



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

## TISKOVÁ ZPRÁVA

### Jihočeští vědci přicházejí s inovativními výrobky ze sladkovodních ryb, to by mohlo pomoci zvýšení spotřeby ryb v Česku

Vodňany 2. května 2019 – Češi by si měli maso sladkovodních ryb dávat mnohem častěji, ať už v podobě upravené ryby nebo rybích výrobků. V běžných obchodech si ale zákazník kromě produktů z mořských ryb nemá příliš z čeho vybírat. O to, aby byl k dispozici širší výběr chutných rybích produktů, se starají vědci z Fakulty rybnářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích (FROV JU), kteří se mimo jiné věnují i inovacím výrobků ze sladkovodních ryb.

*“Běžné obchody kromě salátů z kyselých sledů a pomazánky z uzené makrely nic moc zajímavého nenabízejí, a to se snažíme změnit,”* říká Jan Kašpar, ředitel Ústavu akvakultury a ochrany vod FROV JU. *“Cesta k běžným spotřebitelům začíná u průzkumu, který nám řekne, co by zákazníci vlastně zajímalo a na co mají chuť. Po dlouhém zkoušení složení a receptur následuje jejich ladění a mikrobiální testy, které musí prokázat nezávadnost výrobků při daném způsobu skladování. Důležitá je pro nás čerstvost, absence umělých konzervantů a zachování charakteristických vlastností rybního masa,”* dodává Jan Kašpar. Své produkty fakulta nabízí v prodejně Ryby pro zdraví v Českých Budějovicích. Zpětnou vazbu od zákazníků, jaké produkty jim chutnají a co jim na trhu chybí, získávají na stáncích na výstavě Země živitelka nebo na výlovhách rybníků. Lidé tak dosud mohli ochutnat například kapří karbanátky, terinu ze pstruha, kapří paštiku nebo různé druhy netradičních salátů. V letošním roce fakulta přichází s výrobky vhodnými pro děti jako je rybní pomazánka s přísadkou šácheru jedlého, který bývá označován za superpotravinu, nebo džemoláda z hlohu peřenoklanného, která má vysoký obsah vitamínu C. Mezi zaběhnuté produkty oblíbené mezi zákazníky patří například kapří lunchmeat nebo rybní segedínský guláš.

Fakulta rybnářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích je unikátní tým, že pracuje s celým produkčním cyklem ryb. Na jednom pracovišti se věnuje genetice, na jiném testuje ideální podmínky chovu a na dalších sleduje výslednou kvalitu masa, vyrábí rybní produkty, experimentuje s novými recepturami a testuje, jaký je o výrobky zájem. *“Ryby a rybní výrobky jsou vhodné pro všechny, kdo dbají na zdravou výživu. Věříme, že díky zájmu veřejnosti o naše inovativní rybní produkty se budou moci dostat do standardizované výroby a běžné prodejní sítě,”* říká Pavel Kozák, děkan FROV JU.

Se spotřebou 5,5 kg ryb na osobu ročně jsou Češi stále na chvostu Evropy. Spotřeba sladkovodních ryb z toho tvoří přibližně pouze jeden a půl kilogramu. Průměrný Evropan přitom



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

sní zhruba 11 kilo ryb ročně. Zvýšení spotřeby ryb u nás by mohla napomoci právě činnost pracovníků FROV.

Více informací najdete na [www.rybyprozdravi.cz](http://www.rybyprozdravi.cz)

**Kontakt:**

Klára Pirochová, mediální zástupkyně	Jan Kašpar, Vedoucí prodejny ryb a rybích výrobků
GSM: 732 801 881	GSM: 734 269 085
E-mail: <a href="mailto:klara.pirochova@gmail.com">klara.pirochova@gmail.com</a>	E-mail: <a href="mailto:jkaspar@frov.jcu.cz">jkaspar@frov.jcu.cz</a>