



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Zachodniopomorski
Uniwersytet Technologiczny
w Szczecinie

Karp nie tylko od święta

Przyszłość Akwakultury,
25-27 września 2019 r., Kudowa-Zdrój

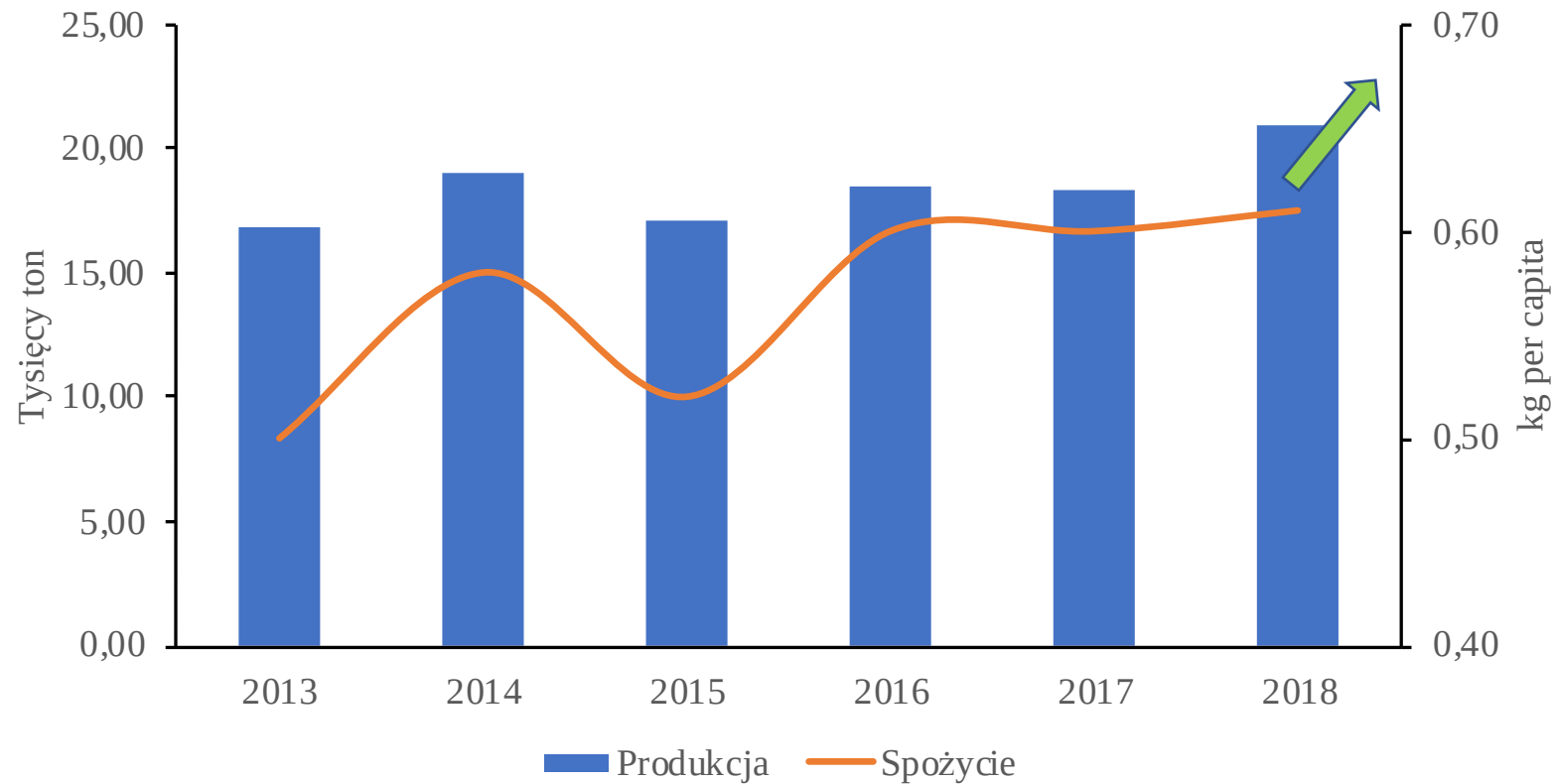
Mgr inż. Piotr Eljasik

Katedra Technologii Mięsa

