

Качество

- в нашей **природе!**



КАНАДА

Канадский лосось

Император рыбного царства



Серебрясь на солнце, выпрыгивая из воды на пути вверх по течению горных канадских рек, лосось находит свое место в ряду самых востребованных рыб мира. В настоящее время канадский лосось выращивается в рыбных хозяйствах и добывается в открытых водах. Свежий, замороженный, копченый или консервированный на современных предприятиях, использующих строгие стандарты качества, лосось является основой индустрии морепродуктов и экспортируется по всему миру. Канада является одним из крупнейших в мире производителей и экспортеров лосося.



Обилие лосося в Канаде помогло сформироваться многим культурам коренных жителей. Благополучию и жизнеспособность многочисленных общин на Атлантическом и на Тихоокеанском побережьях по сей день зависят от лосося.

Зов дикой природы

Большая часть канадского дикого лосося происходит с побережья Британской Колумбии, где самым важным его видом является нерка. Ежегодный ход лосося жизненно важен для экономики провинции. Рыбаки коренного населения по сей день используют некоторые традиционные методы, применяя подсаки и копы для добычи лосося во время хода рыбы вверх по течению рек. Промышленная ловля осуществляется рыболовецким флотом, работающим дальше от побережья и использующим целый ряд современных методов добычи рыбы.



Дикий тихоокеанский лосось поставляется в целом виде, а также разделанным для жарки, запекания и в виде филе. Большая часть нерки и горбуши перерабатывается в консервы, и их значительное количество экспортируется в Великобританию и в Австралию. Канадский дикий лосось предлагается также в виде ряда продуктов с добавленной стоимостью, таких как красная икра, лосось горячего и холодного копчения, маринованное филе лосося, замороженные полуфабрикаты основных блюд, вяленый и соленый лосось, а также котлеты и биточки из лосося. Канадские производители морепродуктов постоянно разрабатывают новые продукты из лосося для внутреннего рынка и на экспорт.

Рыбные фермы

Выращиваемый в рыбных хозяйствах Атлантический лосось составляет основу канадского экспорта лосося. Выращивать лосося на Атлантическом побережье начали в заливе Фанди провинции Нью





Брансуик. Позднее много ферм появилось в Новой Шотландии и несколько меньше в Ньюфаундленде. В Британской Колумбии рыбные хозяйства по разведению лосося сосредоточены на острове Ванкувер. Здесь также наиболее распространенным видом промышленного разведения является атлантический лосось.

Выращенный в рыбных хозяйствах Канадский лосось поставляется в широком ассортименте, удовлетворяя потребности заказчика. Потребители могут приобрести рыбу в свежем, замороженном или копченом виде, целиком или разделанную на стейки и филе с кожей или без кожи. Относительно небольшое количество такого лосося консервируется; однако многие производители сейчас переходят на изготовление новых продуктов с добавленной стоимостью, таких как паштет из лосося, лососевый кебаб, а также замаринованный и приправленный перцем стейк из лосося.

Питательность и качество

Лосось – здоровое и питательное решение при выборе закусок, основных блюд и легких перекусов. Лосось богат белком и в нем мало насыщенных жиров и холестерина. Лосось – маслянистая рыба и содержит значительное количество жирных кислот омега-3, которые полезны для здоровья и предотвращают заболевания сердечно-сосудистой системы.

Канадский лосось является не только полезной но и безопасной пищей, благодаря одной из самых строгих в мире систем инспекции и проверки рыбы, работающей под надзором Канадского агентства продовольственной инспекции (CFIA), которое устанавливает жесткие стандарты по рыбной продукции, переработке и разведению рыбы. Все предприятия, которые добывают либо перерабатывают лосося на экспорт, должны быть зарегистрированы на федеральном уровне и обязаны соблюдать международные принципы критических точек анализа риска (НАССР).

Канадское агентство продовольственной инспекции также проверяет лосося на наличие загрязнений и гарантирует, что результаты находятся в рамках требований Министерства здравоохранения Канады. Данные требования соответствуют стандартам Управления по контролю за пищевыми продуктами и лекарственными средствами США и стандартам Всемирной Организации Здравоохранения.

Канадский продукт – особый вкус

Канадский лосось живет в самых чистых и нетронутых водах земного шара, а за свежесть и вкус его ценят во всём мире. Более подробную информацию о канадской промышленности вылова и разведения лосося Вы можете узнать в интернете:

Правительственные интернет-сайты

- Канадская рыба и морепродукты: www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer
- Министерство рыбного промысла и океанов Канады: www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm
- Канадское агентство продовольственной инспекции: www.inspection.gc.ca
- Правительство Британской Колумбии: www.env.gov.bc.ca/omfd/index.html
- Правительство Нью-Брансуика: www.gnb.ca/0027/Index-e.asp
- Правительство Ньюфаундленда и Лабрадора: www.fishaq.gov.nl.ca

- Правительство Новой Шотландии: www.gov.ns.ca/fish

Отраслевые интернет-сайты

- Канадский союз предприятий водного хозяйства: www.aquaculture.ca
- Ассоциация рыбных хозяйств Британской Колумбии: www.salmonfarmers.org
- Ассоциация производителей лосося Нью-Брансуика: www.nbsga.com
- Ассоциация предприятий водного хозяйства Новой Шотландии: www.aansonline.ca

