



EVROPSKÁ UNIE
Evropský námořní a rybářský fond
Operační program Rybářství

OP Rybářství 2014 – 2020, 19. výzva, opatření 2.1. Inovace

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

CZ.10.2.101/2.1/0.0/21_019/0001364

Název projektu:

Vývoj nových rybích výrobků pro předškolní děti na základě výzkumu jejich preferencí

Partner projektu: Tilapia s.r.o.

Popis projektu:

V současné době existuje jen málo studií o preferencích předškolních dětí ke vztahu k rybím výrobkům. V našem předchozím projektu "Vývoj nových rybích výrobků pro předškolní děti" jsme úspěšně vyvinuli několik rybích výrobků společně s firmou Tilapia s.r.o., které děti předškolního věku velmi pozitivně přijaly. Tyto výrobky jsou již na trhu a společnost je dodává do více než 200 škol a předškolních zařízení. Během pilotního projektu jsme si všimli, že děti byly velmi ovlivněny neofobií (strach z nových jídel).

Výrobky, které se podobaly některým známým masným výrobkům, které děti často jedí doma (jako jsou klobásy, šunka, hamburger, masové koule), byly dětmi dobře přijímány, protože k nim neměly neofobní přístup. Zajímavé je, že dětem vůbec nevadila bílá šedá barva produktů (protože neobsahovaly dusitanovou sůl) a také chuť a vůně ryb, pokud měly produkty známý tvar. Také jsme si všimli, že děti velmi ovlivňoval způsob podávání rybích výrobků a přístup učitelů atd. Tyto faktory je však třeba dále vyjasnit. Cílem tohoto projektu je: a) zjistit, které faktory ovlivňují to, zda děti rády přijímají rybí výrobky, a v jakém rozsahu; b) na základě toho vyvinout a optimalizovat rybí výrobky pro děti; c) podporovat konzumaci ryb dětmi; d) zlepšit kvalitu jídelničky v mateřských školách podporou využívání zdravých místních rybích produktů.

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:

Při testování bylo zjištěno, že děti preferují výrobky a pokrmy, které znají a mají silný negativní přístup k výrobkům, které nemají známý tvar či receptům pokrmů, které běžně nekonzumují. To je dáno pravděpodobně neofobií (strach z neznámého), který se u předškolních dětí vyvíjí. Pro zatraktivnění ryb a rybích výrobků tedy doporučujeme předkládat výrobky o známých tvarech oblíbených masných výrobků a recepty pokrmů napodobující oblíbená dětská jídla. V rámci projektu byly dále 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 předsudků dětských 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 dětí, rodičů i učitelů 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 ryb a 6 nových receptur rybích pokrmů**. Mnohé z nich již 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). Bylo zjištěno, že pro výrobu výrobků lze s úspěchem využívat baader z ryb a tím výrazně efektivněji využít rybí surovinu a zlevnit finální výrobky. Také bylo prakticky vyzkoušeno, že je tato surovina z pohledu sensorických vlastností příjemná a lze z ní tak vyrábět kvalitní produkty, ač se jedná o surovinu, která byla doposud v oblasti výživy člověka neprávem opomíjena.