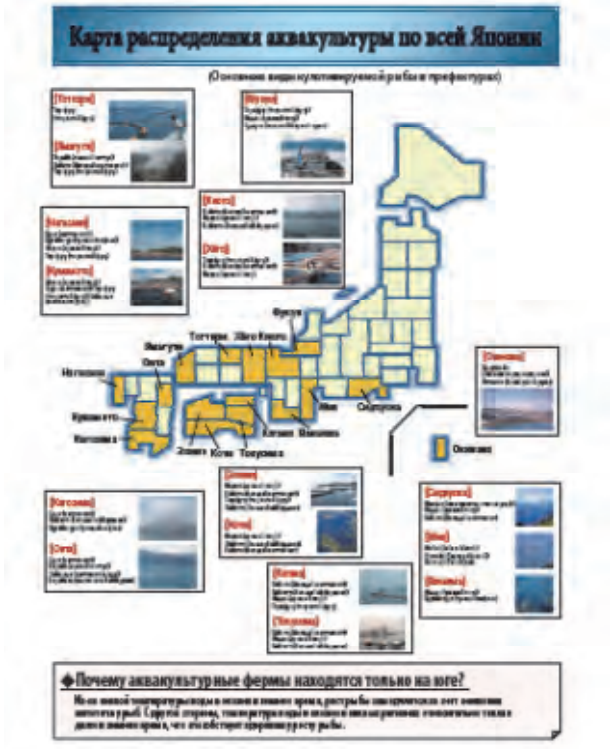
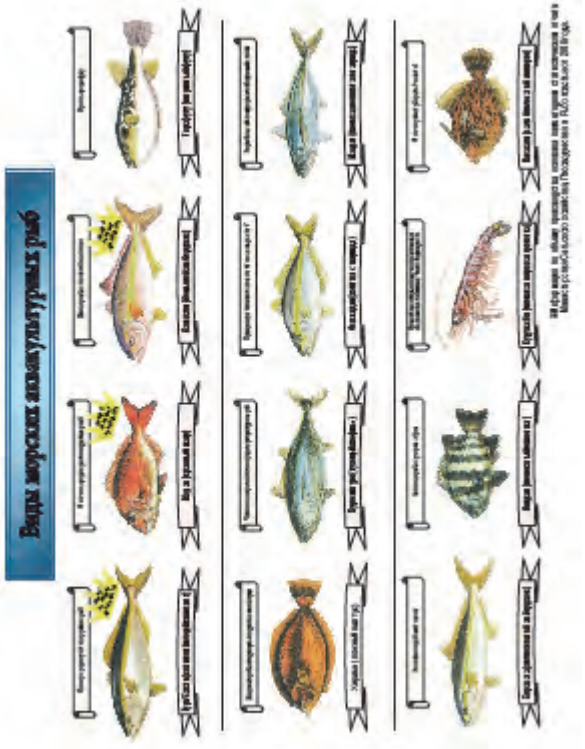
Содержание

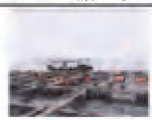
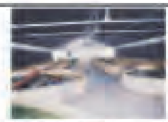
Карта распределения аквакультуры по всей Японии · · · · · · · · · · · · 1
Виды морских аквакультурных рыб · 2
Процесс морской аквакультуры · 4
О малках (мальках) для аквакультуры · · · · · · · · · · · · · · · · · · 5
Корма для аквакультурных рыб · 6
Экологически дружественная экономика аквакультуры · · · · · · · · · 7
О фармацевтических продуктах для рыбоводства · · · · · · · · · · · · 8
Основной способ транспортировки культивированной рыбы с места производства на место потребления · · · · · · · · · · · · · · · · · 9
Технологическая установка для непрерывного процесса производства культивированной рыбы - процесс переработки · · · · · · 10
Рыба – это кладезь питательных элементов! · · · · · · · · · · · · · · · 11
Схема питательных элементов, содержащихся в рыбе (в разрезе) · · · · · 12
Советы и приготовление! Искусство приготовления вкусных блюд из рыбы · 13