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

Sytuacja karpia na rynku

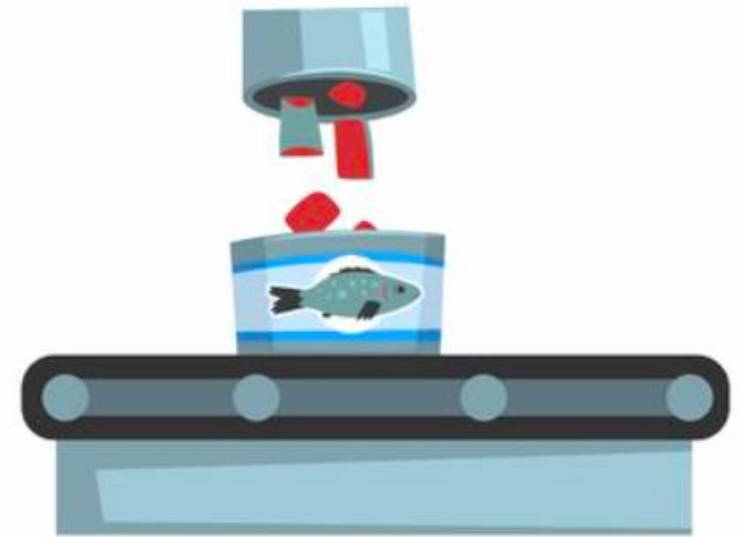


Opracowanie własne według danych EUMOFA



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa

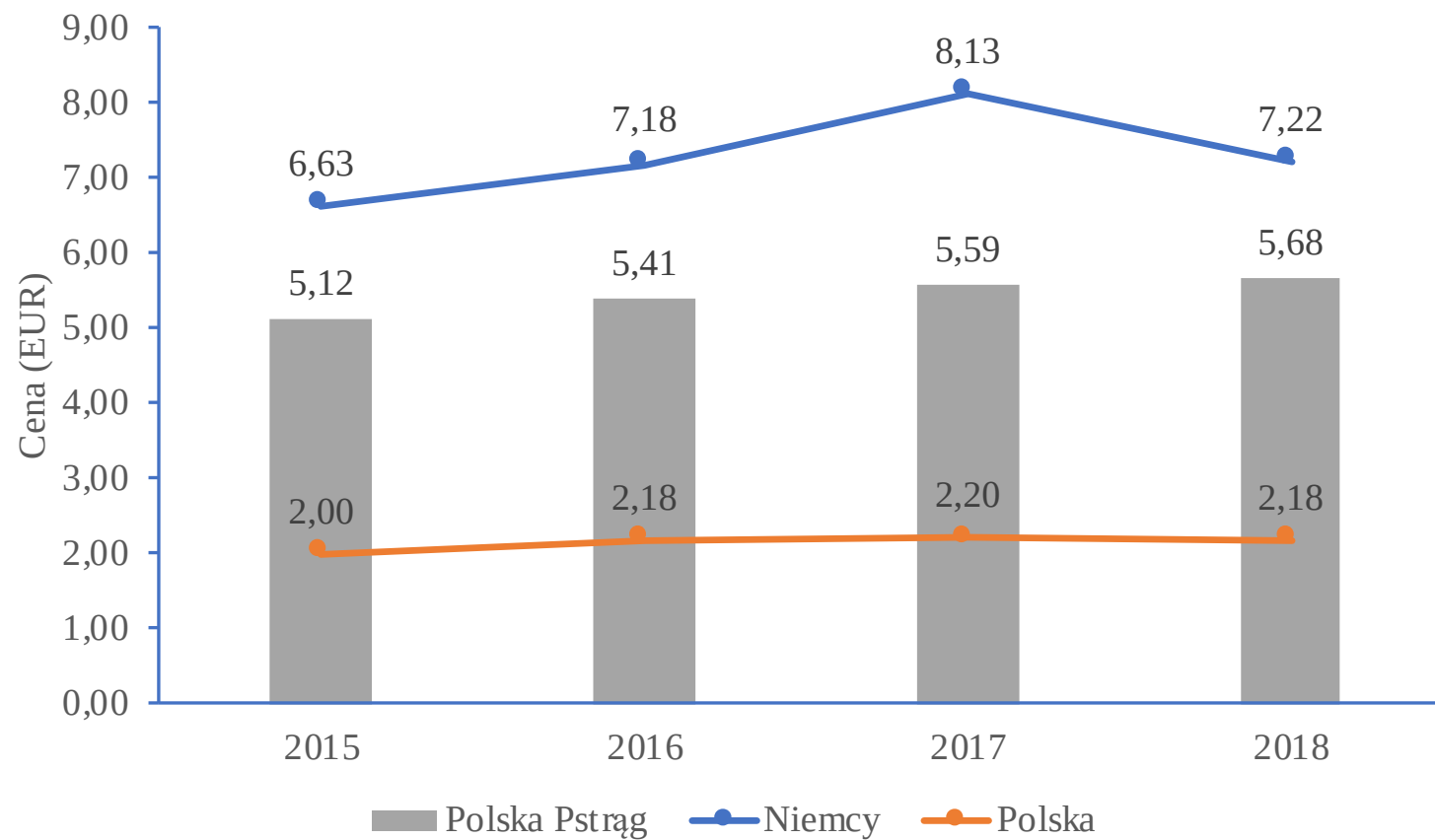
Rozwiązanie?



