



ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ

ПРИЗНАКИ

СЕМЕЙСТВА

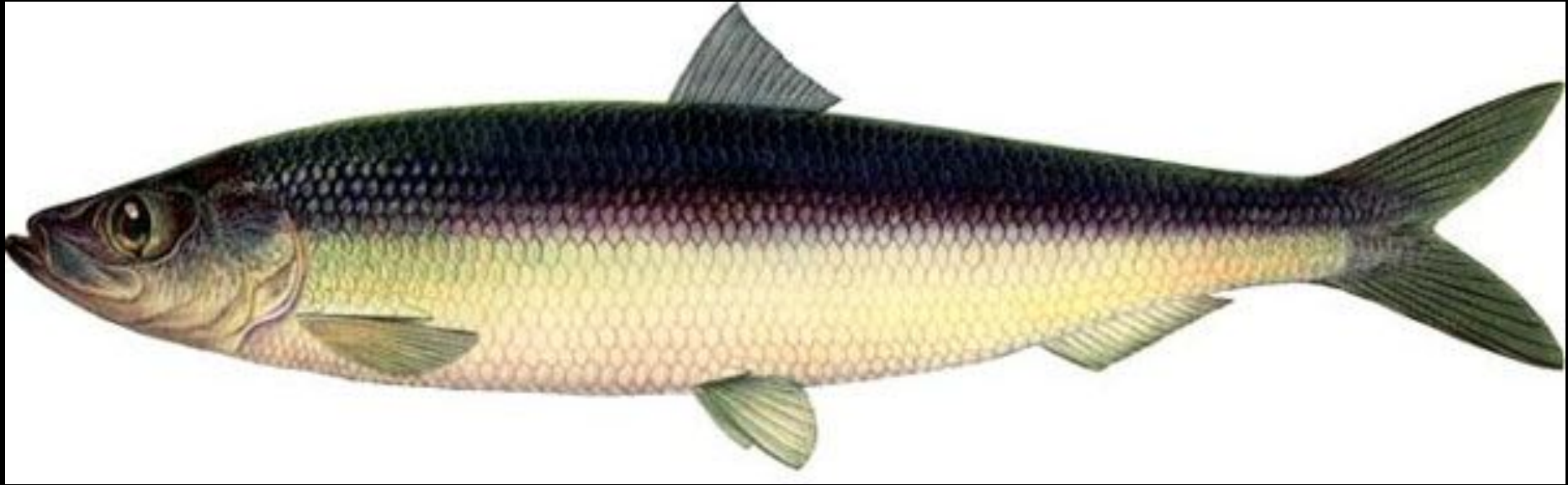
СЕЛЬДЕВЫХ

ОКЕАНИЧЕСКИЕ СЕЛЬДИ

Атлантическая сельдь (*Clupea harengus*) имеет два подвида:

- ❑ *собственно атлантическую сельдь*, распространенную в северной части Атлантического океана и сопредельных морях Ледовитого океана
- ❑ *балтийскую сельдь (салаку)*

Собственно атлантическая сельдь



Собственно атлантическая сельдь представлена несколькими разновидностями: *ярмутские, шотландские, мурманские, норвежские, фарерские и исландские сельди.*

Достигает веса 500 г. Мясо рыбы содержит от 4 до 23% жира и до 20% белка. Бывает в продаже в соленом, маринованном и копченом виде, реже — в мороженом. Разделанную свежую или соленую сельдь можно использовать для приготовления различных холодных и горячих блюд. Длина тела до 37 см. Жирность 16-20%.

Салака (балтийская сельдь)



Балтийская сельдь, или салака, отличается от собственно атлантической сельди малым размером (14-16 см) и меньшим числом позвонков (54-57). Салака — главная промысловая рыба Балтийского моря. Кроме мелкой салаки в Финском заливе попадаются крупные, до 40 см длиной, рыбы, которые называются гигантскими стремлингами. Первая по значению промысловая рыба Финском заливе, второе место после нее занимает корюшка. Жирность мяса достигает 9% в сентябре. К маю снижается до 3-4%.