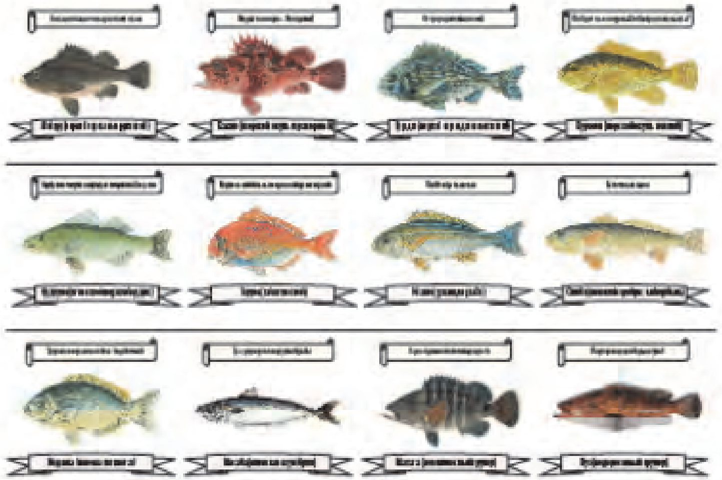




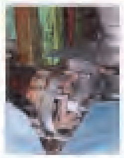
О мальках (молоди) для аквакультуры

Существует два вида мальков для аквакультуры; один – это «искусственные мальки», выведенные из яйца, второй – «натуральные мальки», взятые из океана.

Тип	Натуральные мальки		Искусственно выведенные мальки
	Мальки из Японии	Мальки из других стран	
			
	[illegible]		[illegible]
Причина внедрения	[illegible]		[illegible]
Используемые виды рыб	[illegible]	[illegible]	[illegible]

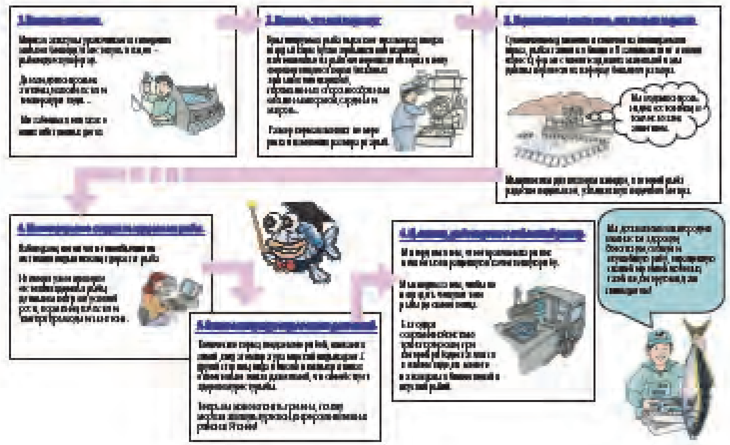


Корм для аквакультурных рыб

Тип	Сырой корм	Влажные шарики	Сухие шарики
			
Форма	Нарезка сырой рыбы	[illegible]	[illegible]
Сырье	«Рыба большого улова», такая как [illegible]	Сырой корм, рыбная мука, рыбий жир и т.д.	Рыбная мука, [illegible] масло и т.д.
Условия использования	В настоящее время редко дают только сырой корм и он используется в качестве материала для изготовления влажных шариков	Это наиболее популярный вид корма ввиду его легкости приготовления, включая возможность в изменении пропорций сырья и добавления витаминов в зависимости от состояния рыбы.	Дружественный корм, поедаемый рыбами и не оставляющий при этом следов [illegible], благодаря его твердой форме. Отлично сбалансированное питание, подобранное в зависимости от видов рыб выращиваемых на ферме.

* [illegible]

Процесс морской аквакультуры



Основной способ транспортировки культивированной рыбы с места производства на место потребления.

	Транспортировка сухопутным транспортом.		Транспортировка морским транспортом.
	Транспортировка на грузовике (в замороженном виде).	Транспортировка в судах для живой рыбы.	
Способ транспортировки	Погрузка в трейлеры (по возможности) скрупулезно замороженной рыбы (не живой) и ее хранение с холодильной камерой, оборудованные, поддерживая температуру около 5 градусов Цельсия.	В судах, оснащенных морской водой, транспортируют на судовых танках рыбу.	В судовых судах специального назначения транспортируют живую рыбу.
Основные виды рыб, подходящие для этой транспортировки.	В основном из выращенных видов рыбы крупного размера, сильная, без заболеваний, имеет значимость и большое значение стоит.	В основном культивированная рыба небольшого размера, сильная, которая в пору, живые клетки в открытой воду могут быть транспортированы.	В основном, культивированная рыба крупного размера, сильная, без заболеваний и большой ценности рыбы, имеет значимость и большое значение стоит до раз.