Dlaczego karp?



Cena



Opracowanie własne według danych EUMOFA



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa

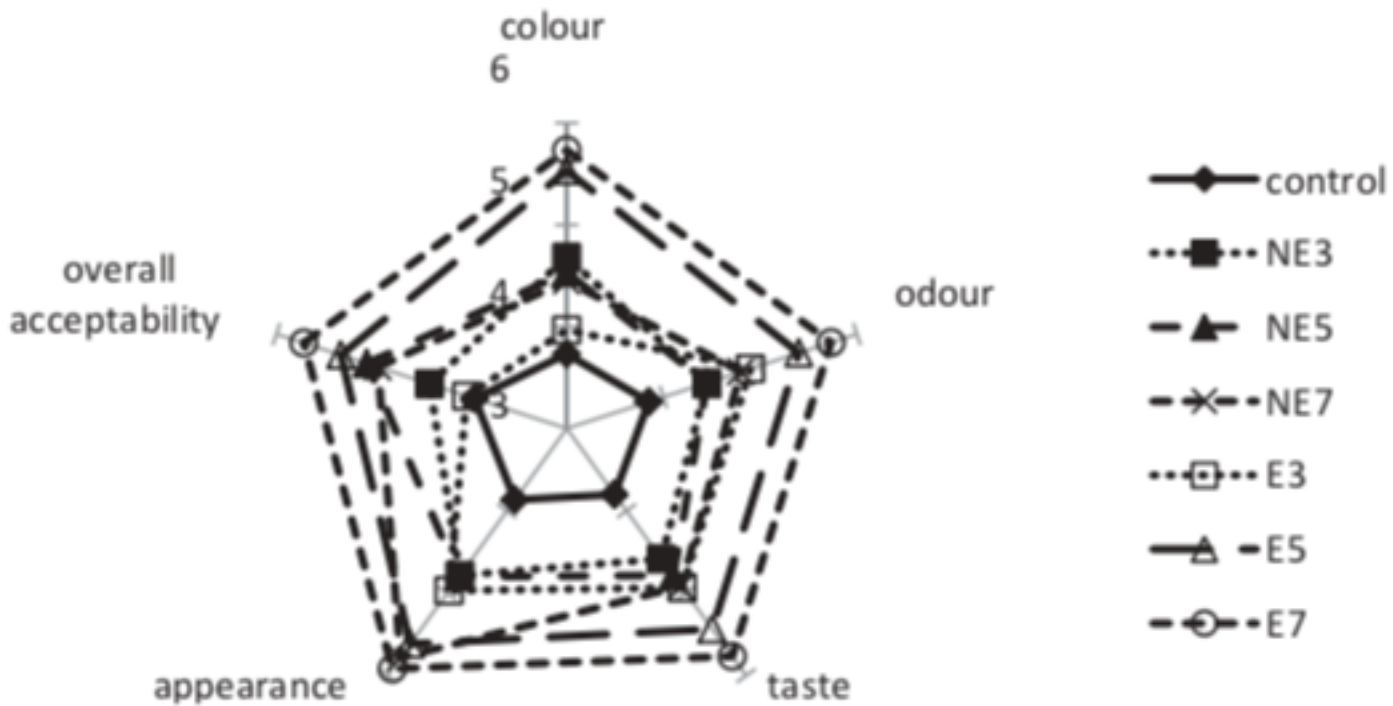
Wartość odżywcza

- Źródło pełnowartościowego białka (ok. 17%),
- Źródło wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (EPA i DHA),
 - Możliwość profilowania,
- Źródło witamin (D, B₁₂),
- Źródło ważnych składników mineralnych (Se, I, Fe),



