.



*Описание:* рostrum удлинен, его верхняя часть вооружена 7-8 зубцами, нижняя гладкая.

*Цвет:* розово-оранжевый, рostrum красный.

Длина тела до 19 см.

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
80,0	0,2	17,5	2,4	72/301

*Технологические данные:* мясо белое, с отличным вкусом. На рынок креветка поступает охлажденной во льду и мороженой в неразделанном виде. Используется для приготовления кулинарных изделий.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Длина тела, см	Маркировка
Более 23	C.R.L.- 1
18-23	C.R.L - 2
16-18	C.R.L - 3
13-16	C.R.L - 4
10-13	C.R.L - 5
Менее 10	C.R.L - 6

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* очень высокая.

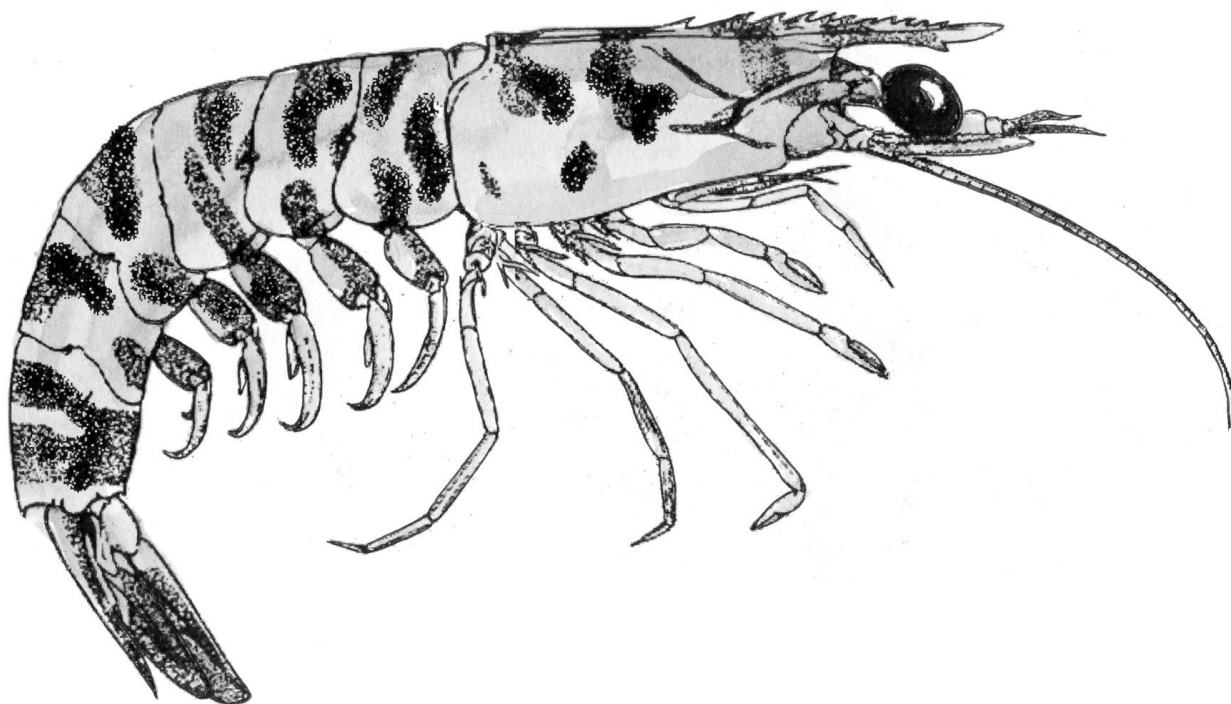
*Примечание:* на рынок розовая креветка поступает под одним торговым названием с длиннорылой креветкой «креветка Crevette - C.R.L.».

***Penaeus kerathurus* (Forsskal, 1775) – креветка тигровая**

Основные синонимы: *Penaeus trisulcatus* (Leach, 1814),

*Penaeus caramote* Risso, 1816.

