

Cirkulární zhodnocení vedlejších produktů ze zpracování sladkovodních ryb na potravinářské výrobky



doc. Jan Mráz, Ph.D.

Fakulta rybářství a ochrany vod
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích



Spolufinancováno
Evropskou unií

Mráz, J., Marešová, M., Adámková, V., Hora, J., Fuka, Z.

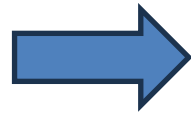
Case study – farma na chov a zpracování sumečka afrického – Tilápia s.r.o.



SC_2644.JPG



50-60 % vedlejších produktů ze zpracování ryb



150-200 tun ročně



Cca 40 % výtěžnost



Kafilérie 11 000 Kč/tunu x 200 = 2 200 000 Kč/rok
Lze využít lépe a ještě vydělat???



Tuk, játra, gonády





Fakulta rybnářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



South Bohemian Research Center
of Aquaculture and Biodiversity
of Hydrocenoses

Rybí výrobky do škol a školek?





Fakulta rybnářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

CENAKVA

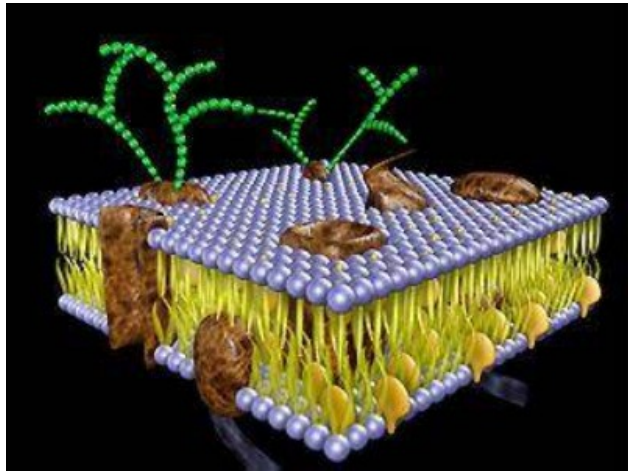
South Bohemian Research Center
of Aquaculture and Biodiversity
of Hydrocenoses

Proč ryby dětem do škol a školek?



Spolufinancováno
Evropskou unií

Omega 3 MK z ryb jsou nepostradatelné pro zdravý vývoj dětí a prevenci mnoha onemocnění





Realita

- Stravovací stereotypy si vytváříme v dětství
- Mezi 4 a 6 rokem si vytváříme neofobii
- **Vytváření návyku jíst ryby u nové generace**
- Kriticky nízká spotřeba ryb
- Nabídka rybích výrobků pro předškolní stravování je velmi omezená
 - Kosti, nevhodné složení, složitá příprava, neatraktivní
 - Specifický rys dětských konzumentů – je těžké je přimět k ochutnání





Děti versus naši psi a kočky



- Školní oběd pro děti 27 - 37 Kč za dítě
- Ryby pro školy – většinou nejhorší odpad
- Pangasius plný vody a fosfátů s dodatečnou glazurou
- (Pouze 30 % ryby, 70 % vody atd)
- 22 % ryb v rybích prstech
- 3 roky staří sledi se žluklým tukem
- Ve školce pstruh s kostmi zalitý pálivou houbovou omáčkou