ОКЕАНИЧЕСКИЕ СЕЛЬДИ

Восточная сельдь (*Clupea pallasii*)
представлена двумя подвидами:

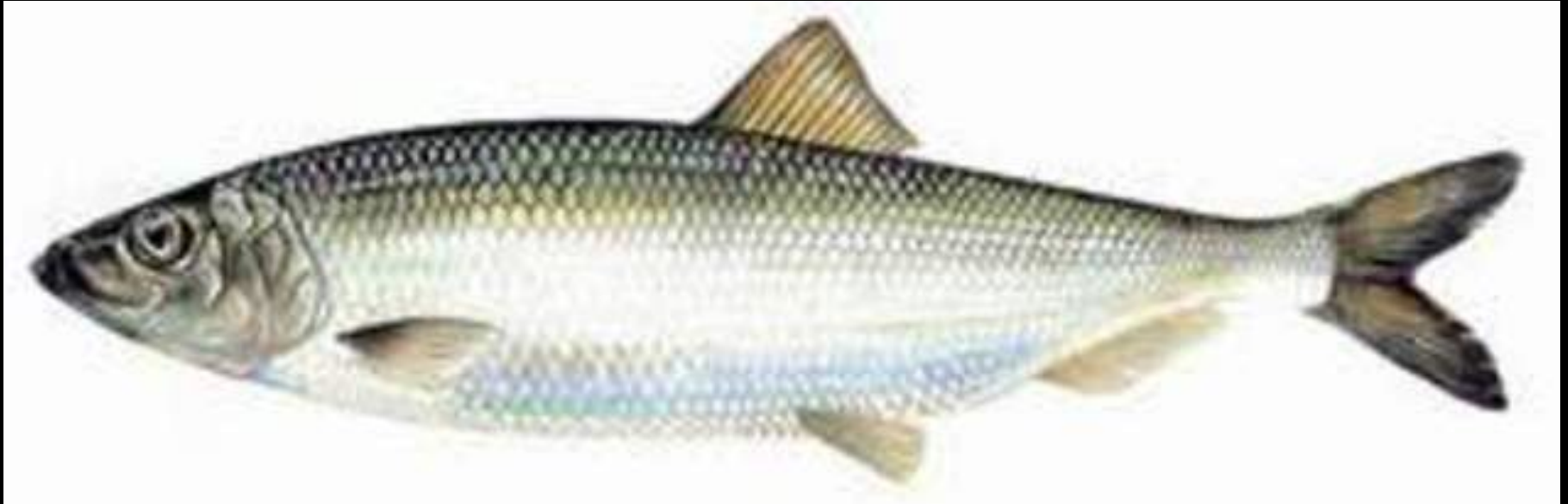
- *тихоокеанской*
- *беломорской*

Тихоокеанская сельдь



Тихоокеанская сельдь вылавливается у восточных берегов Камчатки, в Охотском море, у берегов Южного Сахалина. В зависимости от района вылова различают сельди *камчатские, охотские, приморские и сахалинские*. Наиболее упитанными и крупными считаются камчатские сельди, известные под названием олюторских и жупановских. Длина тихоокеанских сельдей — 25-38 см, крупных — до 50 см. Стайная рыба, заходит в пресную воду. Продолжительность жизни 17—18 лет. Жирность мяса зависит от возраста: у нерестовой сельди в марте жира содержится около 6%, в мае — 11-12, у жирющей в июне — 19%.

