

Разновидности тунца

Самых распространенных видов тунца три: это **голубой тунец** - **blue fin tuna**, **желтоперый тунец**

-

yellow fin tuna

и

большеглазый тунец

-

ahi tuna

или

big eye tuna

. Гавайцы последних две особи относят к ahi tuna разновидности. Blue fin tuna — самый крупный из всего семейства - просто огромная рыбина. У такого тунца красное мясо и серебристо-серое тело с серо-голубыми плавниками, благодаря которому он и получил свое название. Но, самое главное, это мясо: вкусное, сочное и нежное, как сливочное масло. Если средний вес голубого тунца — 150-200 кг, то желтоперый тунец весит примерно 50-100 кг. Кожа у него светлее, а мясо — желто-коричневое. Вкус yellow fin tuna не такой богатый и насыщенный, как у его собрата, можно сказать, менее отчетливый, более легкий, почти прозрачный.

Желтоперый тунец предпочитает воды Тихого океана в тропической зоне. Что же касается ahi tuna, то по вкусу он больше похож на голубого тунца (хотя, конечно же, здорово ему уступает), а по весу — на желтоперого тунца. Это небольшая рыба, мясо у нее красное, но не темное. Обитает и в Атлантическом, и в Тихом океане, в тропических и умеренных водах.

Существует три разновидности голубого тунца:

- **Northern Bluefin Tuna** - самая крупная рыба из семейства тунцов, зафиксированы случаи вылова особей весом свыше 700 кг. Обитает в водах Атлантического океана и Средиземноморья.

- **Pacific Bluefin Tuna**, немного более мелкая рыба, облюбовавшая воды Тихого океана преимущественно в районе Филиппин и Японии.

- **Southern Bluefin Tuna** – самая мелкая из всех голубых тунцов, особи в среднем 30-50 кг, обитает в холодных морях возле Новой Зеландии и Австралии.

К сожалению, практически все виды голубого тунца перевыловлены и находятся на грани вымирания. **Стоимость и качество**

По стоимости тунцов, используемых для приготовления главным образом свежих блюд в ресторанах, например, для суши, можно условно разделить следующим образом:

1) **Умеренной цены** - желтоперый тунец (Yellowfin и Big Eye tuna) из стран Индокитая -

Индонезии, Вьетнама, Таиланда, Сингапура, Индии, Филиппин. Оптовые закупочные цены отличаются в разы, в зависимости от того, сколько дней назад была выловлена рыба перед тем как была переработана - от 3 \$US/кг (15-дневная рыба, лойны) до 10 \$US/кг (до 5 дней, лойны – сашими качества).

Рыба будет делиться по качеству по убыванию соответственно: АА, А, В и С.

2) **Дорогой** - голубой тунец (Bluefin tuna). Цена у всех видов голубого тунца примерно одинаковая, хотя на Токийской рыбной бирже (Tsukiji fish market in Tokyo) они могут периодически колебаться друг относительно друга. Southern Blue Fin Tuna традиционно была всегда дороже северных собратьев, но недавно, в связи с тем, что популяции Northern Bluefin Tuna и Pacific Bluefin Tuna значительно сократились по отношению к Southern Bluefin Tuna из-за чрезмерного лова, их стоимость в настоящее время несколько выше последних.

Например на Мальте, в Испании, свежего северного голубого тунца можно купить оптом в районе 20 Евро/кг (лойны по 32 Евро/кг). В Австралии цифровые значения цен аналогичны, но в американских долларах.

Самого дешевого голубого тунца можно найти в Индонезии, но там имеется сезонность вылова этой рыбы - с октября по апрель. Наряду с этим, ввиду преобладающего полукустарного способа вылова и обработки, большинство продукции не отвечает стандартам сашими качества (т.е. она будет 10-15 дневной с момента вылова).

Примечательно, что для мяса голубого тунца существует еще дополнительная разбивка в зависимости от того, из какой части лойна оно получено. Например: на животики, спинку и боковую часть. Причем наиболее ценной частью рыбы для известных ценителей - японцев, считается животик (**otoro**) - закупочная оптовая цена от 65 \$US/кг. Европейцы же предпочитают спинку (**aka mi**)

– наиболее красную и наименее жирную часть лойна. Гурманы же из Европы предпочитают бочки (**chutoro**)

) – по вкусу нечто среднее между аками и оторо (см. ниже более подробную информацию по разделке голубого тунца).

Наша компания является единственной фирмой в СНГ, способной поставить на Украину и в Россию голубого тунца сашими качества (1-дневная рыба), по вкусу и качеству сравнимую со свежим голубым тунцом поступающим в Европу со Средиземноморья, но по цене ближе к той, по которой поставляется из Индонезии.

