

PRZEGLĄD BIBLIOGRAFICZNY RYBOŁÓWSTWA MORSKIEGO

OPRACOWANY PRZEZ OŚRODEK DOKUMENTACJI

MORSKIEGO INSTYTUTU RYBACKIEGO

Rok I

Gdynia — Listopad 1951

Nr 5

Gwiazdką oznaczono pozycje znajdujące się w posiadaniu Biblioteki M. i R.

EKONOMIA — STATYSTYKA

- 54* 639-2.065.003 MIR-5.51
Altnoder K.: Stosunek pomiędzy wydajnością połowów a siłą motorów kutrów włokowych na Bałtyku. "Die Beziehung zwischen Fangertrag und Motorenstärke bei Betrieben der Schleppnetzfischerei in der Ostsee". Z. Fischerei, Berlin, Band 39. Heft 5, 1942, s. 695; B5, 27,5 str., 9 wyk., 16 tab., 3 poz. bibl. — Roczny odłów kutrów zależy głównie od ilości dni połowowych i siły motoru. Potwierdza to badania nad kutrami łowiącymi włokiem i tuką śledziową, szczególnie w odniesieniu do kutrów z tej samej bazy. Badania kosztów eksploatacyjnych wykazały, że większy dochód przypada na jednostki o większej sile motorów. Analizując stosunek siły motoru do wielkości kutra stwierdzono, że zbyt silne motory na małych jednostkach są nieekonomiczne.

- 36* 33:81:639.2 (100) MIR-5.51
Lebre J. Sauvée J.: Rybołówstwo światowe i handel rybą. "Pêcheries mondiales et marché du poisson". Études et Documents, Serie C-3, Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques, Paris, 1950, t. 1: 24x15,5 cm, 266 str., 28 tab. wyk., 15 tab. 139 poz. bibl. — Praca ekonomiczna o rozwoju rybołówstwa morskiego i przemysłu rybnego w oparciu o postęp techniki oraz o konsekwencji tego rozwoju w dziedzinie społecznej. Autorzy poświęcają główną uwagę rybołówstwu morskemu Europy zach. w ciągu ostatnich 150 lat. Stwierdzają, że liberalizm gospodarczy doprowadził w rybołówstwie morskim do chaosu i niedzy, zaś na rynku międzynarodowym do zamieszania i przy-padkowości, które to zjawiska są charakterystyczne dla ustroju kapitalistycznego.

POŁOWY I ICH TECHNIKA

- 56* 639.2.001.112 : 639.2.081.72 MIR-5.51
Wood H., Parrish B.: Badania włoków w akcji za pomocą sondu-
zu echowego. "Echo-sounding experiments on fishing gear in action". Journal du Conseil. Copenhagen, Conseil Permanent International pour l'Exploration de la Mer, t. 17, Nr 1, 1950, s. 25; B5, 12 str., 7 fot., 4 poz. bibl. — Przeprowadzono szereg doświadczeń mających na celu zbadanie za pomocą echosondy zachowania się różnego rodzaju włoków dennych i pelagicznych (m. in. włoka Larsena) w czasie wykonywania ciągnięć. Echo-gramy włoków w akcji dostarczyły wskazówek dotyczących ich własności w zależności od ich konstrukcji, uzbrojenia i nastawienia.

- 57* 639.2.081.72 : 639.22/23 MIR-5.51
Hodgson W.: Zastosowanie sondu dzwiękowego do połowu ryb pelagicznych. "Echo-sounding and the pelagic fisheries". Fishery Investigations, London, niust. Seria 2, Vci. 17, Nr 4, 1950, s. 4: 27 x 18,5 cm, 19 str., 24 fot., 11 poz. bibl. — Praca obejmuje: 1. zarys historii sond akustycznych, 2. omówienie sposobu interpretowania echogramów, 3. metody poszukiwania ławic ryb za pomocą sondy ultradźwiękowej rejestrującej, 4. klasyfikację różnych charakterystycznych wykresów echa ławic różnych gatunków ryb 5. opis różnych wykresów spotykanych na echogra-mach. Sposoby odczytywania echogramów i poszukiwania ławic. Praca zawiera 34 reprodukcje echogramów.

- 58* 639.2.081.72 MIR-5.51
Nowy typ echosondy dla statków rybackich. "Un nouveau type de sondeur compacte pour les bateaux de pêche. La Pêche Maritime Paris, mies. t. 30, Nr 877, kw. 51, s. 165; 31,5 x 24 cm, 0,25 str. — Firma Kelvin i Hughes wypuściła typ uproszczonej echo-sondy. Zasieg do 220 m głębokości; czułość i rozdzielczość znacznie powiększona. Aparat pracuje na 30 kilocylkach i pozwala na obserwację ławic ryb. Małe rozmiary umożliwiają instalację na-wet na niewielkich jednostkach.