Беломорская сельдь



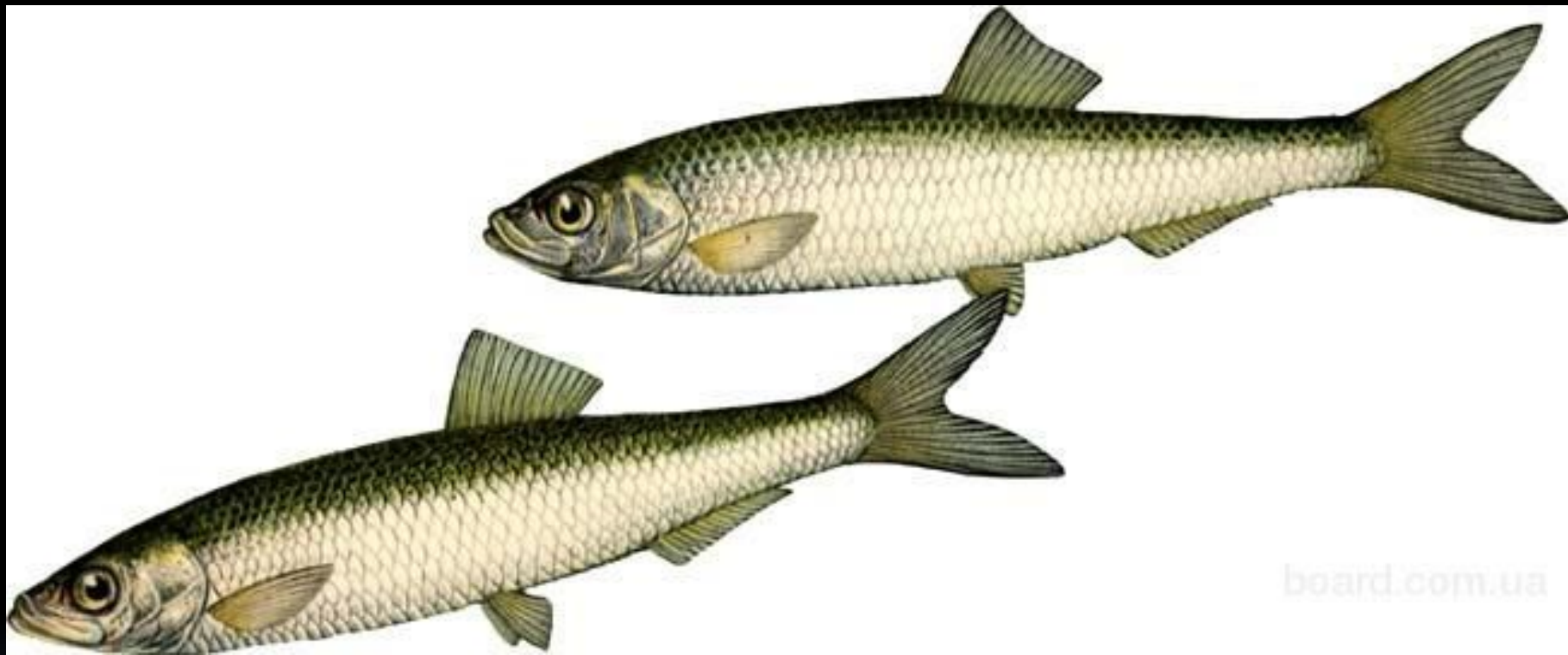
Беломорские сельди — ценные промысловые рыбы Белого моря. Они бывают мелкими, длиной 12-13 см, и крупными — 20-30 см. В уловах преобладает мелкая сельдь, содержащая жира осенью и зимой до 14-15 %, а весной — около 5 %.

ШПРОТЫ

Шпроты близки к морским сельдям. Брюшные плавники расположены впереди или под началом спинного, нижняя челюсть выдается вперед, представлены одним видом и двумя подвидами:

