



Дайджест новостей о рыбном хозяйстве Китая

Август 2025 г.

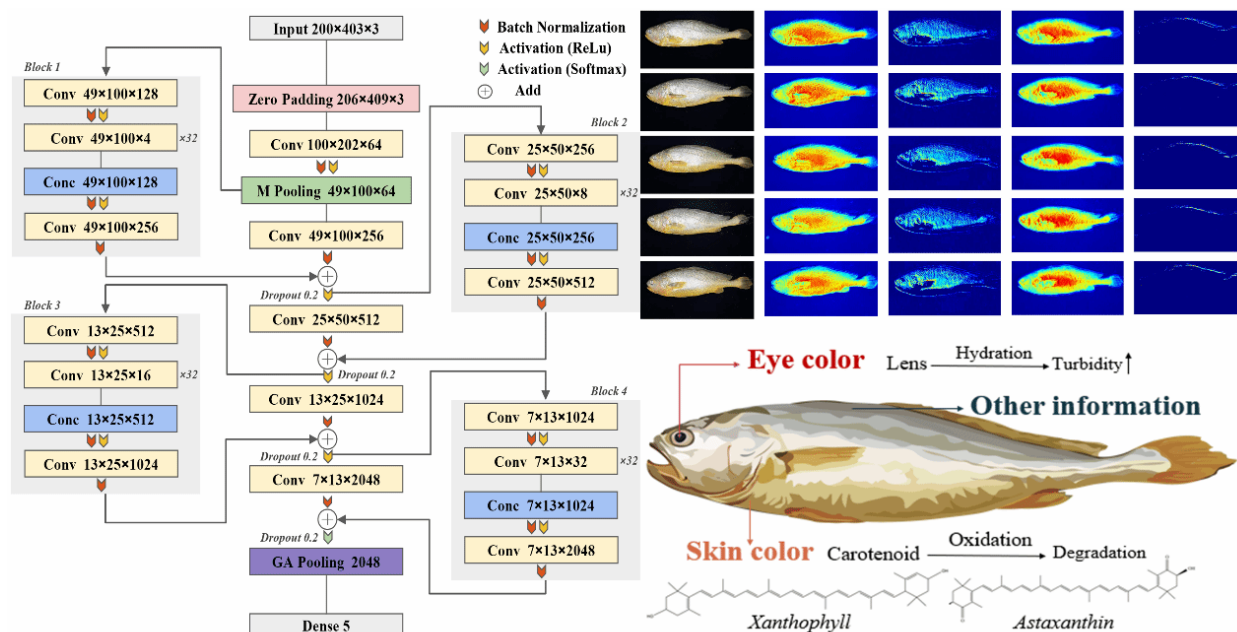
Центр российско-китайского сотрудничества «ВНИРО»

Kaluga Queen планирует IPO в Гонконге

По данным Bloomberg, компания Hangzhou Qiandaohu Xunlong Sci-Tech Co., владелец бренда Kaluga Queen, рассматривает возможность первичного публичного размещения акций в Гонконге и ведет переговоры. Параметры сделки пока не определены; инициатива совпадает с ростом рынка IPO на фоне повышения индекса Hang Seng на 24 %. Kaluga Queen ежегодно производит около 260 тонн икры, что составляет 60 % мирового объема, и поставляет продукцию в 21 из 26 трехзвездочных ресторанов Мишлен в Париже. (31 июля 2025 г., China Daily/Bloomberg)

Интеллектуальная оценка свежести рыбы и содержания астаксантина в крилевой муке

В Восточно-Китайском институте создана система компьютерного зрения для оценки свежести крупного желтого окуня. Модель, основанная на анализе изображений, отличает рыбу, выдержанную 12 и 24 часа, с точностью 72 % и 84 % соответственно. Параллельно разработана онлайн-установка для измерения содержания астаксантина в муке из антарктического криля; абсолютная погрешность метода составляет $-2,40 - 3,73$ мг/кг, а относительная — 1,31–8,60 %. (7 августа 2025 г., Восточно-Китайский институт)



Пятая генерация быстророслой линии судака (*Sander lucioperca*) прошла экспертную проверку

На базе Хуланского хозяйства испытали пятое поколение новой линии судака. Средняя масса F₅-поголовья на 26,96 % превышает контроль, а средняя длина — на 10,25 %. В рамках программы содержалось 3680 F₄-родителей; 540 скрещиваний дали более 25 млн личинок, из которых сохранено 165 тыс. молоди массой $7,44 \pm 0,68$ г и длиной $8,6 \pm 0,4$ см. (13 августа 2025 г., Хэйлунцзянский институт пресноводного рыбного хозяйства)



