

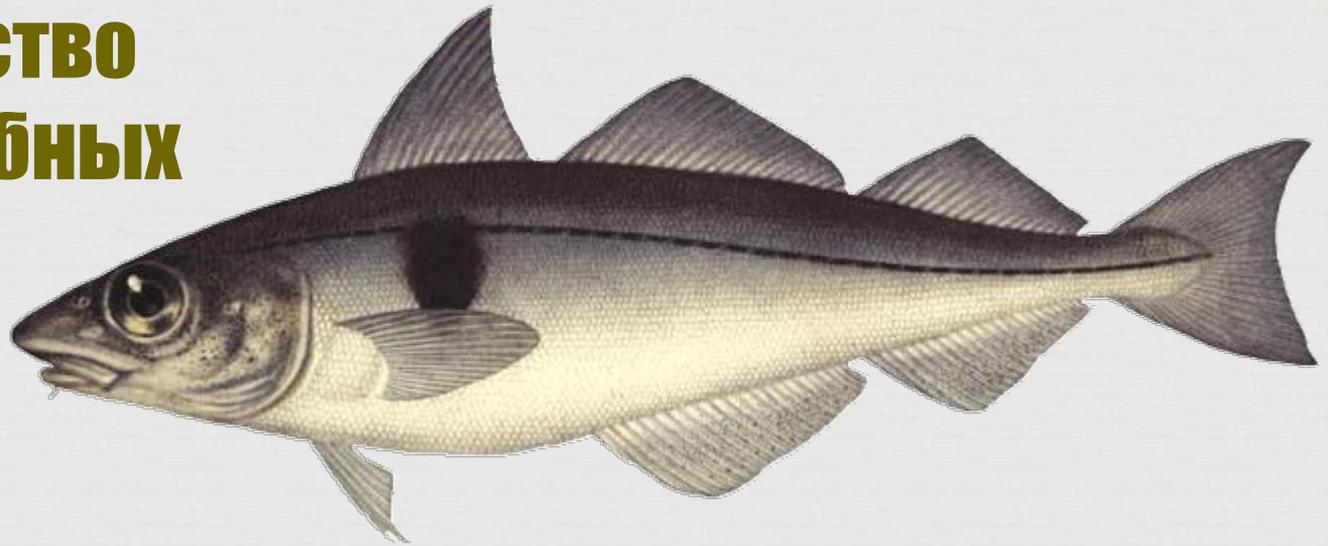
**ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ПРИЗНАКИ
СЕМЕЙСТВА ТРЕСКОВЫХ**

Подсемейство трескоподобных



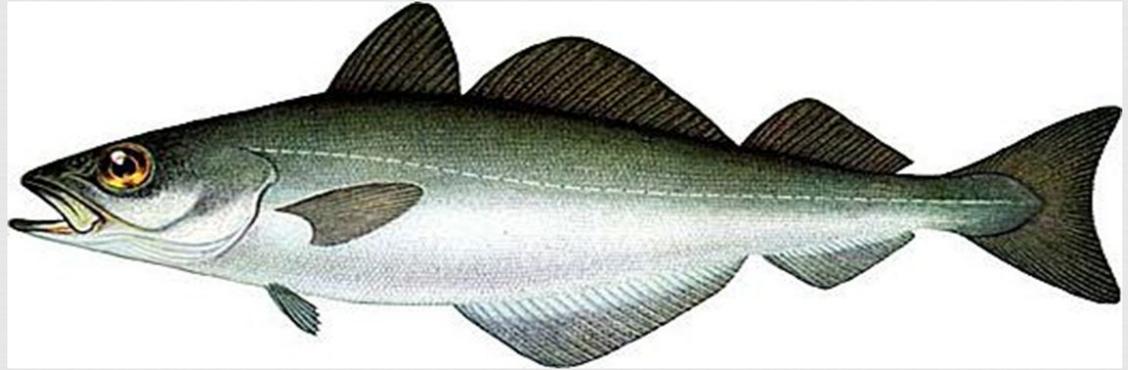
Треска (Gadus), род трески, имеет три спинных и два анальных плавника, хорошо развитый усик, заметную светлую боковую линию. Длина трески — от 25 до 100 см. Различают треску **атлантическую, балтийскую, беломорскую и тихоокеанскую**. Мясо трески белое, плотное, без межмышечных костей, приятной сочной консистенции, вкусное, хотя и маложирное (0,1 % жира), со специфическим морским запахом. В печени сосредоточено до 66 % жира. В настоящее время уловы атлантической трески значительно сократились, а ее запасы ограничены.