- 50* 639.2.081.43.44 MIR 5.51
Sposób przywiązania haczyków. "Hakenknüpfungsmethode". All-gemeine Fischereizeitung, München, dwutyg., 15 czerw. 51, Nr 12, s. 243; A4, 0,2 str., 1 rys. — Podano absolutnie pewny sposób przywiązania haczyków, który ma zastosowanie w USA i w W. Brytanii, od żyłki jedwabnej i perlonowej. Opisany węzeł nada-je się szczególnie przy wyciąganiu z wody ryb, które stwarzają duży opór.

SPRZĘT RYBACKI

- 60* 639.2.081 : 677.5 MIR-5.51
Hinck W.: Sieci z perlonu. "Netze aus Perlon". Allgemeine Fi-schereizeitung, München, dwutyg., 1 maja 51, Nr 3, s. 182; A4, 1 str., 2 fot. — Próby przeprowadzone na Morzu Północnym wy-kazały, że perlon (włókno syntetyczne, wytwarzane z fenolu i azotu jako składników podstawowych) nadaje się doskonale i lepiej od nylonu do wyrobu wszelkich sieci rybackich: włoków, węciery, itp. Główne zalety sieci z perlonu: nie podlegają gni-liu, mogą być magazynowane mokre, są mocniejsze od bawełny i manilli, elastyczne, nie wymagają żadnej konserwacji i są nie-hygroskopijne.

- 61* 639.2.081 MIR-5.51
Boriszczew W.: "Nóż do naprawy sieci. "Noż dla człinki sietej". Rybn. Choz., Moskwa, mies. t. 26, Nr 5, maj 50, s. 12; 26 x 16,5 cm, 0,3 str., 1 rys. — Opis noża używanego przy reperacji sieci o długości ostrza 3 — 4 cm (szer. 1 cm), który zamiast trzonka posiada z tejże blachy pierścień o średnicy 1,5 — 2 cm. Nóż ten nakłada się na serdeczny palec prawej ręki, ostrzem na zewnątrz, tak, że nie przeszkadza on w pracy ręki przy repa-racji sieci.

KONSERWACJA I PRZETWÓRSTWO RYBNE

- 62* 664.951.222 (489) MIR-5.51
Duńskie śledzie solone. "Harengs salés danois". La Pêche Mari-time, Paris, mies. t. 30, Nr 877, kw. 51, s. 165; 31,5 x 24 cm, 0,25 str. — W Danii stosuje się obecnie nową metodę solenia śledzi. Polega ona na soleniu w specjalnych basenach cemento-wych przy użyciu solanki o specyficznym składzie (tajemnicza). Następnie śledzie przepakowuje się do beczek i zalewa tą samą solanką. Śledzie w ten sposób solone mogą być przechowywane przez 2 lata bez żadnych ujemnych skutków.

- 63* 637.562.7 : 664.953 MIR-5.51
Sobolew N.: Przedłużenie okresu przechowywania masy pozosta-
łej po wytopieniu tłuszczu z wątrób dorszowych. "Udlinienie sroka chranienia grasky". Rybn. Choz., Moskwa, mies. t. 26, Nr 12, grud. 50, s. 45; 26 x 16,5 cm, 0,9 str. — Celem wykorzy-stania w przemyśle wyżej wspomnianej masy, po wytopieniu tłuszczu (na trawlerze) zamknięto ją w hermetycznych naczyni-ach i sterylizowano w autoklawie w ciągu 30 — 40 min. w temp. 105° C i ciśnieniu 0,2 — 0,3 kg/cm². Po sterylizacji naczynia stały 30 dni w warunkach termostatu; jakość produk-cji była dobra i nadawała się ona do przerobu na konserwy pasztetowe. Stosując na trawlerze większy otwór (30 x 50 mm) kranu spustowego z kotła wytapiającego wątroby, otrzymało by się konserwy — "wątroba dorsza naturalna" lub "wątroba dor-sza w sosie pomidorowym". Powyższa masa zawiera: 65,29% wo-dy, 23,19% tłuszczu, 10,54% białka, 0,37% NaCl, 0,86% popiołu.