Подобная оперативность достигается за счет того, что наши представители скупают свежую рыбу прямо с лодок на берегах Австралии, откуда она немедленно доставляется на переработку в Индонезию (для снижения затрат на переработку), откуда соответственно уже доставляется самолетами в Украину. **Переработка и**

классификация продуктов из тунца

Всю продукцию из тунца по качеству и степени переработки можно разделить следующим образом:

- 1) По качеству - класс **AA, A, B, и C**
- 2) По степени очистки - **bloodline on** и **bloodline off**, а также **со шкурой** или **без шкуры**

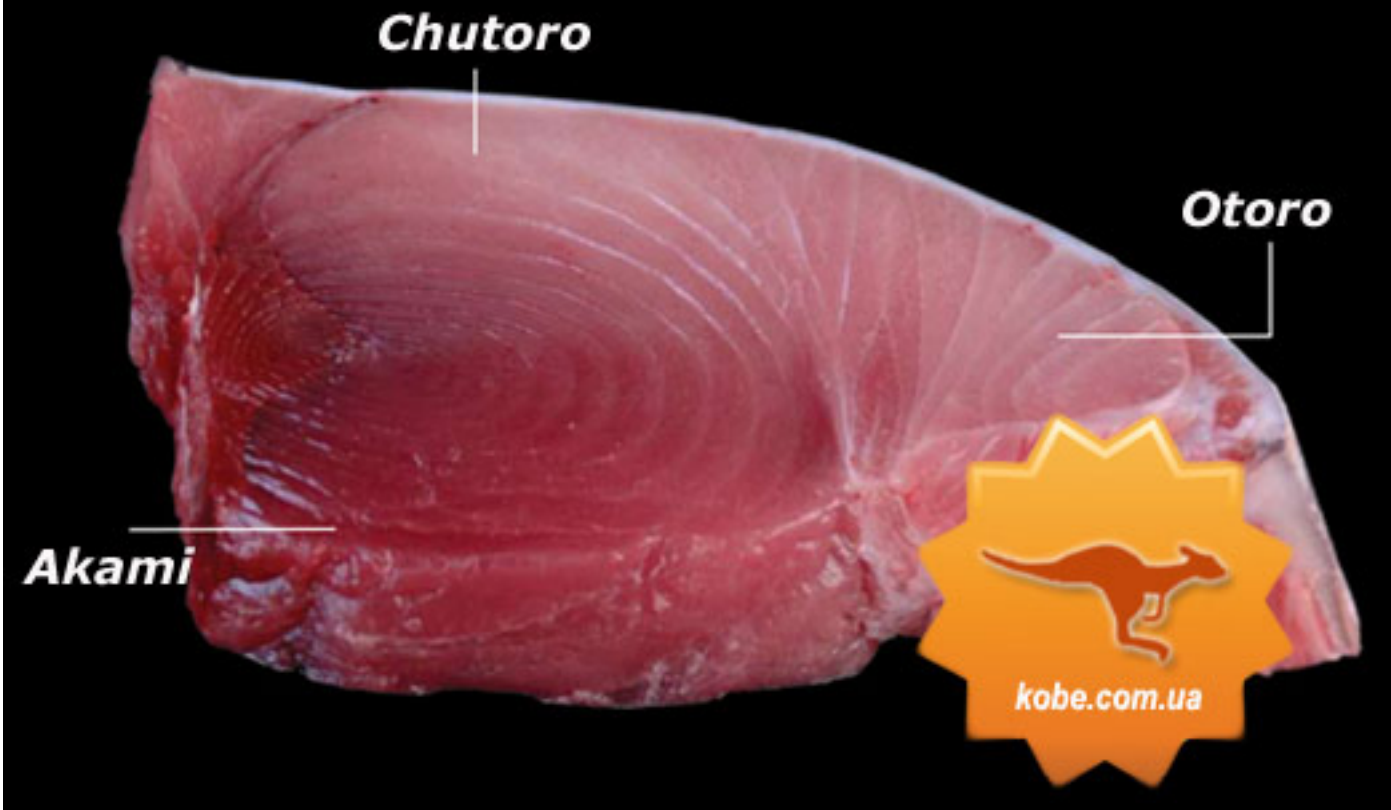


Loin, Grade A, skinless, bloodline off

- 3) По виду обработки - **обработанный** и **необработанный СО** (для предотвращения обесцвечивания продукта и увеличения срока годности)



4) Bluefin Tuna (необработанный/с обработанным СО-2) - самый дорогой сорт



красно-оранжевая полусладкая (жир) спинки рыбы, наименее жирная, и наиболее насыщенного



Окляна животом и менее жирную



телца, отсортирована и обработана, лойны и саку