Подсемейство трескоподобных



Пикша (*Melanogrammus aeglefinus*), род пикши, отличается от трески наличием темной боковой линии и черного пятна на боку тела, малым ртом, меньшим размером (35-40 см), более нежным мясом. У пикши первый спинной плавник значительно выше второго и третьего. На подбородке имеется маленький, слабо развитый зачаточный усик. Вылавливают в Северо-Восточной и Северо-Западной Атлантике. Достигает веса 900 г. Содержание жира в мясе — не более 1%, белка — 18%. Мясо рыбы белое, сочное, ароматное.

Подсемейство трескоподобных



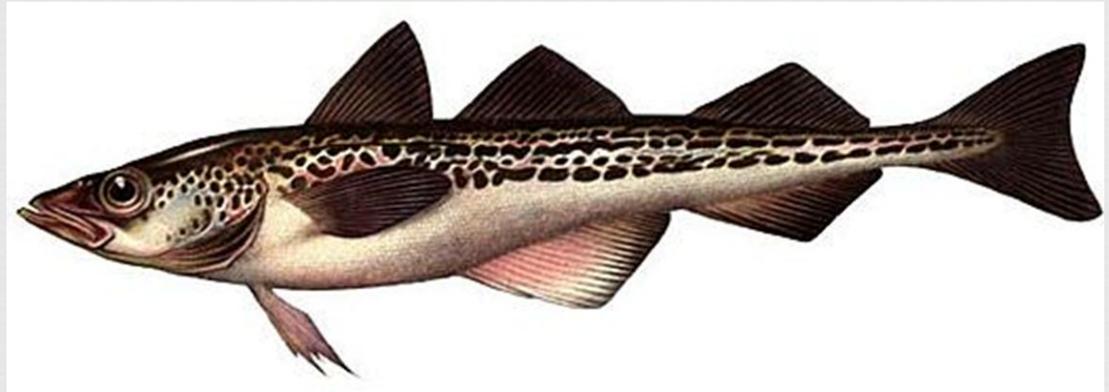
Сайда (*Pollachius virens*), род сайды, имеет длинный первый анальный плавник, светлую, почти прямую боковую линию, усик слабо развит или отсутствует. Длина сайды 60-90 см. Мясо приятного вкуса, но несколько грубоватой консистенции. От других рыб того же семейства, водящихся у побережий России, отличается выдающейся нижней челюстью, длинным первым анальным плавником и беловатой малоизогнутой боковой линией. Распространена в северной части Атлантического океана, имеет длину до 90 см. Мясо сайды, содержит не более 1% жира и 18% белка.

Подсемейство трескоподобных



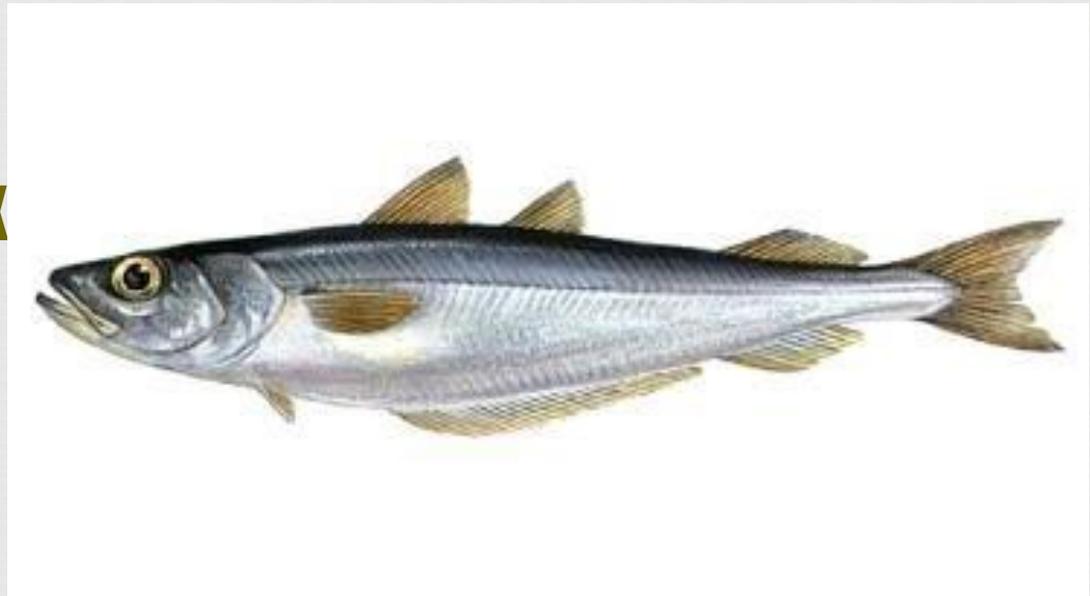
Навага (*Eleginus gracilis*), род наваги, представлена двумя видами: **северная и дальневосточная**, или **вахня**. Верхняя челюсть у наваги несколько выступает, на подбородке усик, спинка желтовато-зеленая с мраморным рисунком. Длина наваги 15-23 см. Мясо содержит до 1,5% жира, светлое, легко отделяется от костей, нежное, с очень своеобразным и приятным вкусом (считается наиболее вкусным из тресковых). Лучшей по качеству является северная навага, а среди нее — беломорская и особенно мезенская, имеющая оранжевые брюшные плавники. Вахня крупнее северной наваги (20-36 см), имеет более грубое и сухое мясо.