- 64* 665.213.03 MIR-5.51
Lovern J. A.: Produkcja oleju śledziowego. "The Production of herring oil". The Fishing News, London, tyg., Nr 1985, maj 51, s. 14; 30,5 x 24,5 cm, 1,14 str., 12 poz. bibl. — Produkcja oleju śle-dziowego jest najlepiej rozwinięta w Norwegii, Islandii, Kanadzie i USA, a także ostatnio w Anglii. Procesy otrzymywania oleju: 1. właściwe gotowanie lekko solonego surowca (ryba, odpadki lub mieszanina) i wyciskanie przy wysokiej temperaturze. Olej oddziela się z pomocą wirówek, a z pozostałych wytlóków otrzy-muje się mączkę rybną. 2. procesy chemiczne — suszenie surow-ca i zastosowanie rozpuszczalników (węglowodanów); użycie al-kalii. Ostatni proces daje olej dobrej jakości (jadalny), lecz niszczy białko w mączce rybnej.

- 65* 637.563.4.005 MIR-5.51
Razgoworow M., Czupachin W.: Automat do patroszenia ryby sys-temem Usowa. "Rybpazdielocnyj awtomat sistemy Usowa". Rybn. Choz., Moskwa, mies. t. 27, Nr 1, stycz. 51, s. 10; 26 x 16,5 cm, 3,3 str., 1 rys. — Automat ten, najlepszy na świecie, ma za-stosowanie do łososi „gorbuszy”. Szczególnie dobrze usuwa on go-nady i przewód pokarmowy przy wydajności 30 ryb na minutę (moc 1,5 kW, waga ok. 1000 kg); wykonuje on następujące czyn-ności: 1. rozcina brzuch ryby, 2. otwiera go, 3. wyjmując gonady, 4. obcina przewód pokarmowy i wyjmując woreczek z krwią, 6. czyści z resztek przewodu i krwi, oraz myje wnętrze brzucha,

7. myje rybę z zewnątrz i przenosi ją transporterem do dalszej przeróbki. Automat zastępuje pracę 12 robotników; obsługuje go 2 ludzi: jeden podaje ryby, drugi dogląda mechanizmu. Artykuł zawiera szczegółowy opis budowy i pracy poszczególnych części automatu.

66*

664.95

MIR-5.51

Cieglewicz W.: **Konserwacja i przetwórstwo ryb**, Gdynia, 1948, M. I. R. (Nr 15); D, A5, 124 str., 35 fot., 2 rys., 12 tab., 52 poz. bibl. — Wartość odżywcza ryb (białko, tłuszcz, sole mineralne, witaminy A i D). Reakcje zachodzące w mięsie ryby nieżywej. Konserwacja ryb dokonuje się przez: 1. Chłodzenie (na statku, na lądzie — chłodnie rybne), zamrażanie w oziębionym powietrzu lub roztworze soli; 2. suszenie ryby nietłustej (dorszowate) — sztokfisz, klipfisz; 3. solenie „na sucho” (klipfisz) i „na mokro” (w beczkach — laberdan); sposoby solenia śledzia w W. Brytanii, Holandii, Norwegii oraz solenie ryb tłustych z mieszaniną soli, cukru i korzeni; 4. wędzenie zimne (20–28°C) i gorące 120–140°C — pikling; 5. marynowanie w roztworze octu, soli i przypraw; marynaty zimne (rolmopsy), gotowane, smażone; 6. konserwy (hermetycznie zamknięte puszki i sterylizowane w sosie naturalnym, oliwie lub zalewie pomidorowej. Konserwy z ryb wędzonych, smażonych oraz farsze, pasty, paszety, ikra. Przetwory ryb w oleju nie sterylizowane oraz konserwacja skorupiaków. Produkty uboczne przemysłu rybnego: maczka rybna, tran leczniczy, olej techniczny, klej rybi, skóry, preparaty odżywcze i lecznicze (insulina).

TECNOLOGIA RYBACKA

67*

621-58:664.951.037.1

MIR-5.51

Orczewski J.: **Lód naturalny czy lód sztuczny?** Gosp. Rybna, Warszawa, mies., t. 3, Nr 7, lip. 51, s. 11; A4, 2,4 str. — Omówienie własności fizycznych i kalorycznych lodu naturalnego i sztucznego; wpływ powolnego i krótkiego zamarzania lodu na czas jego tania. Lód sztuczny, jako nie posiadający drobnostrójów, nadaje się do bezpośredniego lodowania artykułów spożywczych. Na podstawie szeregu prób autor uzasadnia, że do lodowania „śniętej” ryby w skrzyni najlepiej nadaje się potłuczony lód sztuczny, zamrożony w czasie krótszym od normalnego.