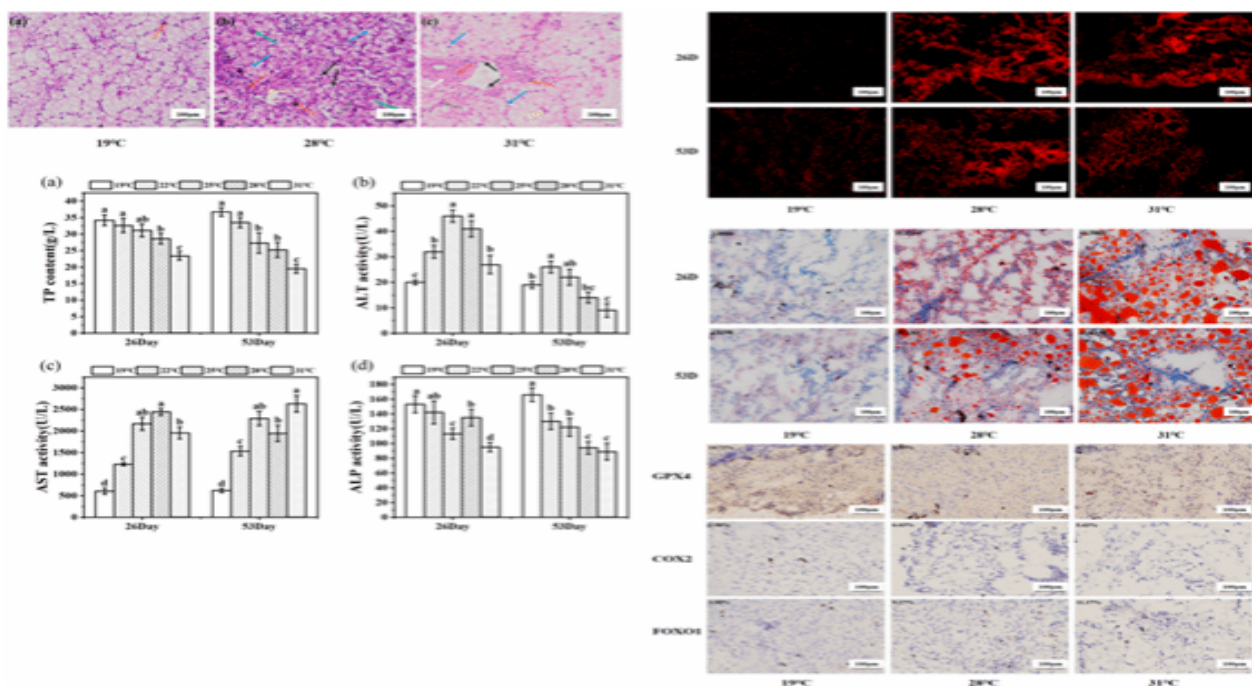
Запатентованы SNP-маркеры для раннего отбора высокопродуктивных самок осетровых

Хэйлунцзянский институт получил две патентные заявки на маркеры однонуклеотидных замен npffr1:g11249 A>G; 17 β -hsd1: g7824 C>G, позволяющие оценивать яйценоскость самок осетровых с точностью 75,58–81,16 %. Маркеры применимы к стерляди, калуге, сибирскому осетру и гибридам, что облегчает селекцию племенных рыб. (14 августа 2025 г., Хэйлунцзянский институт пресноводного рыбного хозяйства)

Хронический тепловой стресс вызывает повреждение печени амурского осетра

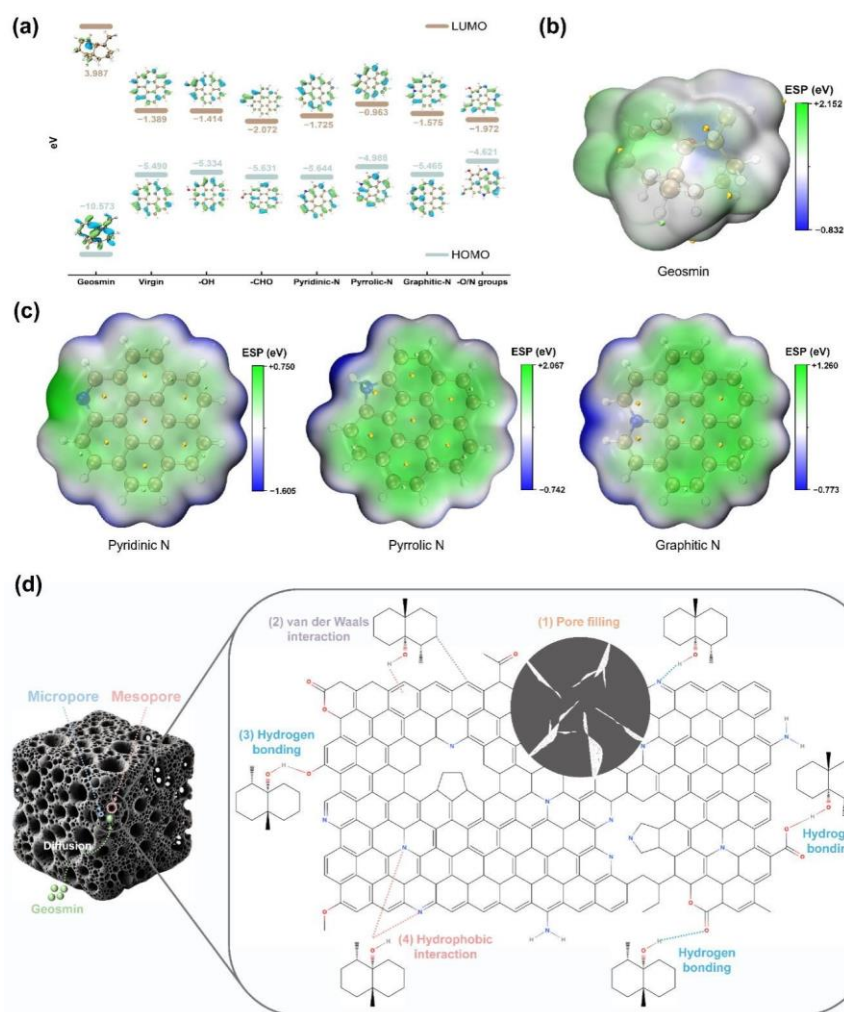
Ученые Хэйлунцзянского института исследовали влияние длительного повышения температуры на физиологию амурского осетра. Гистологические срезы показали набухание и дезорганизацию гепатоцитов, формирование вакуолей и изменение структуры ткани печени. Биохимический анализ зафиксировал увеличение концентрации активных форм кислорода и липидов, что указывает на окислительный стресс. Генетические исследования выявили активизацию путей ферроптоза: повышенная экспрессия белка COX2 и