Fitmi konze

★★★★★ 2 hr

Štávnatá hovzí konzerva
Monoproteínová konzerva

✓ Skladem >1

89 Kč

79 Kč bez DPH
111,25 Kč / 1 kg

♡ Přidat k oblíbenému

+1113 Bodů do

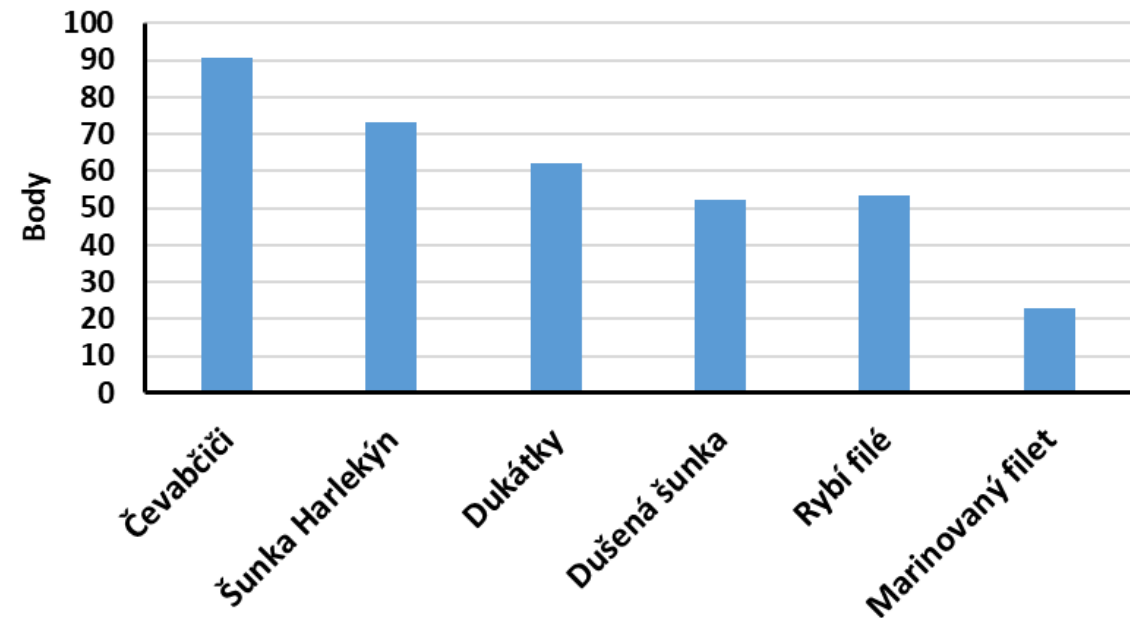
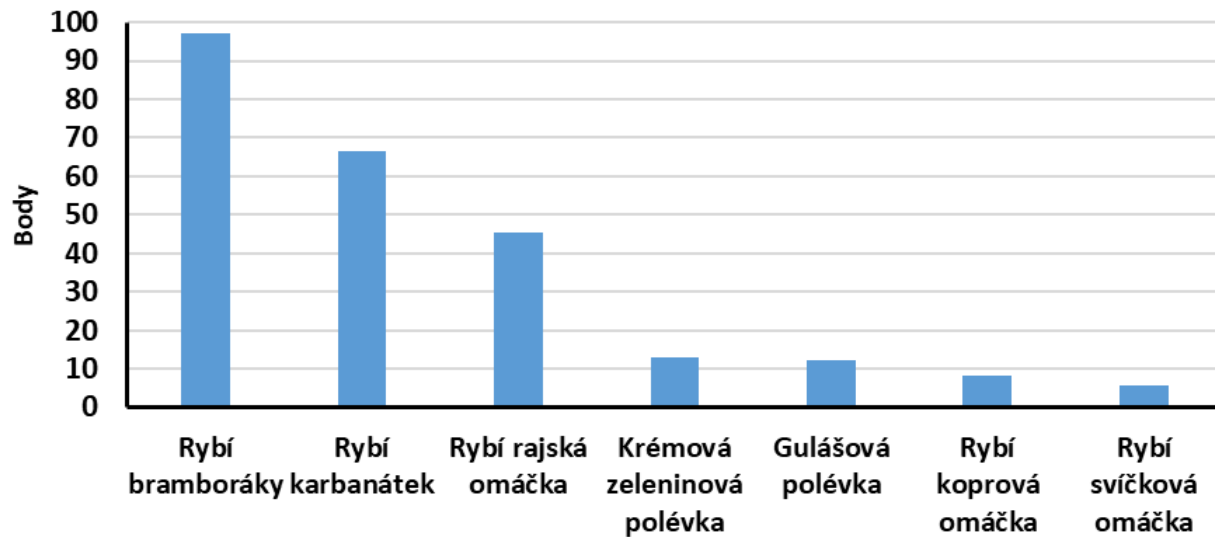