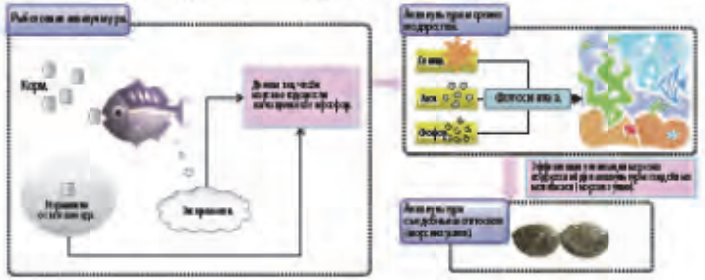
Экологически дружественные технологии аквакультуры

- **В стремлении к экологически дружественным технологиям аквакультуры.**

Мы работаем над разработкой инновационных систем, которые минимизируют воздействие на окружающую среду корма и отходов, образующихся при рыбоводстве.

К числу наших разработок относятся система сбора азота и фосфора, растворенных в воде, выращивание культивируемых рыб и водорослей в открытых морских водоемах, а также использование культивированных морских водорослей в качестве корма для сельскохозяйственных животных.

Кроме того, мы ведем работу по разведению видов, связанных с чистой питьевой, использованием природного сырья и посадку деревьев для того, чтобы океан продолжал оставаться чистым в будущем.



Технологическая установка для непрерывного процесса производства культивированной рыбы - процесс переработки.

О фармацевтических продуктах для рыбоводства

Что представляют собой фармацевтические продукты для рыбоводства?

Это фармацевтические продукты, используемые для лечения и профилактики болезней у рыб.

Система контроля здоровья рыб – очень важный компонент в процессе аквакультуры. Хотя ранее аквакультура использовалась в качестве, с помощью которой прогресса аквакультуры привел к технологии сдерживания распространения рыбоводческой среды и открытых морских систем, применяемых в настоящее время. В результате мы имеем возможность выращивать здоровую и высококачественную рыбу благодаря своевременному применению, рассчитанному в соответствии, самым энергетребующим рыбе. Кроме того, виды рыбы средней и большой величины, крупные скапливают высокое мясное поголовье.

Болезнетворные, нежелательные изменения в обществе и вакцины сделало возможным резко перейти от «лечения» к «предупреждению болезни».

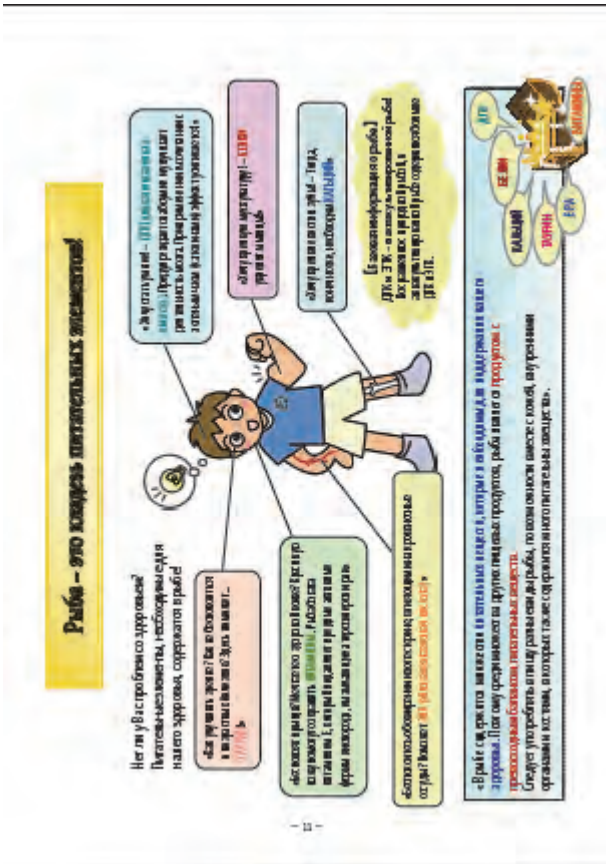
от «лечения» к «предупреждению болезни».

