



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský námořní a rybářský fond  
Operační program Rybářství

## **OP Rybářství 2014 – 2020, 18. výzva, opatření 2.1. Inovace**

Na projekty je poskytnuta podpora z Evropské unie, Evropského námořního a rybářského fondu v rámci Operačního programu Rybářství.

CZ.10.2.101/2.1/0.0/20\_018/0001219

Název projektu:

### **Vývoj nových rybích výrobků ze sumečka afrického**

Partner projektu: Tilapia s.r.o.

Popis projektu:

Ryby a rybí výrobky jsou pro lidský organizmus zdrojem rybího proteinu, vitamínů a minerálů a hlavně omega 3 mastných kyselin, které si lidské tělo neumí samo vyrobit. Ty jsou důležité pro prevenci a léčbu kardiovaskulárních onemocnění, rozvoj mozku, nervové soustavy, očí a kognitivních vlastností. Většina zdravotnických organizací a nutričních odborníků se shoduje, že bychom měli konzumovat ryby alespoň dvakrát týdně. Vzhledem k jejich velkému vlivu na lidské zdraví je třeba hledat cesty, jak jejich spotřebu v ČR zvýšit. Specifikem českého trhu s rybami je jeho sezonnost, kdy se většina produkce kapra prodá v období Vánoc. I přes tradici, kterou prodej živých ryb má, je však nutné hledat možnosti jak zákazníkovi dodat v průběhu celého roku nejen živou či zpracovanou rybu, ale i výrobky z ryb. V současné době se převážná část produktů ze zpracovaného ryb dodává na trh ve formě trupů, půlek, filetů či porcí. V podstatě jediným výrobkem zpracovaného ryb, určeným k přímé konzumaci jsou uzené ryby. Zákazníci si obvykle stěžují, že rybí výrobky ze sladkovodních ryb mají kosti, nejsou pro ně jednoduše připravené, jsou příliš cítit rybinou a jsou příliš drahé. Jednou z možných cest je zaměřit se na vývoj rybích výrobků, které budou bez kostí, jednoduše připravené, bez výrazné rybí vůně a využijí vedlejší surovinu ze zpracování filetu - skelety. Dále pak výrobky, které napodobí oblíbené masné výrobky, na které jsou zákazníci zvyklí. Separát ze sumečka afrického je pro tento druh výrobků technologicky velmi vhodný a výrobky z něj nemají silnou rybí vůni či pachutí. V rámci tohoto projektu chceme vyvinout řadu rybích výrobků pro běžnou populaci využívající ve velké míře vedlejší produkty ze zpracování sumečka afrického, bez kostí a napodobující oblíbené masné výrobky.

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 vyvinuty nové rybí výrobky a receptury jídel z ryb. Byla vyhodnocena jejich kvalita, bezpečnost a stabilita v průběhu skladování. Bylo zjištěno, že navzdory ve většině případů negativních předpokladů konzumentů vůči rybám a rybím výrobkům jim mnoho receptů a výrobků velmi chutnalo. Pro budoucí zvýšení spotřeby ryb v České republice tak bude potřeba intenzivně zapracovat na edukaci české populace spojené s ochutnávkami těchto rybích výrobků a receptur, což může mít zásadní vliv na motivaci konzumentů tyto výrobky a pokrmy dále kupovat a konzumovat. Na základě vývoje a testování bylo do finální fáze vyvinuto 5 nových rybích výrobků z masa sumečka afrického a 3 nové receptury rybích pokrmů z masa sumečka afrického, které spolupracující subjekt firma Tilapia s.r.o. zavedla do praxe a již je dodává do mnoha obchodů, farmářských trhů a do své firemní prodejny U sumečka (Tábor).