Название ФАО: Caramote prawn (Ан), Longostino (Ис), Caramote (Фр).  
 Местные названия: Longostine, Gambas (Мав).



*Описание:* рostrum относительно удлинен, его верхняя часть вооружена 10-11 зубцами, нижняя одним зубцом.

*Цвет:* светло-коричневый, на теле темные пятна.

Длина тела до 23 см.

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,2	2,4	21,0	1,9	106/444

*Технологические данные:* мясо белое, нежное, с отличным вкусом. На рынок креветка поступает охлажденной во льду, мороженой неразделанной. Используется для приготовления деликатесных кулинарных изделий.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Длина тела, см	Маркировка
Более 23	С.С.- 1
18-23	С.С.- 2
16-18	С.С.- 3
13-16	С.С.- 4
10-13	С.С.- 5
Менее 10	С.С.- 6

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* очень высокая.

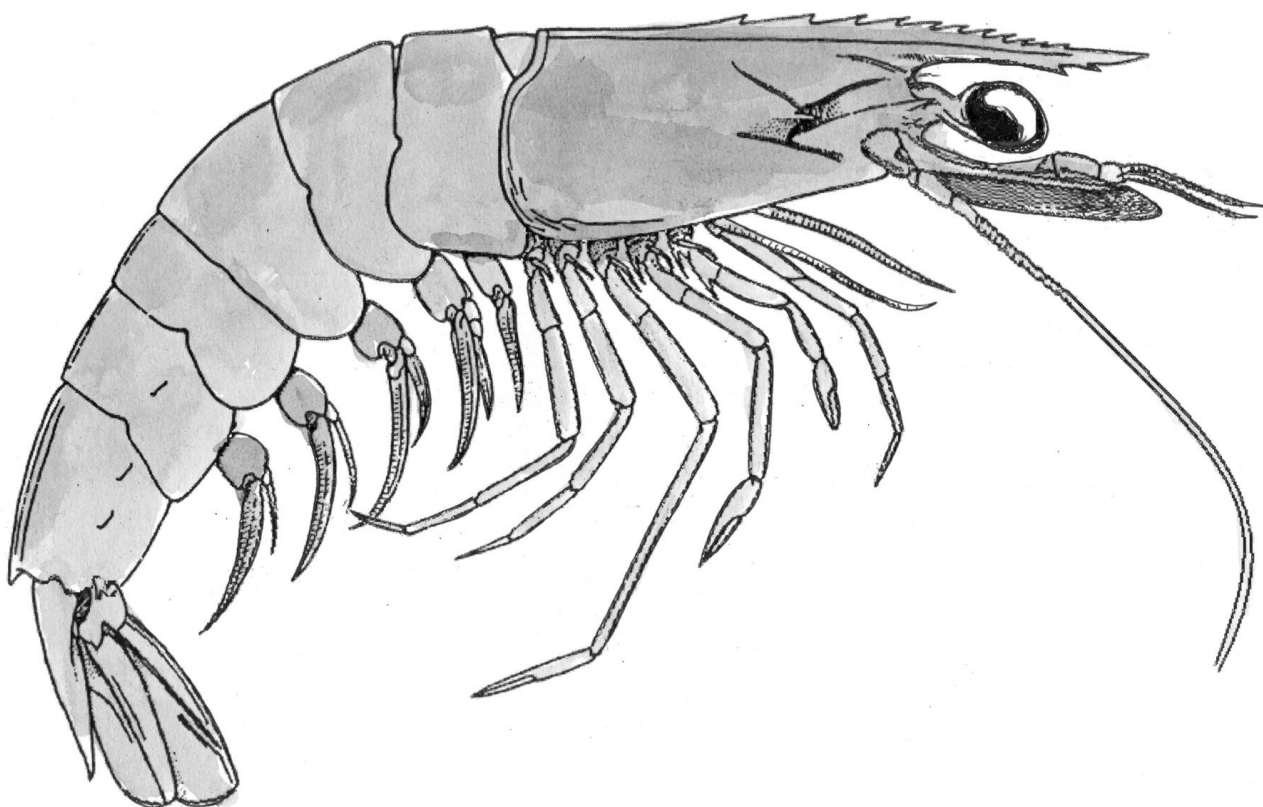
***Penaeus notialis* Pérez-Farfante, 1967 – креветка розовая**

Основные синонимы: *Penaeus duorarum* Burkenroad, 1939,

*Penaeus brasiliensis* Latrelle, 1817.