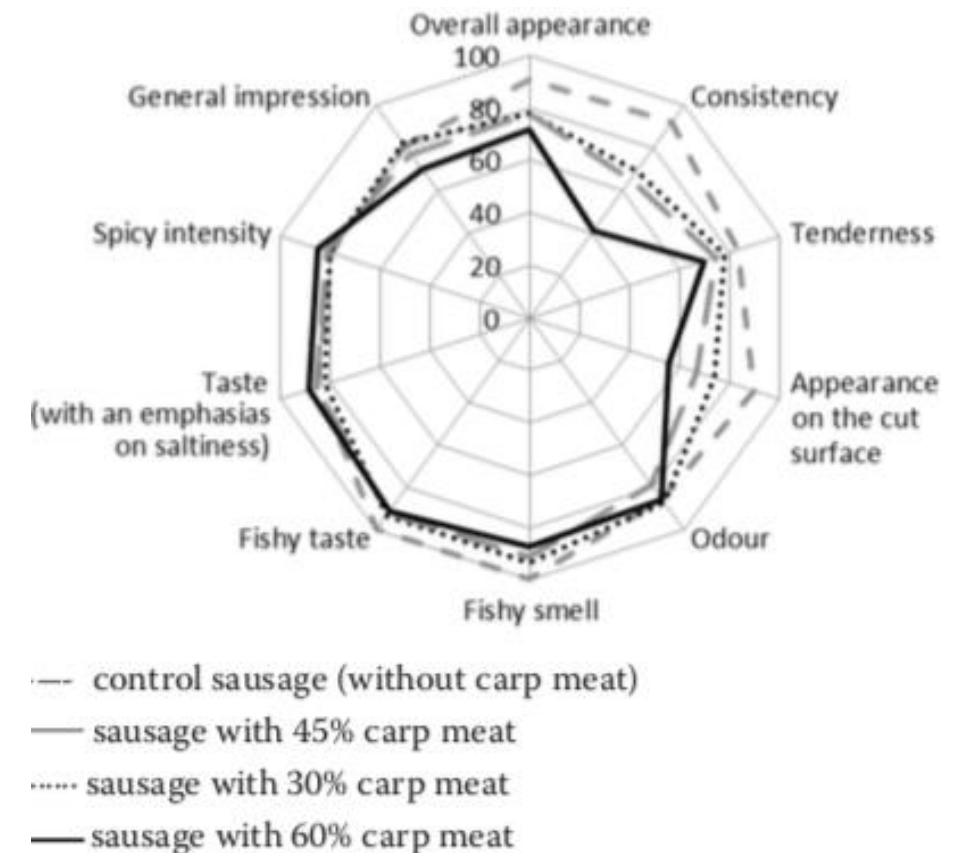
Świat nauki

Kiełbasa z karpia, z różnym dodatkiem ikry karpia (Ghelichi et al., 2018)



NE – niezemulgowany olej z ikry i hydrolizat z ikry
E – zemulgowany olej z ikry i hydrolizat z ikry

Kiełbasy z różnym dodatkiem mięsa karpia (Kašpar and Buchtová, 2015)



Świat nauki

Chorizo z tołpygi białej (Trindade et al, 2019)

