



EVROPSKÁ UNIE
Evropský námořní a rybářský fond
Operační program Rybářství

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

CZ.10.2.101/2.1/0.0/19_016/0000986

Název projektu:

Vývoj rybích výrobků a receptur ze sezónně dostupných ryb

Partner projektu: Štičí líheň - ESOX, spol. s r.o.

Popis projektu:

Český spotřebitel není příliš motivován sladkovodní ryby kupovat, a to hlavně s ohledem na pracnost zpracování, přítomnost kostí a v neposlední řadě poměrně úzkou nabídkou dostupných rybích výrobků. Zmíněné důvody jsou také příčinou toho, že obdobná situace panuje také ve veřejném stravování a restauracích. Tento projekt navrhuje několik možností, jak zlepšit tuto neutěšenou situaci, zvýšit konzumaci ryb a také vylepšit časovou rovnoměrnost konzumace ryb během celého roku. První z možností je využití sezónně dostupných druhů ryb, které lze získat i v jiných obdobích, než je typické pro období výlovů (Vánoce a letní sezóna grilování). Dále pak je možné se zaměřit na pokrmy a receptury, které využívají nepopulární části ryby jako je například ocas. Další možností je využití ryb určených k jarnímu výtěru, u kterých bez jejich následného zpracování dochází k velkým ztrátám, příkladem může být štika. V neposlední řadě je nutné začít úzce spolupracovat s restauracemi a vyvinout výrobky, popř. receptury, které vyhovují tomuto typu provozu a požadavkům zákazníků. Vývojem nových výrobků a receptur odpovídajících požadavkům restaurací a zjištěním jaké jsou jejich preference a jak na výrobky a receptury reagují, dojde ke zvýšení know-how v této důležité oblasti zpracování ryb a diverzifikaci rybích výrobků.

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 Vývoj rybích výrobků a receptur ze sezónně dostupných ryb bylo vyvinuto a do finále dotaženo 5 nových rybích výrobků. Zde bylo hlavním kritériem pro výběr stabilita v průběhu skladování a senzorké hodnocení výrobků. Dále bylo vyvinuto a do finále dotaženo 10 rybích receptur. Zde bylo hlavním kritériem pro výběr senzorké hodnocení, a to kritérium celkový dojem s minimální hodnotou 65 %. Postup přípravy i návrh použitých surovin byl pečlivě vybrán a posuzován jednak kuchaři, kteří dbali na jednoduchost a opakovatelnost receptů, dále pak vědci, jež posuzovali nutriční hodnotu použitých surovin a pak restauratéři, ti měli do projektu vnést své zkušenosti s prodejem a prezentací jídel v restauracích. Jednotlivé rybí výrobky a pokrmy byly hodnoceny z několika hledisek, jednak to bylo z hlediska gurmánského hodnoceného pomocí panelu hodnotitelů, dále pak z hlediska nutričního, které bylo získáno pomocí chemicko-analytického přístupu a v neposlední řadě z hlediska ekonomického. U rybích výrobků byly provedeny testy na stabilitu skladování, a to mikrobiologické testy a testy ukazující na oxidaci lipidů.