Название ФАО: Pink shrimp (Ан), Camaron rosado (Ис), Crevette rose (Фр).

Местные названия: Crevette rose, Gamba (Мав).



*Описание:* рострум относительно удлинен, его верхняя часть вооружена 8-11 зубцами, нижняя двумя зубцами.

*Цвет:* светло-розовый.

Длина тела до 23 см.

**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
80,0	0,3	19,6	1,7	81/339

*Технологические данные:* мясо белое, с отличным вкусом. Шейка составляет 66% массы тела. На рынок поступает охлажденной и мороженой неразделанной. Используется для приготовления деликатесных кулинарных изделий.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Длина тела, см	Маркировка
Более 23	C.R.L. - 1
18-23	C.R.L. - 2
16-18	C.R.L. - 3
13-16	C.R.L. - 4
10-13	C.R.L. - 5
Менее 10	C.R.L. - 6

Опасность: безопасна.

Ценовая категория: очень высокая.

Примечание: на рынок розовая креветка поступает под одним торговым названием с длиннорылой креветкой «креветка - С.Р.Л».

## Моллюски головоногие

### Кальмары

Кальмары имеют обтекаемое торпедообразное тело (мантию). На голове десять щупалец. В мантии находится рудимент внутренней раковины гладиус.

#### Семейство *Loliginidae* – долигиниды

Мантия удлинённая, мускулистая, ее передний край на спинной стороне с выступом. Плавники крупные, различной формы, находятся в задней половине мантии.

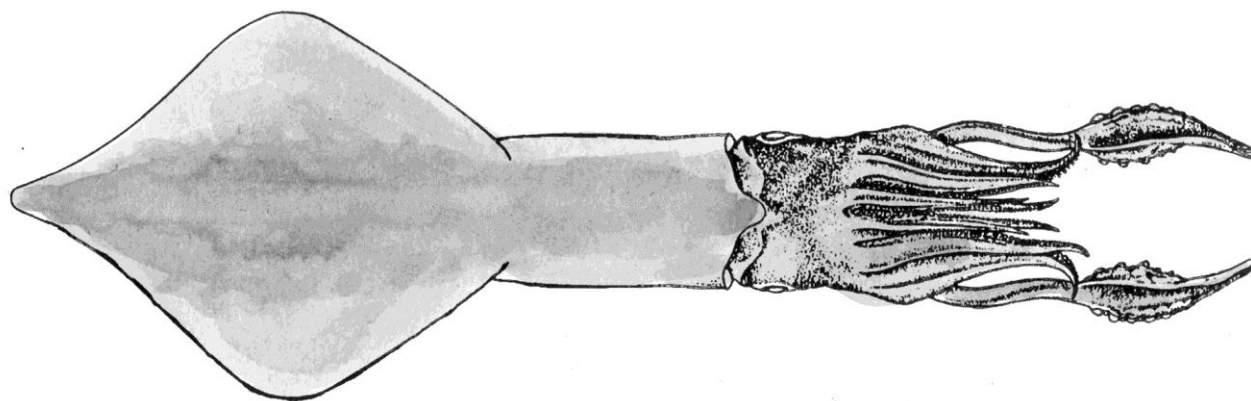
Описание: Несис К.Н. (1982)<sup>1</sup>

#### *Loligo vulgaris* Lamarck, 1798 – кальмар европейский, кальмар

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: European squid (Ан), Calamar (Ис), Encornet (Фр).

Местные названия: Calmar (Мав).



Описание: тело коренастое, мантия длинная. Плавник крупный и ромбовидный. Щупальца короткие.

Цвет: розово-красный, более темный на спинной стороне.

