

За немедленное развитие добычи и улучшение обработки камчатской трески

Промысловый лов трески в камчатских водах имеет для своего развития очень благоприятные условия сырьевой базы. Треска живет постоянно в прибрежных районах и это позволяет в течение всего года производить ее промысел почти повсеместно в неограниченном количестве.

В переживаемый страной военный период необходимо решительно осудить существующее в ряде случаев пренебрежительное отношение со стороны хозяйственных организаций к развитию трескового промысла и всемерно его продлению во времени. Это отношение, вызвавшее за последние годы резкое снижение добычи трески комбинатами и колхозами, основано на сложившихся глубоко ошибочных представлениях о треске, как неполноценной по вкусовым и пищевым качествам рыбе и якобы убыточным для предприятия объектом производства. Известную роль в этом сыграли неблагоприятные результаты тралового промысла трески в летнее время, производившиеся в 1930—1933 гг. Уловы трески за траление только в летние месяцы не могли обеспечить рентабельность промысла.

Однако первые же опыты зимнего рыболовства, проведенные траулерами Морлова АКО и экспедиционными судами, подтвердили наличие значительных промысловых скоплений нерестовой

трески, а также и других донных рыб в Кронцком заливе и других районах Камчатки.

Накопленные сведения о состоянии сырьевой базы донных рыб открывают широкие перспективы развития крупного тралового промысла союзного значения в водах Камчатки и обязывают в данный момент поставить вопрос об усилении добычи и улучшении обработки трески траулерами Морлова АКО, а также в рыбокомбинатах и в колхозах.

Необходимо, используя опыт стахановской работы тралового и прибрежного трескового промысла в Баренцевом море, обеспечить в первую очередь твердый режим производства добычи и обработки, а также сократить простои судов в порту под разгрузкой продукции, бункеровками и подготовкой к следующему рейсу. Особое внимание при этом должно быть обращено на организацию труда и систему его оплаты на лове, обработке, а также при разгрузочных работах, применяя дифференцированную сдельно-учетную оплату по производственным процессам.

Управлению АКО и рыбколхозсоюзам необходимо повсюду организовать добычу трески в наступающий предпутьный период, мобилизуя и используя для этого весь свободный флот и кадры ловцов комбинатов и колхозов. Активная

организация этого лова даст возможность получить десятки тысяч центнеров рыбопродукции. Значительное увеличение трескового промысла может быть достигнуто даже при небольшом составе моторного флота отдельных комбинатов при проведении лова в прибрежной зоне с кунгасов, буксируемых до мест промысла и обратно катерами. Необходимо всячески приветствовать широкое внедрение парусного флота. Известно, что на Мурмане лов трески производится с парусных судов на значительном расстоянии от берегов.

Говоря о развитии трескового промысла, нужно подчеркнуть, что камчатская треска по качеству мяса и печени несколько не уступает мурманской и ее малая популярность объясняется исключительно низким качеством обработки, плохими условиями хранения и скудным ассортиментом выпускаемой продукции.

Из-за чрезвычайно низкого качества первичной обработки даже свежемороженая треска, привозимая траулерами Морлова АКО, отличается крайне небрежным внешним видом и имеет характерный запах. Все это объясняется только тем, что траулеры собирают пойманную треску лишь выпотрошенной, причем предварительного обескровливания живой рыбы не производится. Между тем этот

процесс необходим для получения чистого, белого мяса без запаха.

Современная обработка трески на траулерах АКО предусматривает только удаление внутренностей, которые вместе с печенью выбрасываются за борт. Поштучной мойки рыбы не производится, плохо омытая от крови и слизи рыба поступает в трюм для хранения на льду и дальнейшей реализации.

Эти вопиющие факты безобразной обработки должны быть выявлены и обработка трески должна проводиться по всем требованиям технологического процесса. Обязательное обескровливание живой рыбы, удаление голов и внутренностей, обязательная поштучная мойка, удаление остатков пленки, сгустков крови и слизи должно производиться еще на лове, на борту судна. Только после этого следует направлять треску в трюм для хранения. Печень трески необходимо также собирать и сохранять в отдельных бочках, чем достигается наименьшая утечка жира из печени.

На прибрежном промысле трески с кавасаки, где нет возможности использования отходов, предварительную разделку—отрубание голов, удаление внутренностей и сборку печени, следует производить также еще в море. Все эти процессы должны быть обеспечены специальной оплатой и стимулировать высокое качество сдаваемой продукции. Повышение сортности сырья в уловах траулеров и прибрежного промысла должно быть соответствен-

но отображено в производственных планах судов и комбинатов.

Печень трески является источником получения жира, количество которого достигает до 80 проц (по весу) при среднем весе печени в 250—300 граммов. В период зимних скоплений и в летние месяцы каждые 100 тонн выловленной трески дают не менее 3—5 тонн сырья-печени, что в условиях даже полукустарной вытопки может обеспечить выход около 2 тонн трескового жира. Печень трески представляет прекрасный пищевой продукт для изготовления закусочных блюд и консервов. Жареную в сухарях печень трески можно рекомендовать к массовому употреблению. Морлову АКО необходимо организовать доставку сырья-печени в г. Петропавловск для широкого распространения среди населения.

Переходя к оценке работы тресковых баз АКО, прежде всего следует отметить чрезвычайно большие отходы сырья в производстве, когда из-за неэффективного использования голов, хребтов и внутренностей не менее 150 проц веса добытого сырья вывозится на свалку или выбрасывается в море. Точно также отмечается большая утечка жира из печени во время продолжительного лежания на пристани. За сутки, в результате самовытапливания, печень теряет до половины своего веса.

Наиболее узким местом в работе тресковых баз является обработка рыбы—разделка и мойка. Эти недостатки необходимо

устранить, пересмотрев нормы и оплату труда, повысив заработную плату рабочих введением сдельно-премиальной оплаты и закрепления кадров промысловых рабочих. Точно также необходимо значительно расширить ассортимент продукции—качественно и количественно, добываясь полноценного использования сырья без потерь. Использование голов и хребтов трески должно найти себе применение при заготовке кормов для животных, костяной и рыбной муки, тукон.

В заключение необходимо отметить, что убыточность трескового промысла объясняется в значительной мере существующей организацией обработки сырья, вызывающей его качественные и количественные потери. Но в наибольшей степени убыточность трески сдается существующей методикой бухгалтерского учета затрат производства, при которой очень значительная доля общегодовых комбинатских расходов относится за счет стоимости вылавливаемой трески. Общее увеличение объемов добычи трески, улучшение обработки и приращение более обоснованной методики калькулирования себестоимости неизбежно превратит треску из убыточного в один из наиболее рентабельных объектов производства.

М. Полутос,

Б. Шишов,

К. Павин,

научные сотрудники
станции ВВРО.