

Иркутяне придумали делать из омуля консервы

Недавно на прилавках немногих иркутских магазинов появились 250-граммовые консервы, на этикетках которых значится: "Омуль натуральный" и "Омуль натуральный с добавлением масла". До сих пор многие иркутяне (и не только они) знали омуль лишь в сыром, копченом и соленом виде. А тут - самые настоящие консервы!

Заинтересовавшись происхождением новинки, еженедельник "Пятница" решил посетить ее производителей. В районе Военного городка Иркутска перед вашим корреспондентом гостеприимно раскрылись двери цеха, где на свет появляются консервы с байкальской рыбой.

- На самом деле мы не первые, кто осмелился закрутить омуль в консервные банки, - рассказывает директор ООО "Арис-Ангарск" Игорь Тихонов. - В свое время (это было в 70-х годах) консервированный омуль в пятикилограммовых банках выпускал Маломорский рыбзавод, расположенный в поселке Хужир. На одной из московских выставок этот продукт даже завоевал почетное место. В 80-х годах опыт Маломорского рыбзавода повторил Слюдянский, только консервы с омулем стали гораздо меньше. Сейчас этот рыбзавод перешел с рыбы на куриные консервы.

Это возможно только в Иркутске

- Когда вы решили заняться омулем?

- На самом деле мы существуем уже лет шесть, - говорит Игорь Тихонов. - Раньше только пресервовали, коптили, солили разные виды рыб. Мысли консервировать омуль возникли год-два назад. Наше предприятие закупило оборудование, смонтировало его. Настала очередь выработать технологию.

У Игоря Витальевича поначалу была масса противников его задумки. Они утверждали, что поскольку омуль - очень нежная рыба, значит, консервировать его можно только свежельюловленным, то есть прямо на берегу Байкала. В Иркутске, как мы видим, планы воплотились в жизнь. Однако это предел - в других регионах подобный опыт не повторить. Если селедку в замороженном виде можно хранить месяцами, то омуль, по словам Игоря Тихонова, желтеет через две недели.

- Рецепт сами разрабатывали?

- Мы подключили к этому все доступные нам знания: воспоминания технолога Слюдянского рыбзавода, учебники по консервации. Но режим стерилизации, или термической обработки под давлением и паром, разрабатывали сами, причем методом проб и ошибок. Представьте себе: мы приготавливали с десятков консервов под разными режимами, а потом открывали и дегустировали. Таким образом нашли оптимальный способ и полгода назад запустили производство. Вы можете сами попробовать то, что получилось.

По словам Игоря Витальевича, многие вкус консервированного омуля сравнивают со вкусом горбуши, кеты и даже тунца. Мне показалось, что я ем чрезвычайно нежную сайру, только почему-то розового цвета.

- Мы сами в самый первый эксперимент удивились, когда увидели, что омуль после консервации приобрел розовый оттенок, - прокомментировал мое изумление директор. - Скорее всего, это связано с тем, что омуль из семейства лососевых.

Все гениальное просто

Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать - жутко любопытно, как делаются консервы, тем более из уникальной рыбы. После своего предисловия Игорь Витальевич повел меня по цеху. Технологическая цепочка оказалась до чрезвычайности простой.

Две работницы выполняли то, что может делать любая приличная хозяйка - они потрошили омуль: убрали внутренности и отрезали головы с плавниками.

- Потроха мы не выбрасываем, - пояснил директор. - С питомником К-9 у нас заключен договор: они нам предоставляют собак на охрану территории предприятия, а мы им - рыбные отходы на кормежку.

В том же отделе еще одна женщина размеренно орудовала ножом. Она нарезала омуль на кусочки. В соседнем небольшом помещении четвертая работница, привычным движением прокручивая консервную банку по часовой стрелке, набивала ее кусками омуля. Следующая укладывала сверху специи и загружала банки в автоматический станок по закручиванию консервов. Затем консервы складывались в лотки и ждали своей очереди у автоклава.

- В автоклаве наши банки стерилизуются, то есть под давлением и 120-градусным паром варятся два часа, - продолжал объяснять каждое действие своих работников Игорь Витальевич. - За раз там обрабатываются 480 банок по 250 граммов, а в смену 960, почти тысяча, это триста килограммов омуля в день.

После стерилизации работники вручную приклеивают этикетки к баночкам. Кстати, на них изображен берег Байкала. Когда дизайнер разрабатывал этикетки, то фон для них взял с какой-то открытки.

Иркутские консервы покорят Запад

Надо заметить, что предприятие под руководством Игоря Витальевича единственное в своем роде не только в Иркутске, но и во всей России. Во-первых, они единственные имеют лицензию на консервирование омуля, а во-вторых, эта рыба водится только в Байкале.

- Пару лет назад я был в лимнологическом музее на экскурсии, которую проводила заведующая, - вспоминает Игорь Тихонов. - И ей кто-то сказал, что подвиды омуля водятся в Красноярском крае и еще на севере России. Она ответила: "Настоящий омуль есть только в Байкале".

Игорь Витальевич убежден, что его предприятие способно выпускать больше банок:

- Обширные зоны сбыта мы пока не искали, поскольку только начали работать на региональном уровне. Но наша продукция настолько уникальна, что мы надеемся выйти на всероссийский уровень. Дай бог, чтобы все наши планы осуществились. Однако сырье очень дорогое, оптовая цена банки сводится к пятнадцати рублям. Чтобы понизить себестоимость, нужно более дешевое сырье и больший объем производства. Замкнутый круг.

- Почему сырье такое дорогое?

- В этом году Байкал плохо промерз, и бригады с трудом ловили омуль.

И кошкам перепадет немножко

- Какие у вас планы?

- Конечно же, развиваться дальше. Мы будем расширять ассортимент. Сейчас мы делаем два вида консервов - омуль натуральный и омуль натуральный с добавлением масла. А собираемся производить еще омуль в томате, в желе и копченый в масле вроде шпрот. Возможно, скоро наладим безотходное производство.

- И куда вы будете девать потроха?

- Тоже в консервы, но только кошачьи. Мы разработали технологию и уже почти готовы к выпуску.

Игорь Витальевич рассказал, что намерен составить довольно серьезную конкуренцию западным производителям кошачьих консервов. Вискасы и китикэты стоят довольно дорого для среднестатистического кошелька. Рыбное предприятие готово предоставить иркутским любителям кошек аналог дорогих консервов: кусочки фарша из экологически чистых рыбных отходов в желе. А стоить это кошачье удовольствие будет около пяти рублей. Кстати, на Слюдянском рыбзаводе, который сейчас консервирует курицу, разработана технология корма для собак, но только на основе куриных отходов.

- Наши работники добровольно опробовали нашу новинку на своих домашних любимцах. Кошки восприняли корм на ура.

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)