Длина тела до 42 см, масса до 1,5 кг.

#### Массовый состав, %

Мантия	Голова и щупальца	Внутренности
50,6	28,8	20,6

<sup>1</sup> Несис К.Н. Краткий определитель головоногих моллюсков Мирового океана. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. 360 с.

Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Углеводы	Зола	Калорийность, ккал/кДж
76,0-78,0	0,1-1,5	19,3-20,8	0,6	1,3-1,7	91/381

*Технологические данные:* отварное мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок поступает мороженым неразделанным и филе. Используется для приготовления кулинарных изделий, консервов, копчения и вяления.

*Классификация технологической категории:*

Рынок Испании

Длина тела, см	Маркировка
Более 35	Cal - 4
31-34	Cal - 4
26-30	Cal - M
21-25	Cal - P
16-20	Cal - 2P
11-15	Cal - 3P
Менее 10	Cal - 4P
Смесь	Cal - Mix

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* высокая.

*Примечание:* на рынок поступает под одним торговым названием «кальмар», возможна смесь с другими видами.

## Семейство *Ommastrephidae* – оммастрепиды

Мантия цилиндрической или конической формы. Передний край без выступа. Голова крупная. Руки мощные с выраженными мембранами и плавательными киями.

Описание: Несис К.Н. (1982)<sup>1</sup>

### *Todarodes sagittatus* (Lamarck, 1799) – кальмар летающий, европейский летающий кальмар

Основные синонимы: *Ommatostrephes sagittatus* (Lamarck, 1798).

Название ФАО: European flying squid (Ан), Pota europea (Ис), Toutenon commun (Фр).

Местные названия: Calmar (Мав).

*Описание:* тело коренастое, мантия длинная. Плавник крупный, квадратной формы. Щупальца короткие.

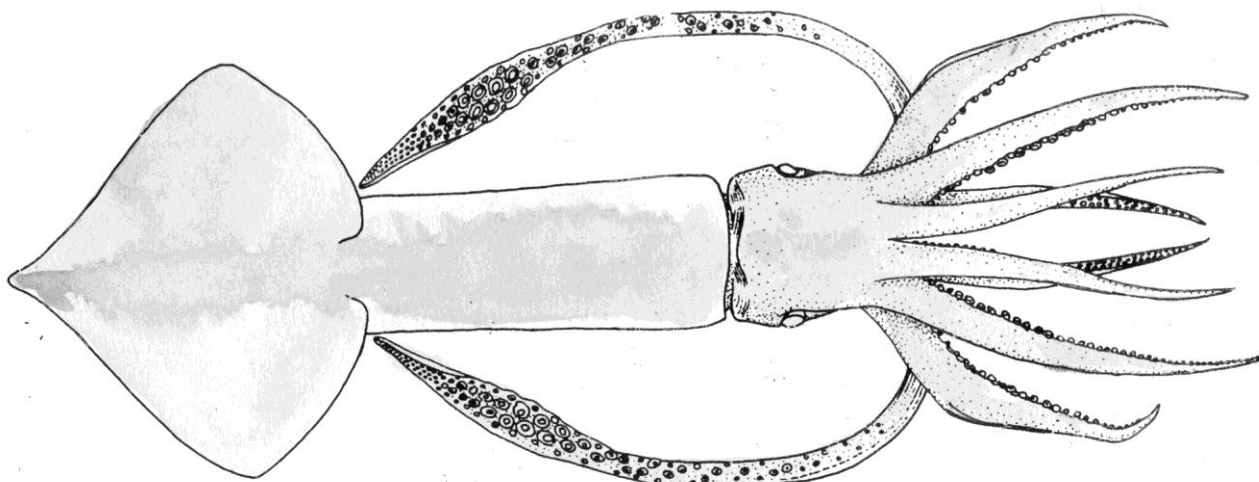
*Цвет:* коричнево-красный, более темный на спинной стороне.

Длина тела до 75 см, масса 0,5-2,0 кг.