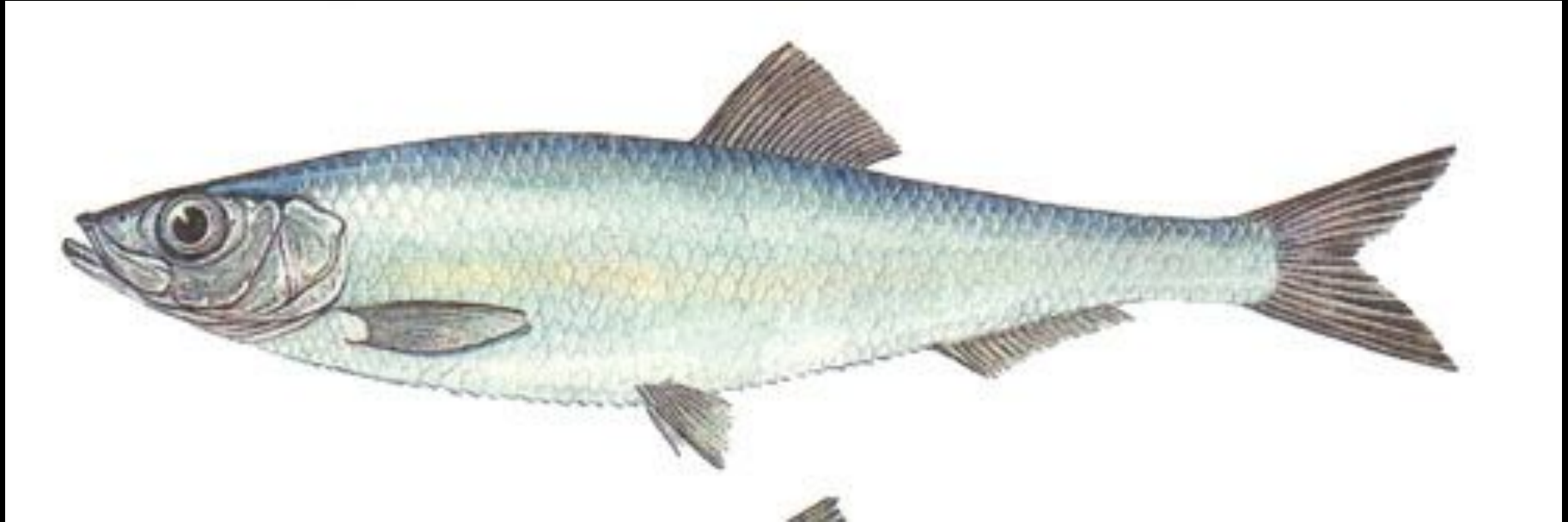
- ☐ *балтийским*
- ☐ *черноморским*

Балтийский шпрот (килька)



Балтийский шпрот, или килька, — важная промысловая рыба в Балтийском море. Длина до 15 см, жирность — до 15,2 %.

Черноморский шпрот



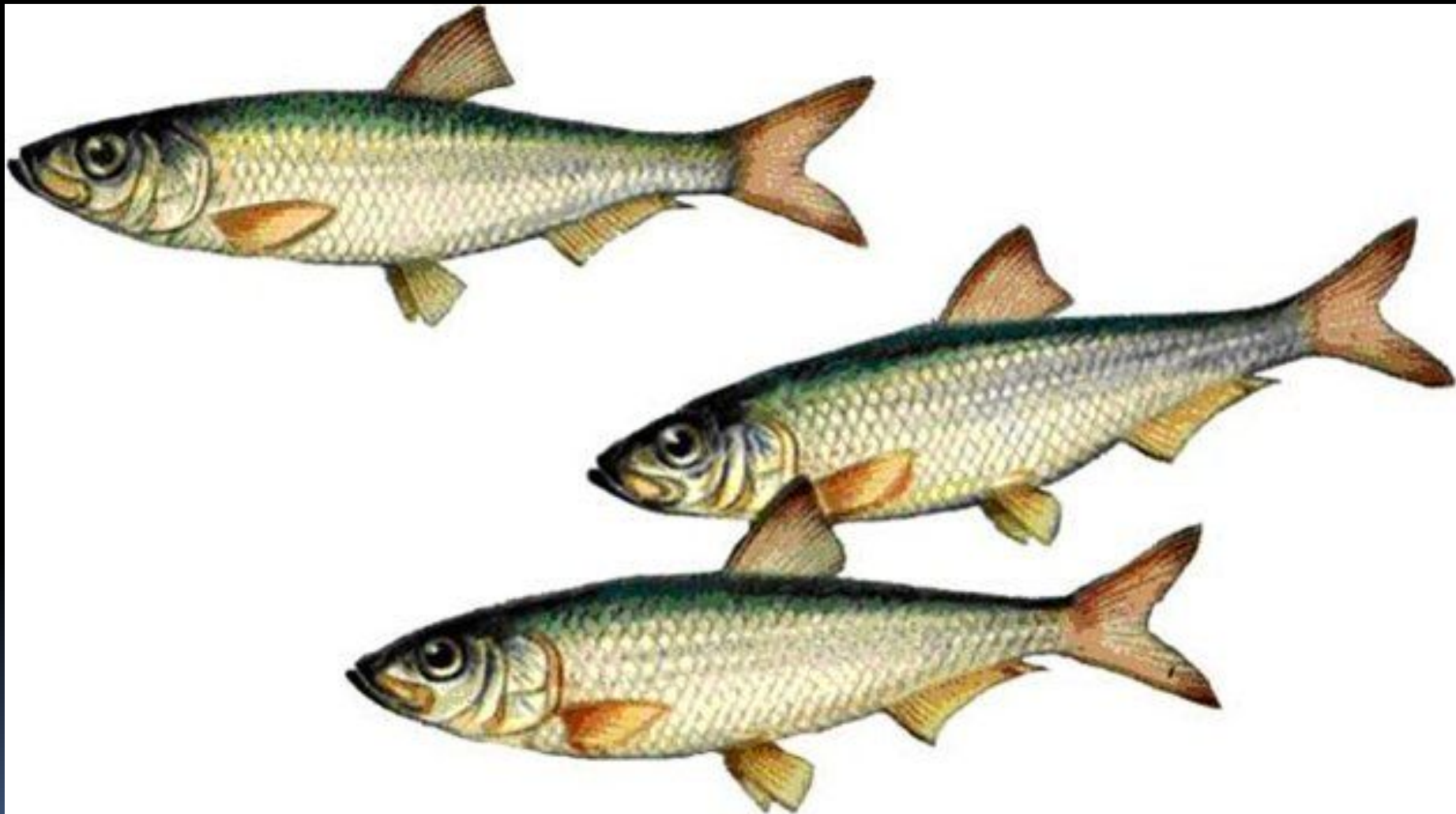
Черноморский шпрот — одна из многочисленных рыб Черного моря. Достигает длины 13 см и накапливает до 12,6 % жира.