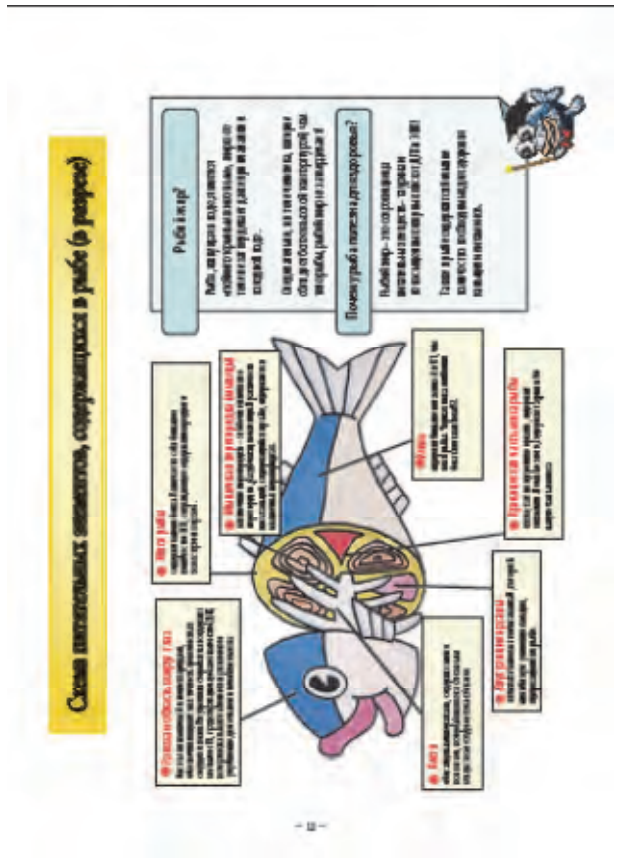
Для вакцинации необходимо иметь руководство по пользованию, выпущенное соответствующей правомочной организацией!

Лекарственные препараты для рыбоводческих хозяйства должны быть одобрены «Законом о фармацевтической продукции», также, как и лекарственные препараты для людей, и способы применения условия запретана применение строго определяются в зависимости от вида рыб.

Лекарственные препараты для рыбоводческих хозяйства

Вакцина, эффективная в предупреждении болезней	Антибиотики, искусственные антибактериальные препараты, средства от паразитов, эффективные при лечении болезней.





ii）ブリ・マダイの下し方（ロシア語版）

＜表・裏＞

＜中＞

本パンフレットは、ブリ、マダイについてのプロの料理人向けの捌き方のパンフレットである。「すき引き」というウロコの取り方、三枚下しの行程を判りやすく解説したものである。

ⅱ）ブリ・マダイの料理提案（ロシア語版）

本パンフレットは、ブリ、マダイのメニュー提案を行ったものである。なお、ブリ、マダイについてはそれぞれ生で食べるメニューと加熱して食べる料理の 2 種をそれぞれ掲載している。

なお、パンフレットを作製するに際しては、ブリについては２種類（この他に２種＜刺身、サンドイッチ＞）、マダイに関しても２種類のメニューについて写真撮りを行った。

＜ブリ＞

❶　さしみ　胡瓜、みょうが、花穂、山葵

❷　腹身のシュガーソルト締め　ベビーリーフ添え、マスタード、セサミンバナナソース

❸　鰤と彩り野菜の照り焼きバターソース炒め

❹　鰤の腹身の辛子マスタードサンド

＜表・裏＞

＜マダイ＞

❶　うす造り、サラダ添え　グレープフルーツドレッシング

❷　鯛のきのことアスパラ巻きのグリル　セサミンクリーミーソース　香草　赤黄パプリカソテー

③　リーフレット

リーフレットについては、生食用と加熱用と 2 種類を作製し、一般の人たちへの配布用とした。

パンフレットの内容を、リーフレット版に割り付けを変更している。

●生食用提案料理

＜表、裏＞

＜中＞

●加熱用提案料理

＜表・裏＞

＜中＞