



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský námořní a rybářský fond  
Operační program Rybářství

## **OP Rybářství 2014 – 2020, 11. výzva, opatření 2.1. Inovace**

Na projekty je poskytnuta podpora z Evropské unie, Evropského námořního a rybářského fondu v rámci Operačního programu Rybářství.  
CZ.10.2.101/2.1/0.0/17\_011/0000455

Název projektu:

### **Optimalizace podmínek před zpracováním ryb pro zvýšení jejich welfare a kvality masa**

Partner projektu – Rybářství Chlumec nad Cidlinou, a.s.

Popis projektu:

Stres a špatný welfare ryb před zpracováním a při jejich zabití má zásadní vliv na průběh postmortálních změn a kvalitu rybiho masa. Z literatury je známo, že u ryb dochází při nedostatečném okysličení vody, příliš vysoké obsádce a špatném zacházení ke zvýšení stresové odpovědi organismu, špatnému vykrvení a následně k prudkému průběhu postmortálních změn a změn v sensorické i chemické kvalitě masa, vyšší ztrátě vody apod. Stejně tak způsob omráčení a vykrvení zásadně ovlivňuje celý následný průběh postmortálních změn s dopadem na kvalitu a trvanlivost rybích výrobků. Mnohé z těchto faktorů ale dosud nebyly u sladkovodních ryb testovány a v našich zpracovnách na ně není brán zřetel. Výsledkem je nevyrovnaná kvalita a velmi nízká trvanlivost rybích výrobků. Zjištěním, které faktory zásadně ovlivňují welfare ryb a kvalitu masa dojde ke zvýšení know-how v této důležité oblasti a k optimalizaci celého zpracovatelského postupu a zvýšení kvality a trvanlivosti rybích výrobků. Zlepšením podmínek před zpracováním ryb a jejich zabitím také dojde ke snížení kvalitativních a kvantitativních ztrát v průběhu zpracování a skladování. V rámci projektu bude též vyhodnocena ekonomická náročnost a přínos těchto změn.

Převažující cíl projektu:

Zvýšení konkurenceschopnosti akvakultury v produkční i zpracovatelské oblasti stimulací vývoje a aplikací inovací a zavádění nových nebo zdokonalených produktů nebo procesů.

Výsledek projektu:

V rámci projektu byly testovány faktory a jejich vliv na kvalitu a postmortální změny v rybiím mase. Na základě studia vědecké literatury, zjištění podmínek a postupů používaných na zpracování ryb a společně diskuse bylo pro testování vybráno 7 následujících faktorů: 1) Vliv nasycení kyslíku ve vodě při krátkodobém uchování ryb před jejich zpracováním; 2) Vliv sezóny/teploty vody; 3) Vliv způsobu zabití; 4) Vliv způsobu vykrvení; 5) Vliv délky skladování ryb 6) Vliv teploty skladování ryb a 7) Vliv doby filetaže (před rigorem, v průběhu rigoru a po rigoru). Vycházelo se především ze standardních postupů používaných na zpracování a navržených vylepšení. Všechny studované faktory měly výrazný vliv na kvalitu masa ryb, průběh postmortálních změn, skladovatelnost výrobků a vyšší ztráty vody. Je tedy doporučena optimalizace kombinace testovaných technologických podmínek a postupů tak, aby docházelo k co nejpomalejším postmortálním změnám, k prodloužení skladovatelnosti rybích výrobků a k jejich co nejvyšší kvalitě.