ТЮЛЬКА (КАСПИЙСКАЯ КИЛЬКА)

характеризуется сжатым с боков и заостренным снизу брюшком, снабженным на всем протяжении жестким килем; в анальном плавнике два последних луча удлинены. Этот род включает четыре вида рыб:

- ❑ *азово-черноморскую тюльку*, которая достигает длины 9 см и жирности осенью 17-18 %; каспийскую обыкновенную кильку длиной 14-15 см и жирностью до 12 %;
- ❑ *анчоусовидную кильку*, обитающую в Каспии и достигающую длины 15,5 см и жирности не более 6,4 %;
- ❑ *большеглазую кильку*, также распространенную в Каспии, длина ее до 14,5 см.

Каспийская килька



КАСПИЙСКО-ЧЕРНОМОРКИЕ СЕЛЬДИ

характеризуется наличием у основания хвостового плавника двух удлинённых чешуй с каждой стороны, ясных бороздок на жаберных крышках, сильно развитых жировых век на глазах, жесткого киля вдоль всего брюшка. По внешнему виду рыбы этого рода делят на две группы:

- ☐ *сельди*
- ☐ *пузанки*

КАСПИЙСКО-ЧЕРНОМОРКИЕ СЕЛЬДИ

Сельди подразделяют на несколько видов и подвигов:

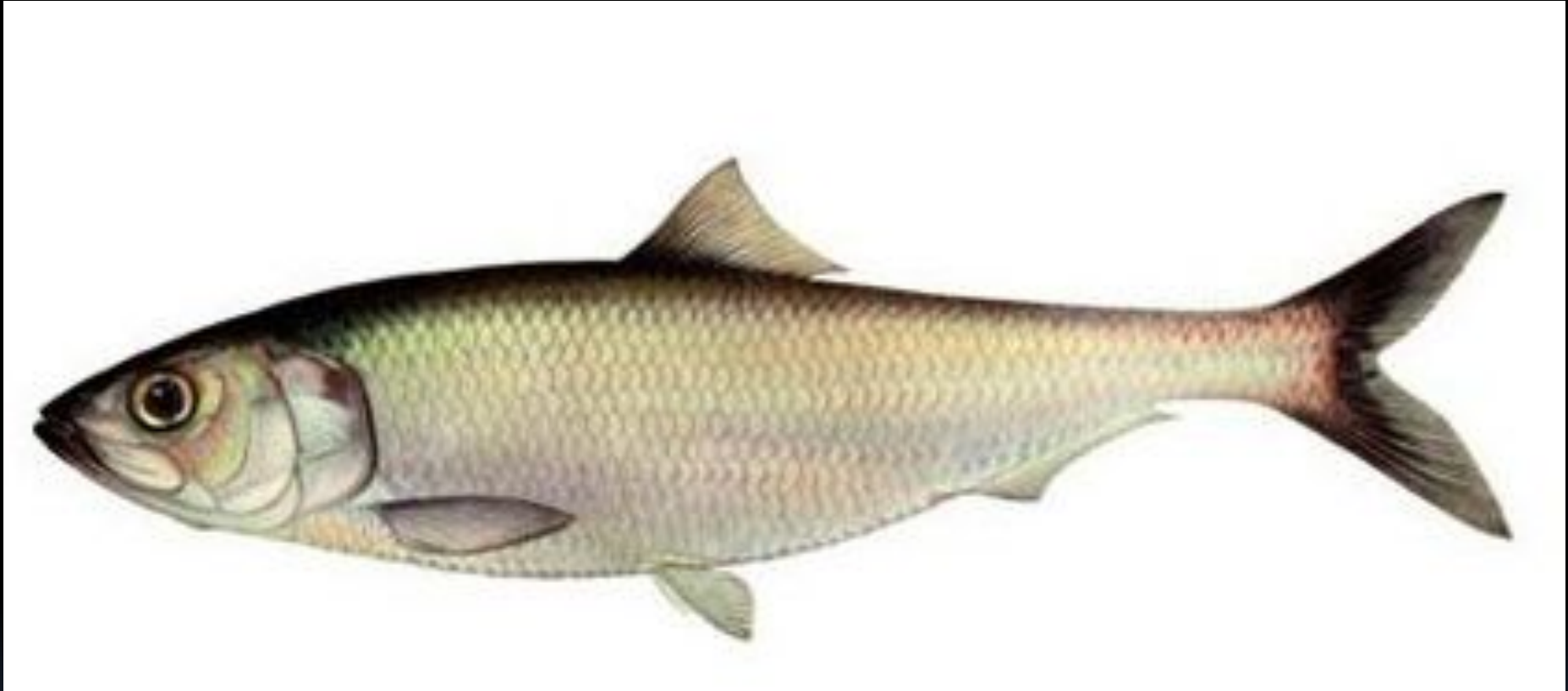
- каспийская черноспинка (залом, бешенка)
- волжская сельдь
- бражниковская сельдь бывает нескольких подвигов: *долганская, астраханская, гасанкулинская.*