Массовый состав, %

Мантия	Голова и щупальца	Внутренности
44,0	40,0	16,0

<sup>1</sup> Несис К.Н. Краткий определитель головоногих моллюсков Мирового океана. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. 360 с.



**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,5	0,6	20,3	1,6	82/364

*Технологические данные:* отварное мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок кальмар поступает в мороженом неразделанным виде и филе. Используется для приготовления кулинарных изделий (в том числе деликатесных), консервирования, копчения и вяления.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Длина тела, см	Маркировка
Более 35	Cal - 4
31-34	Cal - 4
26-30	Cal - M
21-25	Cal - P
16-20	Cal - 2P
11-15	Cal - 3P
Менее 10	Cal - 4P
Смесь	Cal - Mix

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* высокая.

*Примечание:* на рынок поступает под одним торговым названием «кальмар», возможна смесь с другими видами.

## **Осьминоги**

### **Семейство *Octopodidae* – осьминоги**

Тело – мантия мешкообразное, плотное, мускулистое. Руки мускулистые, обычно в несколько раз длиннее туловища, с 1-2 рядами присосок.

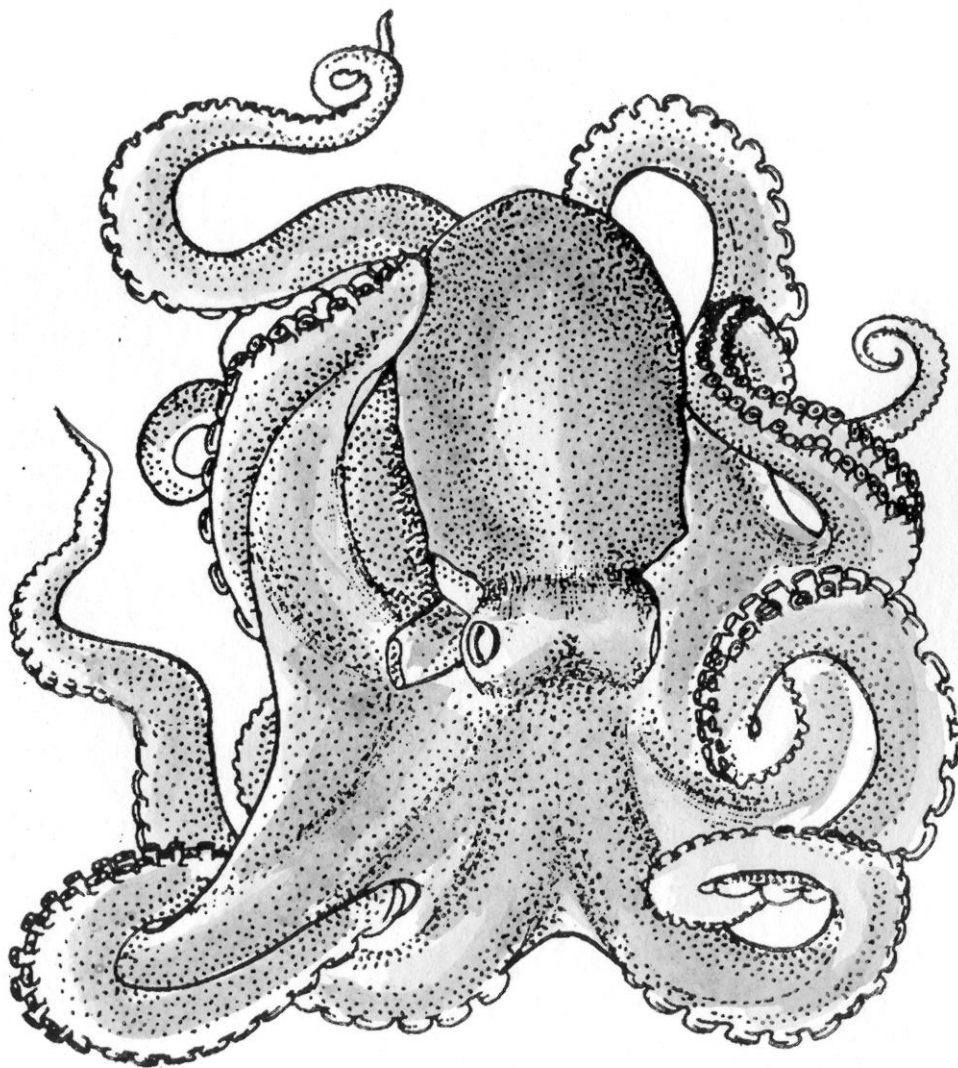
Описание: Несис К.Н. (1982)<sup>1</sup>

***Octopus vulgaris* Cuvier, 1797 – осьминог обыкновенный**

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: Common octopus (Ан), Pulpo comun (Ис), Pieuvre (Фр).

Местные названия: Pulpo (Мав).



*Описание:* тело мешкообразное, нет плавника на мантии. Руки длинные и очень подвижные, есть половое щупальце. Первая пара самая короткая.

*Цвет:* коричнево-красный, темный с многочисленными небольшими темными пятнами.

Длина тела до 130 см, масса до 10 кг.

**Массовый состав, %**

Мантия	Голова и щупальца	Внутренности
11,0-17,0	69,0-83,0	13,0-15,0

<sup>1</sup> Несис К.Н. Краткий определитель головоногих моллюсков Мирового океана. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. 360 с.