68*

661.42:664.951.2

MIR-5.51

Hardy E.: **Sól i przemysł rybny**, „Salt and the fishing industry”, Fishing News, London, tyg., Nr 1990, czerw. 51, s. 15; 30,5×24,5 cm, 0,6 str. — Źródła i gatunki soli używanej do celów rybackich i przetwórstwa rybnego w W. Brytanii oraz wpływ solenia ryby na zahamowanie jej rozkładu przez bakterie. Technika solenia ryby (śledzia) w różnych krajach; wysoki stopień mechanizacji osiągnięty w ZSRR. Omówienie wpływu zanieczyszczeń soli na jakość solonego śledzia oraz sposoby sterylizacji soli zarażonej bakteriami, jak np. gorącym powietrzem (30 minut przy 82,2°C), albo pod ciśnieniem pary gorącej. Śledź solony przez Holendrów zawiera ca 17% soli, mocno solony i wędzony „red hering” — 16%, a solony na mokro dorsz — 20%.

69*

637.563.66:

MIR-5.51

Bandt J.: **Śnięcie ryb transportowanych w nowych naczyniach**, „Fischverluste durch Verwendung neuer Transportgefäße und Halterbecken”, Z. Fischerei, Berlin, Band 33, Heft 3, 1935, s. 531; B 5, 5,5 str., 2 tab., 6 poz. bibl. — Naczynia nowe cynowane powodują zatrucie ryb solami metalowymi, należy powlekać je od wewnątrz lakierem. Nowe beczki dębowe wydzielają trujące związki i powodują zatrucia, głównie garbnikiem, i dlatego przed przewozem ryb winny być poddane działaniu słońca, temperatury powietrza i wody. Zbiorniki betonowe wydzielają związki trujące (sole glinu) kwasu krzemowego. Autor podaje przykłady doświadczeń laboratoryjnych, prowadzonych z rybami w nowych zbiornikach różnego rodzaju.

70*

664-8.035.1:664.951.31:383/388

MIR-5.51

Nowikowa E. I., Pierepletczyk R. R.: **Rozkład witaminy A w rybich tłuszczach**, „Razruszenie witamina A w rybich tłuszczach”, Rybn. Choz., Moskwa, mies., t. 26, Nr 9, wrześ. 50, s. 56; 26×16,5 cm, 6 str., 7 rys., 1 tab. — W okresie indukcyjnym tłuszczu następują jego niedostrzegalne zmiany; po jego ukończeniu zachodzą znaczne zmiany w tłuszczu, a powstające wolne kwasy tłuszczowe, aldehydy i inne produkty utlenienia działają na rozkład witaminy A. Przeciżucie indukcyjnego okresu (zahamowanie rozkładu witaminy A) w znacznym stopniu zależy od warunków przechowywania tłuszczu: od temperatury, intensywności oświetlenia, koloru szkła naczynia, pojemności naczynia. Wydobycie tłuszczu drogą wytopienia, czy łagodnej alkalicznej hydrolizy, daje jednakowe rezultaty w rozkładzie witaminy A. Zastosowanie przeciwtleniaczy, np. L-tokoferolu, wpływa hamująco na rozkład witaminy A.

TRANSPORT I WYŁADUNEK

71*

577.16 A

MIR-5.51

Makaszew A.: **Transport kolejną rybą wędzoną na gorąco przy zastosowaniu dwutlenku węgla**, „Żeleznodorożnaja pieriewozka

ryby gorączkowo kopczenia s. primienieniem uglekistowo gaza”. Rybn. Choz., Moskwa, mies., t. 27, Nr 1, stycz. 51, s. 16; 26×16,5 cm, 3,3 str., 1 rys., 2 tab. — W październiku 1950 przeprowadzono doświadczenie nad przewozem kolejną rybą wędzoną na gorąco, która była zapakowana w drewnianych skrzynkach do szczelnych blaszanych skrzyń. Skrzynie te przez specjalną rurkę były napełniane dwutlenkiem węgla. Czas przechowywania ryby w tym gazie wynosił 14 dni w temp. + 20°C bez spadku jakości ryby. Ryba wędzona na gorąco jest pozbawiona aktywnej działalności mikroorganizmów i proteolitycznych fermentów, a trzymana w dwutlenku węgla, nawet bez ochłodzenia, przechodzi znacznie dłużej niż ryba świeża.