Каспийская черноспинка (залом, бешенка)



Черноспинка. Зубы хорошо развиты, жаберные тычинки (59—92) толстые и грубые, в среднем 72. Тело прогонистое. Спина почти черная или темно-фиолетовая. Голова и грудные плавники черные. За жаберными крышками с каждой стороны по пятну. По бокам тела такие пятна редки. Во время нереста спина и бока зеленовато-серые, на боках и жаберных крышках желтые, бронзовые пятна. Очень крупная, до 52 см длины, сельдь, средние размеры 35—37 см. Жирность сельди в море - до 19%, в дельте Волги – 15,6, у Саратова – 2,2-6,4%. Черноспинка – одна из наиболее вкусных и ценных сельдей Каспия.

Волжская сельдь



Волжская сельдь . Достигает в благоприятных условиях длины 40 см и веса 600 г. Продолжительность жизни около 6—7 лет. Проходная рыба, распространена в бассейне Каспийского моря.

Бражниковская сельдь



Бражниковская сельдь — хищник, питается в основном мелкой рыбой (килькой, бычками и атериной), а также беспозвоночными животными (ракообразными, насекомыми и моллюсками). У бражниковской сельди верхняя челюсть посредине не равномерно закруглена, а вырезана, в эту вырезку заходит передний конец нижней челюсти.

На обеих челюстях имеются хорошо развитые зубы. Спина и верхняя часть головы бражниковских сельдей темные: зеленоватые, синие или интенсивно черные. За жаберными крышками с каждой стороны тела по черному пятну. Эта сельдь может достигать в длину 50 см, но обычно встречаются рыбы размером около 30 см. Обитает бражниковская сельдь, или долгинка, в Каспийском море. Это солоноватоводная рыба, никогда не заходящая в реки, но активно перемещающаяся по морской акватории.

КАСПИЙСКО-ЧЕРНОМОРКИЕ СЕЛЬДИ

Пузанки отличаются от сельдей более высоким, сжатым с боков и укороченным в хвостовой части телом, большой, клиновидной, сжатой с боков головой и длинными грудными плавниками. Различают несколько подвигов пузанков:

