



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_011/0000457

Název projektu:

Inovace rybích výrobků

Partner projektu - Blatenská ryba, spol. s r. o.

Popis projektu:

Inovace rybích výrobků s částečným zaměřením na využití přírodních antioxidantů a doplňků zdravé stravy (např. hloh peřenoklaný). Předmětem zájmu jsou pomazánky a saláty s využitím sladkovodních ryb. V současné době nabízí trh s rybími výrobky jen minimum specialit z rybího masa (myšleno pomazánky a saláty), kde by nebyla zastoupena doplňková umělá aditiva prodlužující jejich trvanlivost. Naproti tomu jsou známy a dostupné přírodní suroviny obsahující látky způsobující stejný nebo podobný efekt, jejichž momentální využití je pouze okrajové. Nabídka rybích salátů se omezuje v drtivé většině na tzv. "kyselé" saláty, kdy je de facto téměř lhostejno jaký výrobce uvádí produkt na trh. Rybí pomazánky jsou pouze okrajovou záležitostí několika málo výrobců, bez větší možnosti výběru. Cílem projektu je inovace výše uvedených typů výrobků tak, aby splňovaly nejen podmínky vysokého standardu senzorických analýz, ale aby zároveň obsahovaly pouze přírodní konzervanty, potažmo konzervanty obsažené v používaných vstupních surovinách (např. sterilovaná zelenina nebo majonéza) a poukázat na alternativní možnosti využití uzeného rybího masa.

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:

Projekt byl cílen na testování různých druhů kombinací sladkovodních uzených ryb se surovinami s vyšší přidanou hodnotou s ohledem na zdraví prospěšné látky. Konkrétním výsledkem projektu jsou 2 nové druhy rybích pomazánek a 2 nové druhy rybích salátů. Z výsledků je patrné, že druh jako takový nemá na výsledný efekt zásadní vliv. Základní šetření obecně potvrdilo skutečnost, že by obsah masa v salátech neměl výrazně překročit 30 % celkového objemu. Optimum je třeba hledat cca mezi 25-32 %. Přestože se jednalo o výrobky z uzeného masa, nebyl obsah soli nijak výjimečný. Praktické využití po ukončení realizace projektu spočívá ve standardizaci jejich výroby a postupný průnik na trh rybích výrobků. Na základě stávajících zkušeností lze teoreticky předpokládat zájem veřejnosti o tyto výrobky a zvýšení spotřeby rybího masa. Cílením na využití přírodních aditiv s pozitivním dopadem na lidský organismus přispívá ke zvýšení atraktivity u rostoucího procenta populace, které vyhledává zdravý životní styl a podřizuje mu, mimo jiné, i svou životosprávu. S ohledem na charakter projektu lze předpokládat zájem o technologii výroby, její rozšíření do více provozů a inspirování dalších výrobců pro podobný směr zpracování rybího masa, nepřímo tedy zvýšení jeho spotřeby.