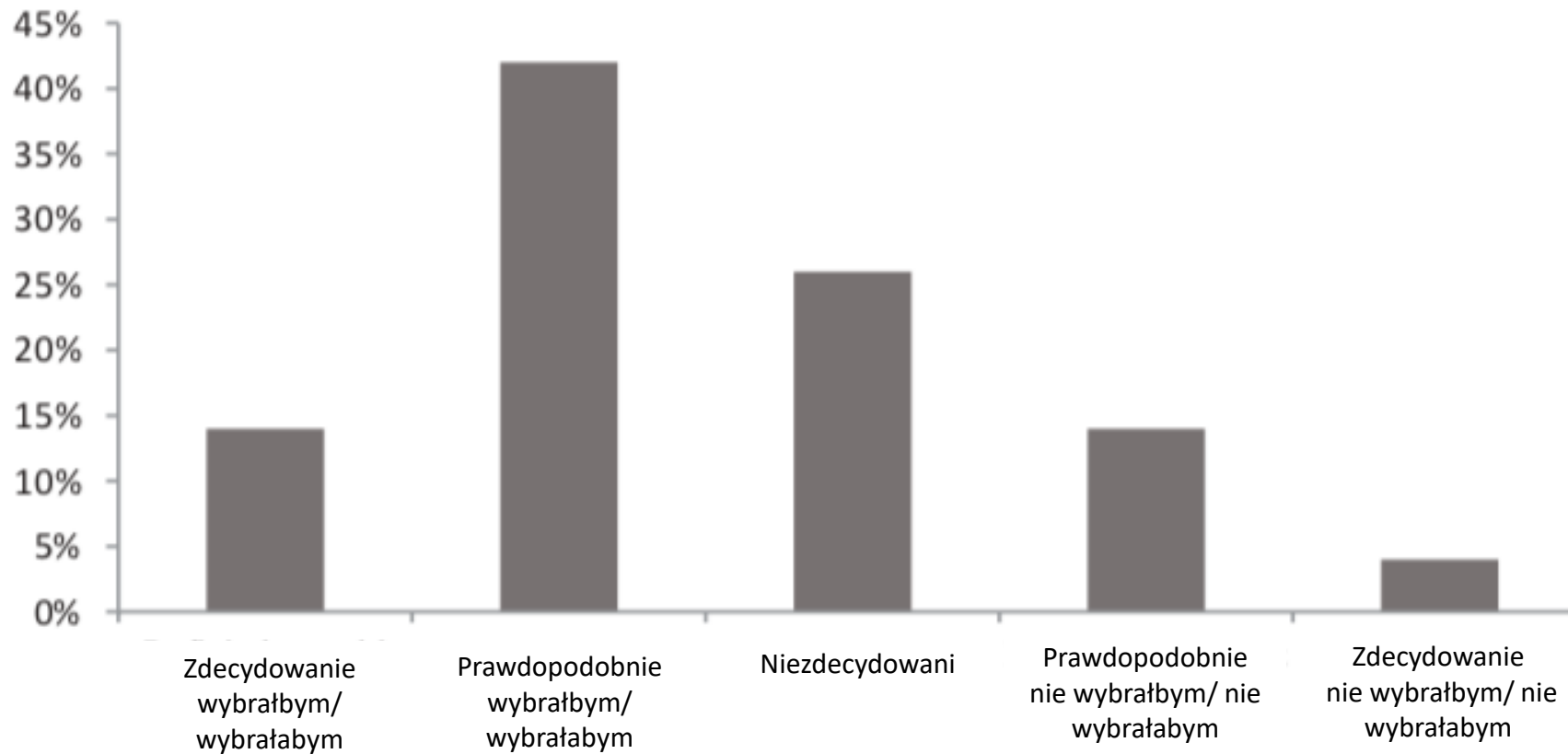


Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa

Świat nauki