- азовский
- северо-каспийский
- большеглазый

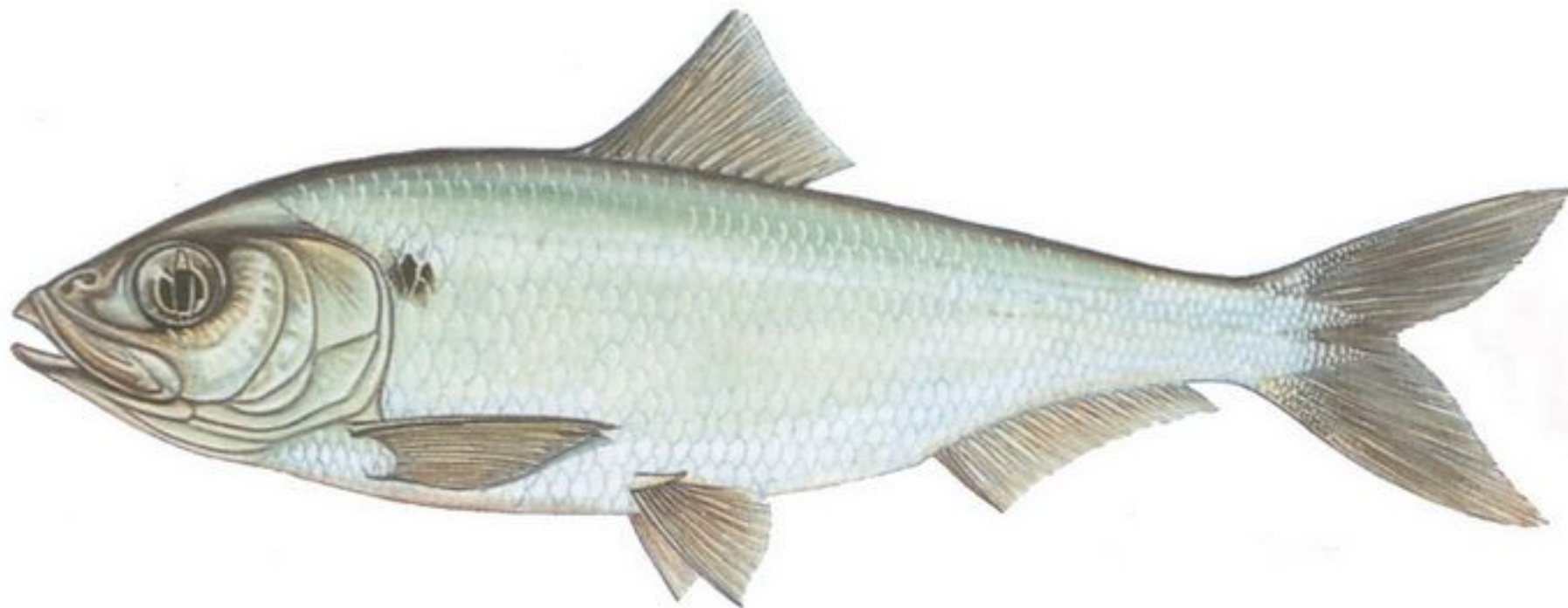
Азовский пузанок



Северо-каспийский пузанок



Большеглазый пузанок



САРДИНЫ

Сардинами (*Sardina pilchardus*) называют виды рыб семейства сельдевых, относящихся к трем родам:

