

24-3326

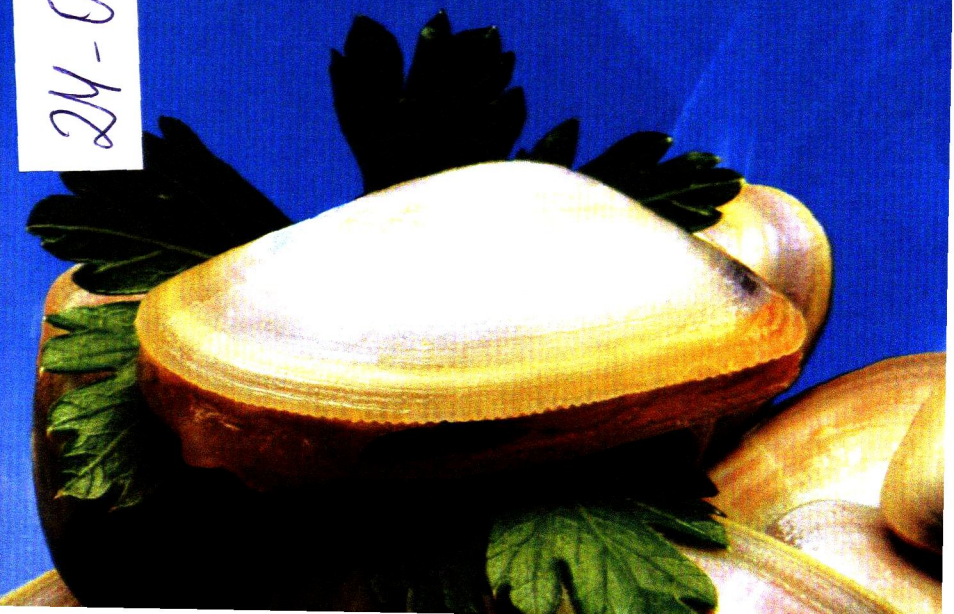
И.И. ДИМОВ

Битютская О.Е.  
Булли Л.И.

# Клемы Азовского моря

МОНОГРАФИЯ

24-03326



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской  
технологический университет»**

**Битютская О.Е., Булли Л.И.**

**КЛЕМЫ АЗОВСКОГО МОРЯ**

**Монография**

**Керчь  
2023**

УДК 639.44(262.54)  
ББК О47.43+28.691.6+47.285.3

Рекомендовано к печати Научно-техническим советом  
ФГБОУ ВО «КГМТУ»  
Протокол № 11 от 15.12.2023 г.

### Рецензенты:

**А. П. Золотницкий** – д-р биол. наук, профессор,  
главный научный сотрудник  
Азово-Черноморский филиал ФГБНУ «Всероссийский научно-  
исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»  
(«АзНИИРХ»)

**Л. В. Донченко** – д-р биол. наук, профессор  
Директор НИИ Биотехнологии и сертификации пищевой  
продукции, руководитель Департамента по реализации проекта  
«Здоровое питание» ФГБОУ ВО «Кубанский государственных  
аграрный университет имени И.Т. Трубилина»

**Битютская О. Е.**

Клемы Азовского моря: монография / О.Е. Битютская, Л.И. Булли. –  
Керчь: ООО «Одетта», 2023. – 104 с.

В монографии изложены результаты исследований по мировому промыслу и аквакультуре двустворчатых закапывающихся моллюсков – клемов. Представлены результаты исследований технохимического состава и пищевой ценности мяса клем Азовского моря: *Anadara kagoshimensis* (Tokunaga, 1906), *Chamelea gallina* (Linnaeus, 1758), *Cerastoderma glaucum* (Bruguière, 1789), *Donax trunculus* (Linnaeus, 1758), *Donacilla cornea* (Poli, 1791), *Mya arenaria* (Linnaeus, 1758).

Предназначена для обучающихся направления подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, 35.04.07 Водные биоресурсы и аквакультура.

© Битютская О. Е., Булли Л.И  
© « ФГБОУ ВО «КГМТУ», 2023

ISBN 978-5-6050266-6-2

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение .....	3	С.
Глава 1. Закапывающиеся двустворчатые моллюски – объекты мирового промысла и аквакультуры .....	6	
1.1 Видовое разнообразие, особенности биологии, распространение, промысел и аквакультура клем .....	8	
1.2 Оценка состояния развития аквакультуры закапывающихся моллюсков Азово-Черноморского бассейна .....	51	
Глава 2. Исследование техно-химических характеристик и пищевой ценности клем Азовского моря .....	62	
Глава 3. Технология варено-мороженого мяса моллюсков (клем) .....	76	
3.1 Разработка технической документации на варено-мороженое мясо закапывающихся моллюсков .....	76	
3.2 Рецептуры и оценка органолептических показателей качества кулинарных изделий из мяса клем .....	80	
Заключение .....	84	
Список использованной литературы .....	87	