Chorizo z tołpygi białej (Trindade et al, 2019)

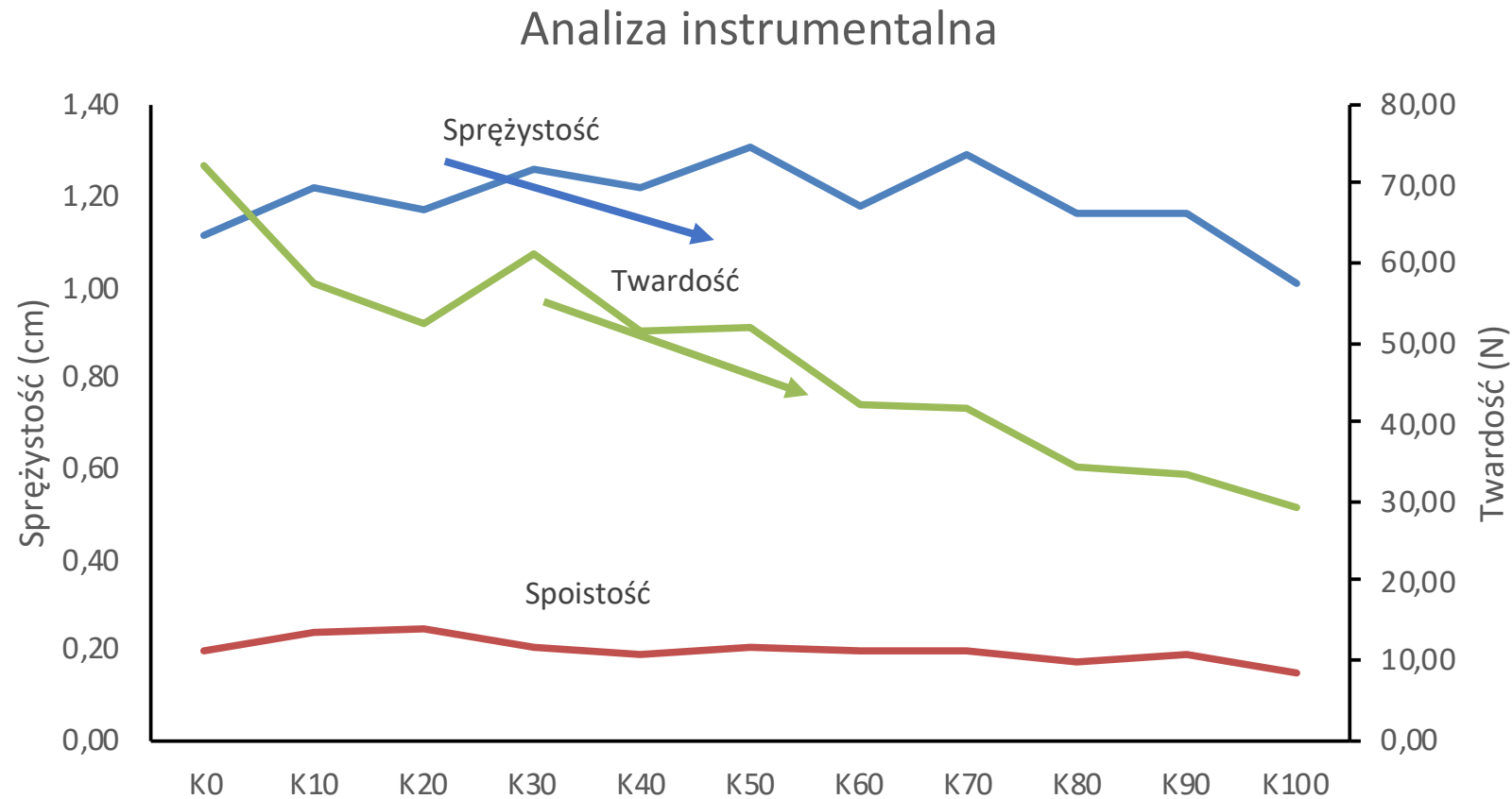
Chęć zakupu Chorizo z suchą mieszanką przypraw (N=52)