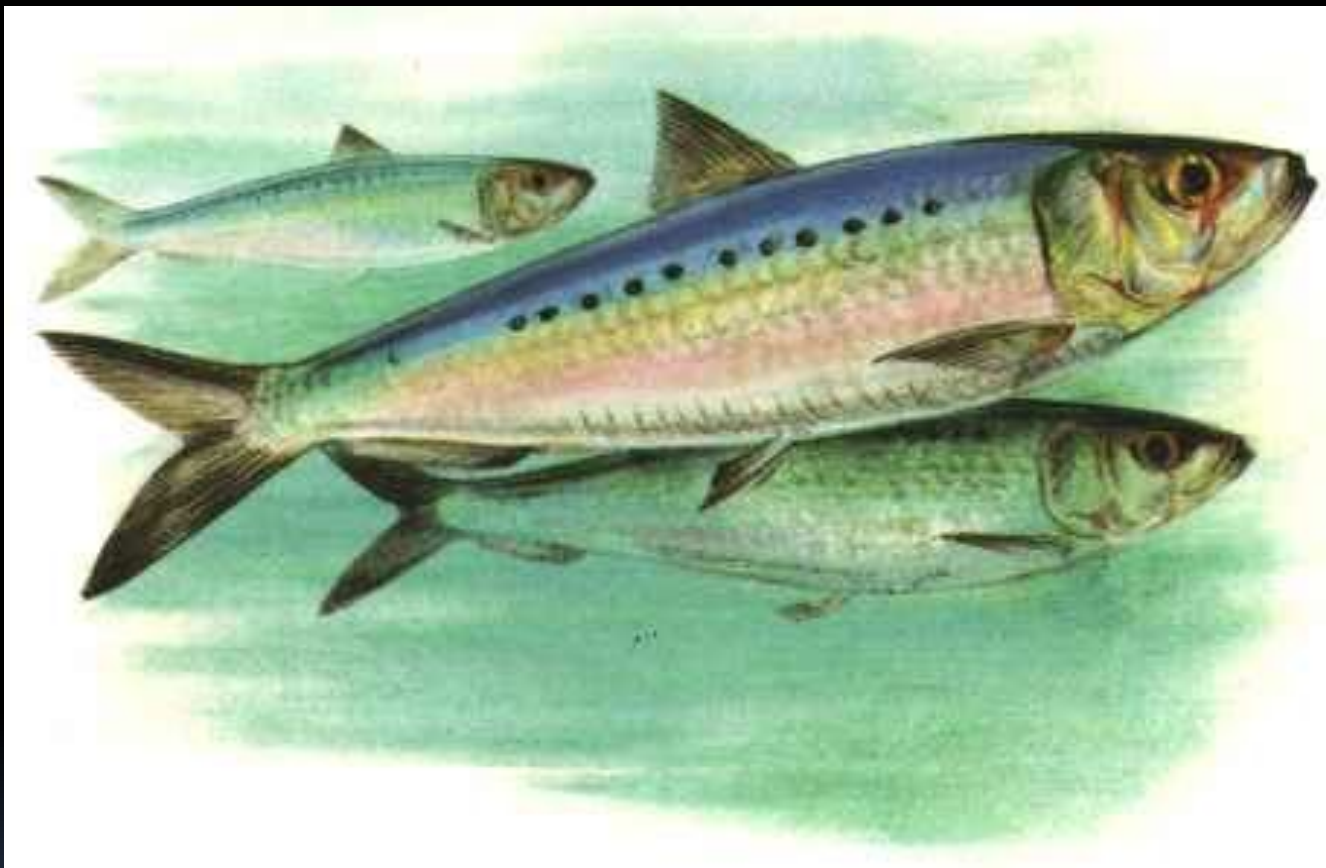
- ❑ *европейская сардина*
- ❑ *сардинелла*
- ❑ *сардинопс*

Первые два рода называют также «*настоящими сардинами*» и реализуют под общим товарным названием «Сардины».

Сардинеллы темных пятен по бокам обычно не имеют, и жаберные крышки у них гладкие.

Сардинелла вылавливается в водах Индийского и западной части Тихого океанов. Достигает длины 30 см. Мясо бледно-розовое, слегка кисловатого вкуса.

Европейская сардина (иваси)



Сардина. На теле сбоку, за жаберной крышкой, пятно, несколько темных пятен позади него. Небольшие, менее 20 см длины, рыбы. Добывают у берегов Южной Европы, Северо-Западной Африки и Мексиканского залива.

Обычная длина не более 20 см. Мясо рыбы содержит жира 9%, белка — 21%. Идет в основном на выработку деликатесных консервов.

Сардинопс



Сардина-сардинопс имеет пять подвигов. Дальневосточная сардина распространена у берегов Восточной Азии от Сахалина до Южной Японии и китайского побережья Желтого моря (Чи-фу). Калифорнийская сардина обитает в водах тихоокеанского побережья Северной Америки от Северной Канады до Южной Калифорнии. Перуанская сардина распространена у берегов Перу; австралийско-новозеландская) — в водах Южной Австралии и Новой Зеландии; южноафриканская — в водах Южной Африки. Сардины-сардинопсы — стайные планктоноядные рыбы, живущие преимущественно в пределах температуры воды от 10 до 20°C и совершающие кормовые и нерестовые миграции. Откармливаются у берегов, для нереста обычно отходят в море.

Сардинелла



Сардинелла. Последние 2 луча в анальном плавнике удлинены, образуют заметную лопасть. Есть удлиненные (крыловидные) чешуи при основании лопастей хвостового плавника. Брюхо сжато с боков. Рот конечный, небольшой. Пятен на теле обычно нет. Небольшие рыбы, до 30 см длины, чаще 10—20 см. Широко распространена в Атлантическом океане. Встречается у западного побережья Африки. Обычная длина 19—30 см. Мясо рыбы нежное, сочное, с кисловатым привкусом; содержится жира 4—5%, белка —17—22%. Из сардинеллы готовят высококачественные консервы «Сардины в масле». Можно жарить, варить.