снижение уровня GPX4. (19 августа 2025 г., Хэйлунцзянский институт пресноводного рыбного хозяйства)



Легированный азотом биоуголь из отходов водорослей эффективно удаляет геосмин

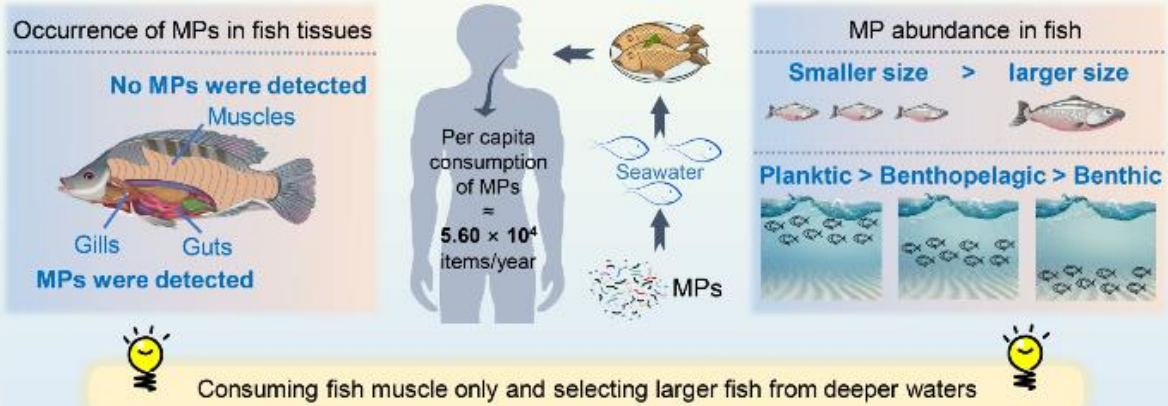
В пресноводном исследовательском центре разработали биоуголь, получаемый из отработанных зеленых водорослей, который способен активно адсорбировать геосмин, вызывающий «земляной» привкус в рыбе. Процесс включает термическую обработку сырья при высокой температуре, химическую активацию гидроксидом калия и насыщение азотом. Эти этапы формируют иерархическую пористую структуру и внедряют азотные функциональные группы, что усиливает взаимодействие с молекулами геосмина. Полученный сорбент показал высокую емкость, быструю адсорбцию и возможность многократного использования без значительной потери эффективности; его свойства исследованы с использованием спектроскопии и квантово-химических расчетов, подтверждающих роль π - π -взаимодействий и водородных связей. (27 августа 2025 г., Центр пресноводного рыболовства)



Микропластик обнаружен в жабрах и кишечнике рыб, но не в мышцах

Исследование, проведенное Институтом океанологии, выявило, что микропластик присутствует в 36 % образцов жабр и 39 % образцов кишечника различных рыб; основными формами являются волокна и мелкие фрагменты менее 1 мм. Мышечная ткань образцов оказалась свободной от частиц. Ученые также установили, что концентрация микропластика выше у рыб небольшого размера и тех, что питаются в верхних слоях воды; наблюдается обратная зависимость между количеством микропластика и длиной рыбы. (28 августа 2025 г., Институт океанологии КАН)

How to safely consume fish to minimize microplastic intake?



Policy

Optimizing fish consumption patterns



Key considerations

Combined pollutant toxicity

Fish Nutrition and Safety

Fish population sustainability