

Cirkulární zhodnocení vedlejších produktů ze zpracování sladkovodních ryb na potravinářské výrobky

Doc. Jan Mráz, Ph.D., Mgr. Magdalena Marešová, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, FROV, Jihočeské výzkumné centrum akvakultury a biodiverzity hydrocenóz; prof. Věra Adámková, Institut klinické a experimentální medicíny; Ing. Jan Hora, Tilápia, s.r.o.; Ing. Zdeněk Fuka, Fimex, s.r.o.

Souhrn

Při filetaci sladkovodních ryb vzniká 40 – 60 % vedlejších produktů, které jsou často využívány pouze k energetickým účelům. Projekt se zaměřil na jejich potravinářskou valorizaci – zejména separovaného masa ze skeletů (baader) a bříšek sumečka afrického – formou vývoje bezpečných a ekonomicky konkurenceschopných výrobků pro školní stravování a maloobchod. Studie prokázala sensorickou přijatelnost, mikrobiologickou bezpečnost i zvýšenou materiálovou účinnost zpracování. Partner projektu firma Tilápia, s.r.o. zavedl tyto výroby do svého portfolia a dodává je již do 200 škol a školek a řady obchodů v ČR.