ICHTIOLOGIA

72*

639.2.09:597.555.2

MIR-5.51

Bruun A., Heiberg B.: **„Czerwona zaraza” węgorza w duńskich wodach**, „The „Red Disease” of the eel in danish waters.” Meddelelser fra Kommissionen for Danmarks Fiskeri- og Havundersogelser. Serie: Fiskeri, Bind 9, Nr 6, København, 1932, C. A. Reitzels Forlag; 32,5×26 cm, 18 str., 1 tab., 1 mapka, 18 poz. bibl. — Pojawianie się i symptomy „czerwonej zarazy”, wywołującej masowe wyniszczenie węgorza; epidemię w 1931 r. spowodował zarzek Vibrio anguillid, znajdujący optymalne warunki rozwoju w płytkich zatokach przybrzeżnych Dani, w miesiącach letnich. Do 1931 stwierdzono 5 przyczyn zarazy czerwonej, 4 z nich mają znaczenie dla wód duńskich. Autorzy omawiają sposoby zapobiegania infekcji.

73*

639.222.4.004 (261.3)

MIR-5.51

Dixon B.: **Polskie rybołówstwo szprotowe w 1949 r.** Biuletyn Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni, Gdynia, Nr 5, 1950, s. 19; A5, 4,5 str., 4 tab. — Nieograniczone połowy szprota w ciągu ostatnich 9 lat przed wojną zdewastowały stado w rejonie Zat. Gdańskiej; konsekwencje tego trwają już 12 lat. Włosenne połowy 1949 wskazują na pewne zwiększenie się stada szprota. Obecność b. znacznej ilości osobników (12–13 cm) świadczy, że wskutek przetrzebienia stada jest nieznaczne współzawodnictwo w zdobywaniu pokarmu oraz że pod względem wieku skład stada wrócił do stanu przedwojennego; obecnie w połowach 4-latków stanowiły 56%, a 5-latków 18%.

74*

639.222 (261.2) (481)

MIR-5.51

Runnstrom S.: **Analiza śledzia wód norweskich**, „Racial analysis of the herring in Norwegian Waters.” Fiskeri direktoratets Skrifter, Serie Havundersogelser, t. 6, Nr 7, Bergen, 1941; 23×15,5 cm, 110 str., 1 rys., 14 wyk., 32 tab., 4 mapki, 56 poz. bibl. — Praca ma na celu oświetlić pozycję zimowego i wiosennego śledzia norweskiego, tzw. storsild i vaarsild. Omawia również stan śledziowego rybołówstwa norweskiego obecnie i w przeszłości, rejonu tarlisk śledzia norweskiego, skład ławic pod względem wieku i dojrzałości, przegląd opinii na temat pochodzenia i rasy śledzia, wzajemny stosunek i różnice ras wiosennej i zimowej. Autor konkluduje, iż śledź wiosenny jest nową migracją ryb, nie mającą nic wspólnego ze śledziem zimowym.

WIEDZA O MORZU

75*

577.475 + 581.526.325.3

MIR-5.51

Hentschel E.: **Wiedza o planktonie i plankton a rybołówstwo**, „Planktonkunde und Fischereibiologie”, Berichte der Deutschen Wissenschaftlichen Kommission für Meeresforschung, Band 11, Heft 3, Stuttgart, 1948, E. Schweizerbart'sche Verlagsbuchhandlung, s. 258; 28×15,5 cm, 23 str., 57 poz. bibl. — Plankton jest żywym środowiskiem, które otacza ryby i inne zwierzęta, i jest pokarmem bardzo wielu gatunków zwierząt. Jest on również pokarmem ryb, które nie odżywiają się bezpośrednio, lecz pośrednio, zjadając organizmy planktonożerne. Są wśród planktonu gatunki, które żywią się rybami, zwłaszcza ich stadiami młodocianymi. Przejściowym składnikiem planktonu są także larwy ryb. Olbrzymie znaczenie planktonu dla zwierząt użytkowych.

76*

639.223.3:551.46:551.5 (261.3) (047)

MIR-5.51

Demel K.: **Połowy dorsza w Zatoce Gdańskiej w latach 1947–1948 w świetle czynników hydrograficzno-klimatycznych**. Prace rolniczo-leśne, Nr 58, Kraków, 1950, Polska Akademia Umiejętności; D, B5, 7,3 str., 3 wyk., 4 tab. — Badając polskie połowy dorsza w Zat. Gdańskiej w ciągu 1947–1948 oraz ówczesne warunki hydrograficzno-klimatyczne tam panujące, autor dochodzi do wniosku, że zwykły połowów na ogół przypadają na niski stan morza, który powodują wiatry kontynentalne (z E i S). Wiatry z W i N powodują w Zat. Gdańskiej wysoki stan morza, co harmonizuje się z mniejszymi połowami. Dorsz jako ryba arktycznego pochodzenia zbliża się do brzegów w okresach regresji wód atlantyckich, w okresie przeważających wpływów kontynentalnych, co odpowiada okresowi życia rozrodczego w cyklu życiowym tej ryby.