Подсемейство трескоподобных



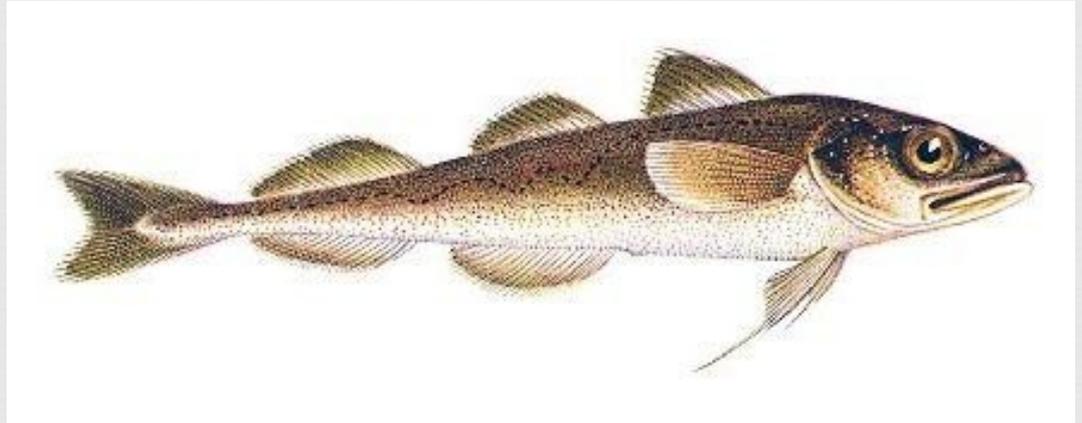
Минтай (*Theragra chalcogramma*), род минтая, имеет прогонистое тело, большие глаза, усик очень короткий, спинка покрыта многочисленными темными пятнами. Длина 31-55 см. Из минтая готовят филе, пищевой фарш и пищевую муку. Большую ценность представляют печень и икра. Средний размер минтая 50 см, максимальный – 80 см при весе 1,4 кг. Половозрелой рыба становится в возрасте трех-четырех лет. Живет в толще воды, на глубине до 500—700 м, но для нереста подходит к берегам, на мелководья 50—100 м, и задерживается здесь для откорма. Печеночный жир минтая богаче витамином, чем печень трески, широко используемая для выработки медицинского рыбьего жира.

Подсемейство трескоподобных



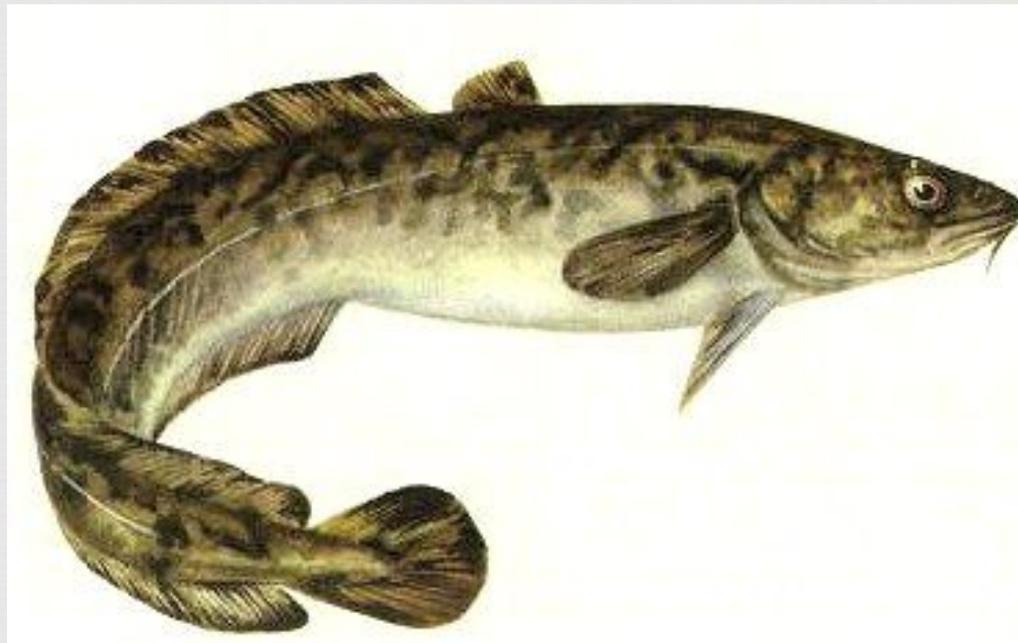
Путассу (Poutassou), род путассу, представлена также двумя видами: южной и северной. Цвет тела голубовато-серый или зеленоватый, бока и брюшко серебристые, усик на подбородке отсутствует, первый анальный плавник вдвое длиннее второго. Северная путассу длиной 30-35 см, южная — несколько крупнее и отличается лучшей упитанностью. Добывают в северных районах Атлантики. Мясо рыбы нежное, по вкусу напоминает хека, в нем содержится около 2% жира, 16—19% белка. Эту рыбу рекомендуется варить, жарить, использовать для приготовления салатов. Используют как столовую рыбу, из нее готовят кулинарную продукцию (вареную и жареную), а печень используют для приготовления натуральных консервов.