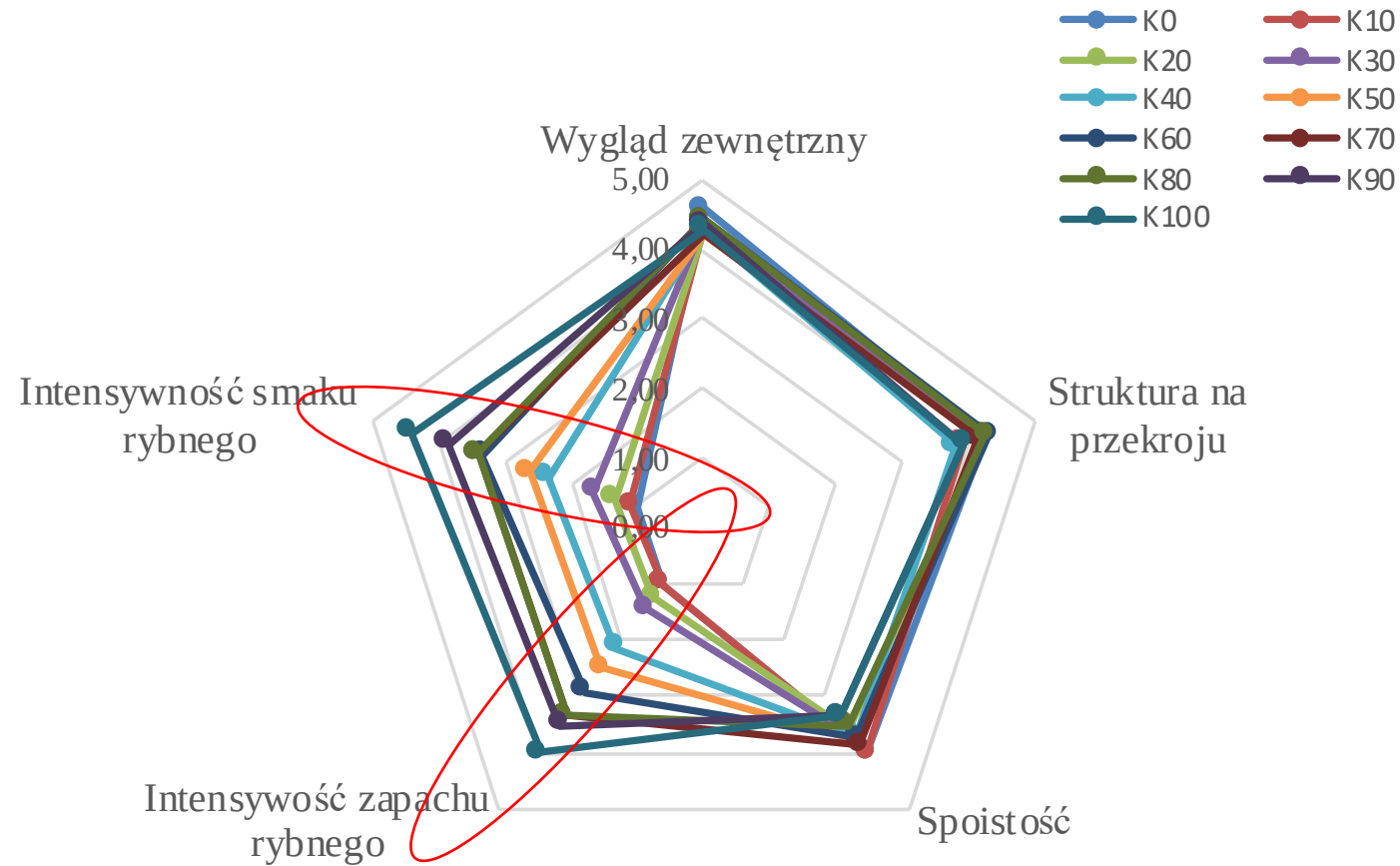
Produkty regionalne



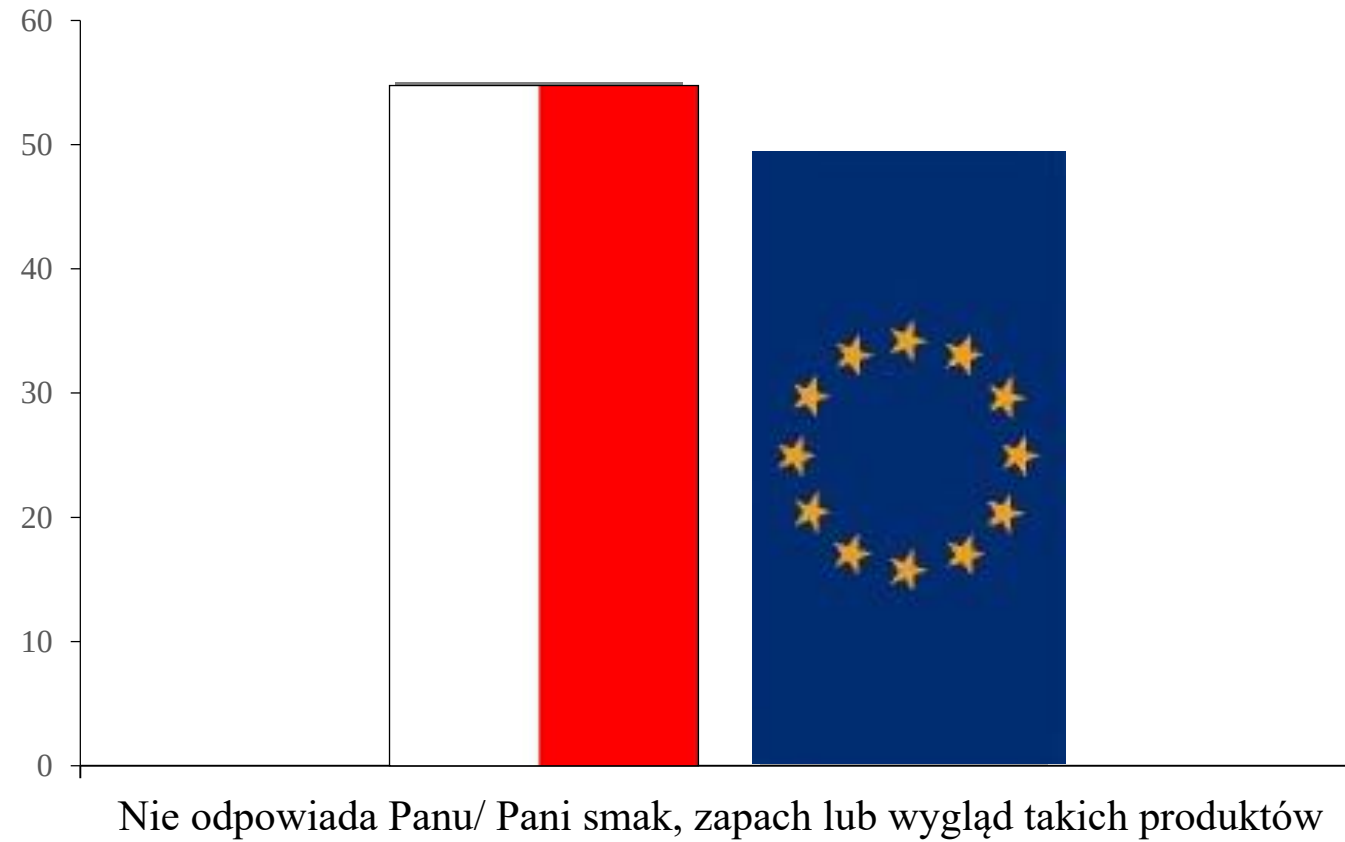
Profilowanie wartości odżywczej



Profilowanie wartości odżywczej



Główne wyzwanie?