**Химический состав, %**

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
77,0-80,0	0,3-1,0	17,0-20,0	2,0-2,3	87/364

*Технологические данные:* отварное мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок поступает разделанным (без внутренностей), охлажденным на льду и мороженым после предварительной обработки. Используется для приготовления кулинарных изделий (в том числе деликатесных), консервирования. Чернильный мешочек используется для приготовления красителей типа сепии и туши.

*Классификация технологической категории:*

**Рынок Испании**

Для крупного осьминога

Масса экз., кг	Маркировка
Более 4,5	T 1
3,0 - 4,5	T 2
2,0 - 3,0	T 3
1,5 - 2,0	T 4
1,2 - 1,5	T 5
0,8 - 1,2	T 6
0,5 - 0,8	T 7
0,3 - 0,5	T 8
Менее 0,3	T 9

Для мелкого осьминога

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Маркировка
24-44	250-400	Choco - 4
45-58	190-250	Choco - M
59-80	140-190	Choco - P
81-110	100-140	Choco - 2P
111-155	70-100	Choco - 3P
Более 156	менее 70	Choco - 4P

**Рынок Японии**

Количество экз. на 10 кг	Масса, кг	Маркировка
1	более 8 кг	M - 1
2	5,0-8,0	M - 2
3-4	3,0-5,0	M - 3
5-6	2,0-3,0	M - 4
7-8	1,3-2,0	M - 5
10-13	0,9-1,3	M - 6
14-19	0,6-0,9	M - 7
20-28	0,4-0,6	M - 8
	смесь	M - Mix

*Опасность:* безопасен.

*Ценовая категория:* очень высокая.

*Примечание:* многие покупатели требуют поставки осьминога с сохраненным чернильным мешочком, который в отдельном пакете вкладывается в мантию, в противном случае цена резко снижается. Также цена резко снижается при поставке неселектированной по размерам смеси.

## Каракатицы

### Семейство *Sepiidae* – настоящие каракатицы

Тело коренастое, уплощенное со спины. Мантия удлинненно-овальная, много крупнее головы. Спинной край мантии с языковидным выступом. Плавники узкие, охватывают мантию, но не соединяются между собой. На голове восемь коротких и пара длинных хватательных рук.