Подсемейство трескоподобных



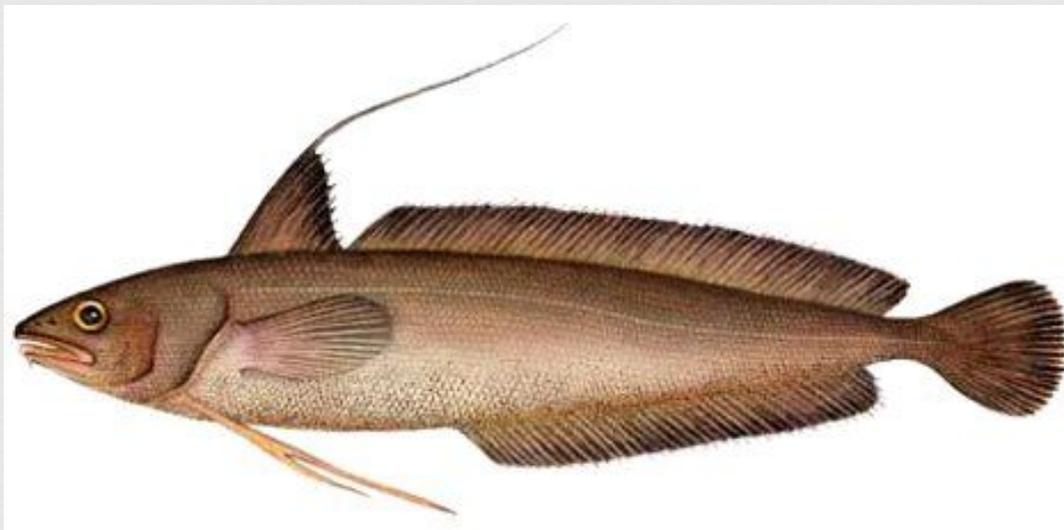
Сайка, или **полярная тресочка** (*Boreogadus saida*) — холодноводная, арктическая рыба. Максимальная длина тела 40 см, обычно — 25 см, максимальная продолжительность жизни — 7 лет. Тело сильно утончающееся к хвосту. Хвостовой плавник с глубокой выемкой. Голова большая, нижняя челюсть чуть выдаётся вперёд, усик на подбородке маленький. Глаза большие, диаметром больше высоты хвостового стебля. Верх головы и спина серовато-коричневые; бока и брюхо серебристо-серые. Распространена по всей акватории Северного Ледовитого океана.

Подсемейство налимоподобных



Налим (лат. *Lota lota*, реже — лат. *Lota vulgaris*) — единственная пресноводная рыба из семейства тресковых. Распространена в реках Европы, Сибири, Северной Америки. Размер варьирует от 0,3 до 2 м. Вес может достигать 30 кг. Окрас — желтовато-серый, в крапинку, но иногда, в зависимости от воды может быть и темно-серым в крапинку, обычно такой цвет имеет в торфяных водах коричневого цвета и молодых особей. Налим имеет два спинных плавника и небольшой усик на подбородке. Мясо содержит до 0,9% жира, около 18% белка. Используют его для изготовления консервов и кулинарных изделий.

Подсемейство налимоподобных



Морской налим в потребительском отношении - не лучшая рыба среди тресковых. Его мясо не только менее питательно, но часто бывает жестким. Привлекает же отличная и большая налимья печень. Эта печень содержит от 24 до 62% (в среднем около 47%) замечательного жира. Только надо привыкнуть к ее йодистому запаху (иногда излишне резкому). Мясо **красного** и **белого морского налима** чаще всего содержит белка 16% и жира 0,1 %.