Pilotní projekt: Vývoj nových rybích výrobků pro předškolní děti



Pilotní projekt: Vývoj nových rybích produktů pro děti předškolního věku na základě výzkumu jejich preferencí

- Salinita: 1,4-1,6%
- Barva: přírodní, klasická, žlutá
- Tvar: klobása, kuličky, burger, čevabčiči, medailonky
- Koření: standardní, bylinky, brusinky
- Co na to řekne učitel





Fakulta rybařství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Pilotní projekt: Vývoj nových rybích výrobků ze sumečka afrického



MINISTERSTVO ZEMĚLSTVÍ

LELIV
PROGRAM APLIKOVANÉHO VÝZKUMU
MINISTERSTVA ZEMĚLSTVÍ
2017-2025





Fakulta rybnářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Pilotní projekt: Vývoj rybích výrobků a receptur ze sezónně dostupných ryb (pro restaurace)



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Fakulta rybnářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice
Czech Republic

www.frov.jcu.cz

Vhodné rybí výrobky by byly, ale kdo z nich bude vařit a kdo je bude jíst?





Fakulta rybnářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Operační program Rybnářství
2021–2027 – propagační kampaně



**Ryby dětem: kvalitní rybí výrobky do škol a školek
2026-2027**



Spolufinancováno
Evropskou unií

Ryby dětem: kvalitní rybí výrobky do škol a školek 2026-2027

- Workshopy pro kuchařky
- Videorecepty a kuchařka
- Ochutnávky rybích produktů a jídel
- Zapojení dětí, rodičů i učitelů
- Semináře pro stakeholdery



Zkušenosti z terénu

- Rybí odpad, neznalost jak na ryby
- Mnohdy se setkáváme s rezignací až beznadějí
- „Zdravá jídla, nebo ryby děti vůbec nejedí.“
- Příkaz shora, počáteční nechut'
- Finance po probrání nejsou zas až takový problém
 - (5 Kč navíc/den – **100 Kč měsíčně**)
- „Recepty chutnají a kupodivu nejsou těžké.“
- „Tohle vlastně umíme, jen vyměníme maso.“
- Dobrá strategie: seminář pro rodiče a aktivity s dětmi
 - Nejlepší burger či tortilla





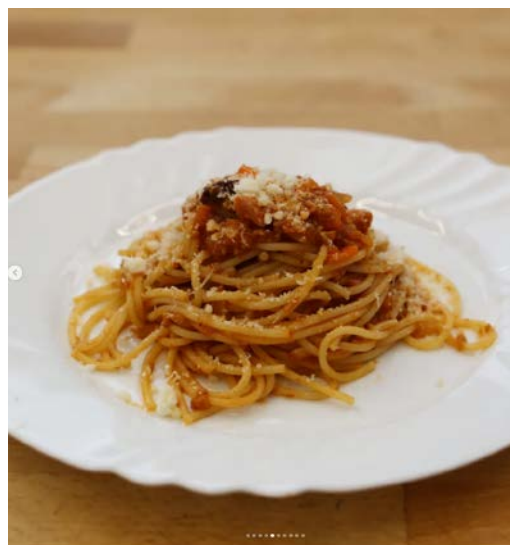
První workshopy a videorecepty



<https://www.instagram.com/p/DUGLZFWd6jJ/>



Instagram



https://www.instagram.com/p/DR4qBFrCP-Q/?img_index=1



<https://www.tiktok.com/@pepanemrava/video/7607864607402675478>

Závěr



- Vedlejší produkty ze zpracování ryb jsou cennou surovinou pro nové výrobky.
- Využití nákladných odpadů a kvalitní výrobky pro děti jednou ranou.
- Děti rády jedí ryby, ale musí je dostat ve vhodné formě.
- Jedí psi a kočky lépe než naše děti? Není na čase s tím něco udělat?





Fakulta rybnářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Rybář je kámoš



Spolufinancováno
Evropskou unií

Děkuji Vám za pozornost