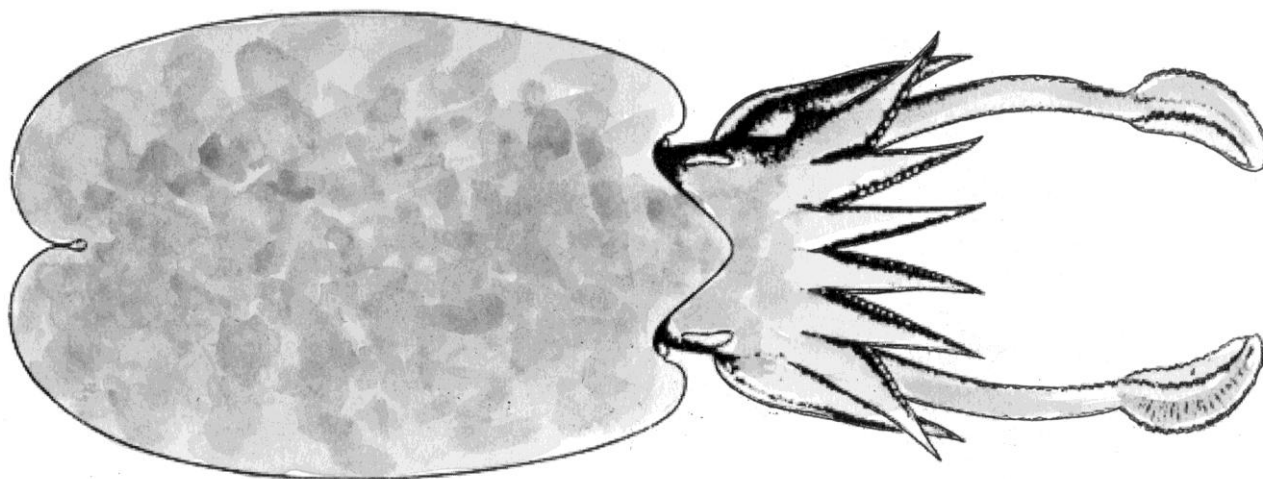
Описание: Несис К.Н. (1982)<sup>1</sup>.

### *Sepia officinalis* Linnaeus, 1758 – каракатица обыкновенная

Основные синонимы: нет.

Название ФАО: Common cuttlefish (Ан), Choco, Jibia (Ис), Seiche commune (Фр).

Местные названия: Choco, Jibia (Мав).



*Описание:* тело коренастое, мантия средняя. Плавник каймой окружает мантию. Щупальца короткие, но есть пара удлиненных хватательных рук.

*Цвет:* коричнево-красный, темный, с многочисленными темными пятнами и ломаными полосами. Брюшная сторона светлая.

Длина тела до 40 см, масса до 3,5 кг.

#### Массовый состав, %

Мантия	Голова и щупальца	Внутренности	Сепион
37,0-45,0	12,0-23,0	31,0-37,0	7,0-9,0

#### Химический состав, %

Влага	Жир	Белок	Зола	Калорийность, ккал/кДж
74,0-78,0	0,5-1,0	20,0-22,0	1,7-2,1	80/335

*Технологические данные:* отварное мясо белое, с хорошим вкусом. На рынок каракатица поступает разделанной (без внутренностей) мороженой. Используется для приготовления деликатесной кулинарии.

<sup>1</sup> Несис К.Н. Краткий определитель головоногих моллюсков Мирового океана. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. 360 с.

Классификация технологической категории:

**Рынок Испании**

Количество экз. на 10 кг	Масса, г	Маркировка
24-44	250-400	Choco - 4
45-58	190-250	Choco - M
59-80	140-190	Choco - P
81-110	100-140	Choco – 2P
111-155	70-100	Choco – 3P
Более 156	менее 70	Choco – 4P

**Рынок Японии**

Количество экз. на 10 кг	Масса, кг	Маркировка
1	более 8 кг	M - 1
2	5,0-8,0	M – 2
3-4	3,0-5,0	M – 3
5-6	2,0-3,0	M – 4
7-8	1,3-2,0	M – 5
10-13	0,9-1,3	M – 6
14-19	0,6-0,9	M – 7
20-28	0,4-0,6	M – 8
	смесь	M - Mix

*Опасность:* безопасна.

*Ценовая категория:* высокая.

*Примечание:* на рынок поступает под одним торговым названием «каракатица «Choco», возможна смесь с разными видами.