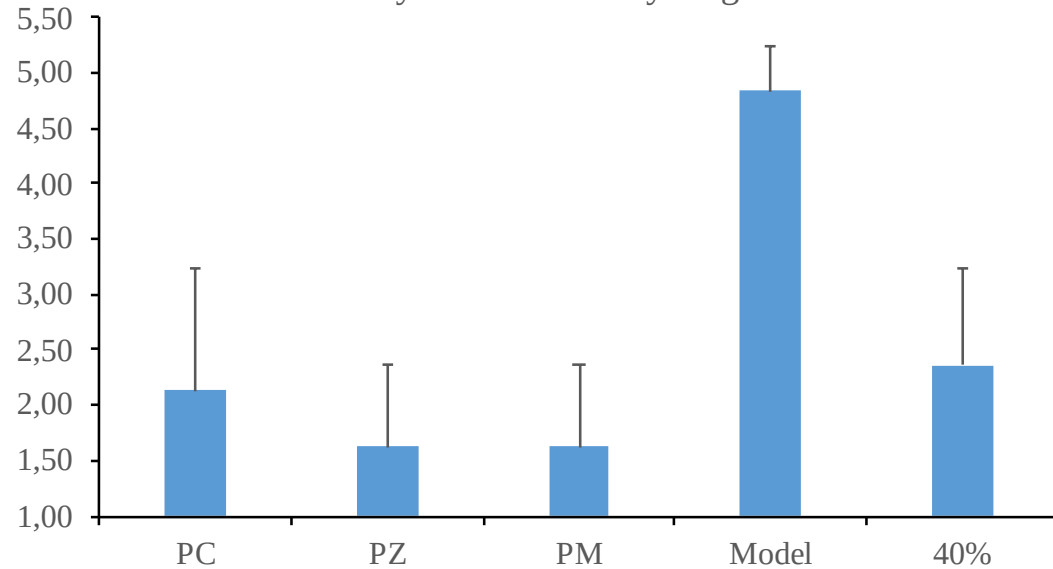
Opracowanie na podstawie danych
EUROBAROMETR



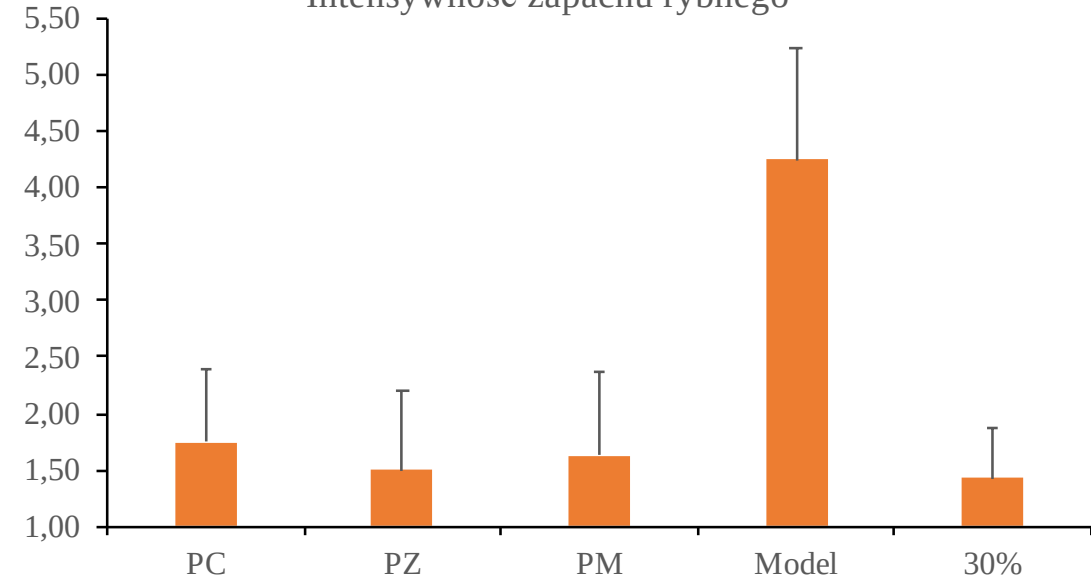
Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa

Niwelowanie smaku i zapachu ryby

Intensywność smaku rybnego



Intensywność zapachu rybnego



Sukces karpia w międzynarodowym konkursie



8-10 lat

Zapraszamy do współpracy!



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa



Dziękuję za uwagę

Mgr inż. Piotr Eljasik
peljasik@zut.edu.pl



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa