

Jakość karpia handlowych Polski z różnych poziomów intensyfikacji produkcji



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Krystyna A. Skibniewska,
Wacław Mozolewski, Janusz Guziur

Katedra Technologii i Chemii Mięsa,
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski
W Olsztynie

Pochodzenie wyników

Wpływ rodzaju technologii produkcji rybackiej i jakości środowiska wodnego na wybrane wskaźniki hodowlane i patomorfologiczne karpia konsumpcyjnego (Ciprinus carpio L.)

realizowany w obrębie Sektorowego Programu Operacyjnego *Rybołówstwo i przetwórstwo ryb 2004- 2006*. Realizacja w latach 2007-2008.

Doktorat mgr inż. Janusza Zakrzewskiego pt.: *Wybrane parametry jakości tkanki mięśniowej karpia w zależności od charakteru żywienia"*

Materiał

TECHNOLOGIA SEMI-EKSTENSYWNA

(naturalna, ekologiczna), z minimalnym udziałem pasz lub bez dokarmiania ryb, na pokarmie naturalnym.

KN SM

TECHNOLOGIA NISKO-INTENSYWNA

Ryby żywione paszami zbożowymi oraz pokarmem naturalnym.

PS GL

TECHNOLOGIA INTENSYWNA

Tucze przemysłowe – karpie żywione wyłącznie granulatem Aller-Aqua lub innymi, hodowane w sadzach na wodach pochodniczych lub stawach.

MK OS

Materiał c.d.

Karp konsumpcyjny – 2 i 3 letnie ryby

Terminy odłowu: lipiec(07) 2007
 październik(10) 2007

Z każdego gospodarstwa, w każdym terminie pobrano 10 ryb (łącznie 180 szt.)

Natychmiast po odłowieniu ryby uśmiercano i odfiletowano. Filety do oceny organoleptycznej umyto. Następnie zamrażano w temp. -21°C i przechowywano w temp. -18°C do czasu przeprowadzenia analiz.

Przeprowadzono ocenę organoleptyczną i analizę chemiczną składu

Skład mięsa filetu

- **Zawartość białka wynosiła 17 – 18%.
Białko jakością równie wzorcowemu, łatwo przyswajalne**

W wieprzowinie ok. 12%, schabie – 14,3%,
wołowinie do 21,5%

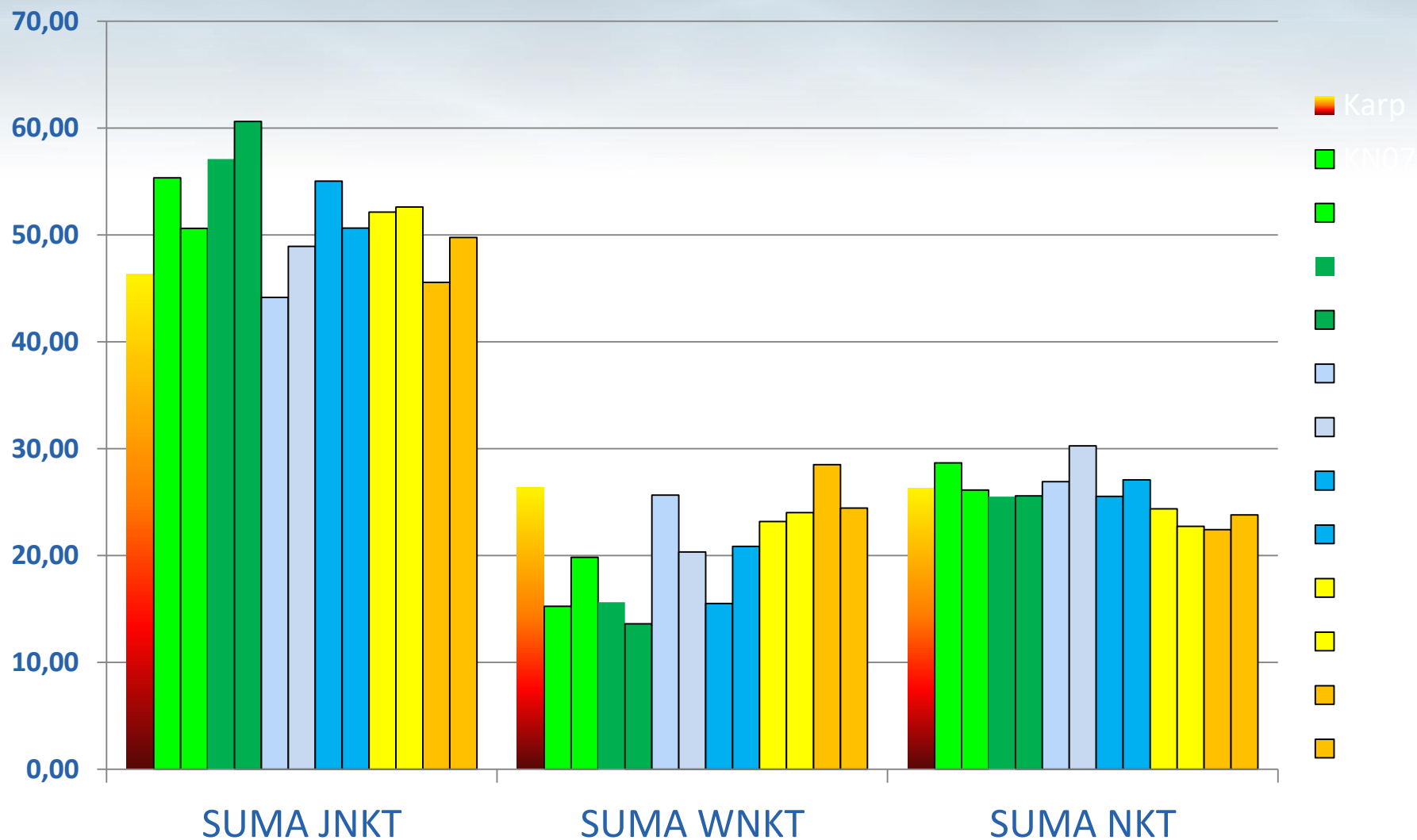
- **Zawartość tłuszczu średnio 2%, od <1% wiosną do 2,5-3% latem.**

56% -tłuszcze JNKT, 26% - WNKT, 18% NKT!

Przyswajalność tłuszczu – 91%

Aminokwas	g/100 g białka	% w stosunku do wzorca FAO-91
Walina*	6,11	175,1
Izoleucyna*	4,78	170,7
Met *+ Cys	4,05	162,0
Lizyna*	9,10	157,2
Treonina*	4,58	135,1
Fen* + Tyr	7,58	120,5
Leucyna*	7,68	116,5
Tryptofan*	1,12	101,8

Karp – wyniki: profil kwasów tłuszczowych

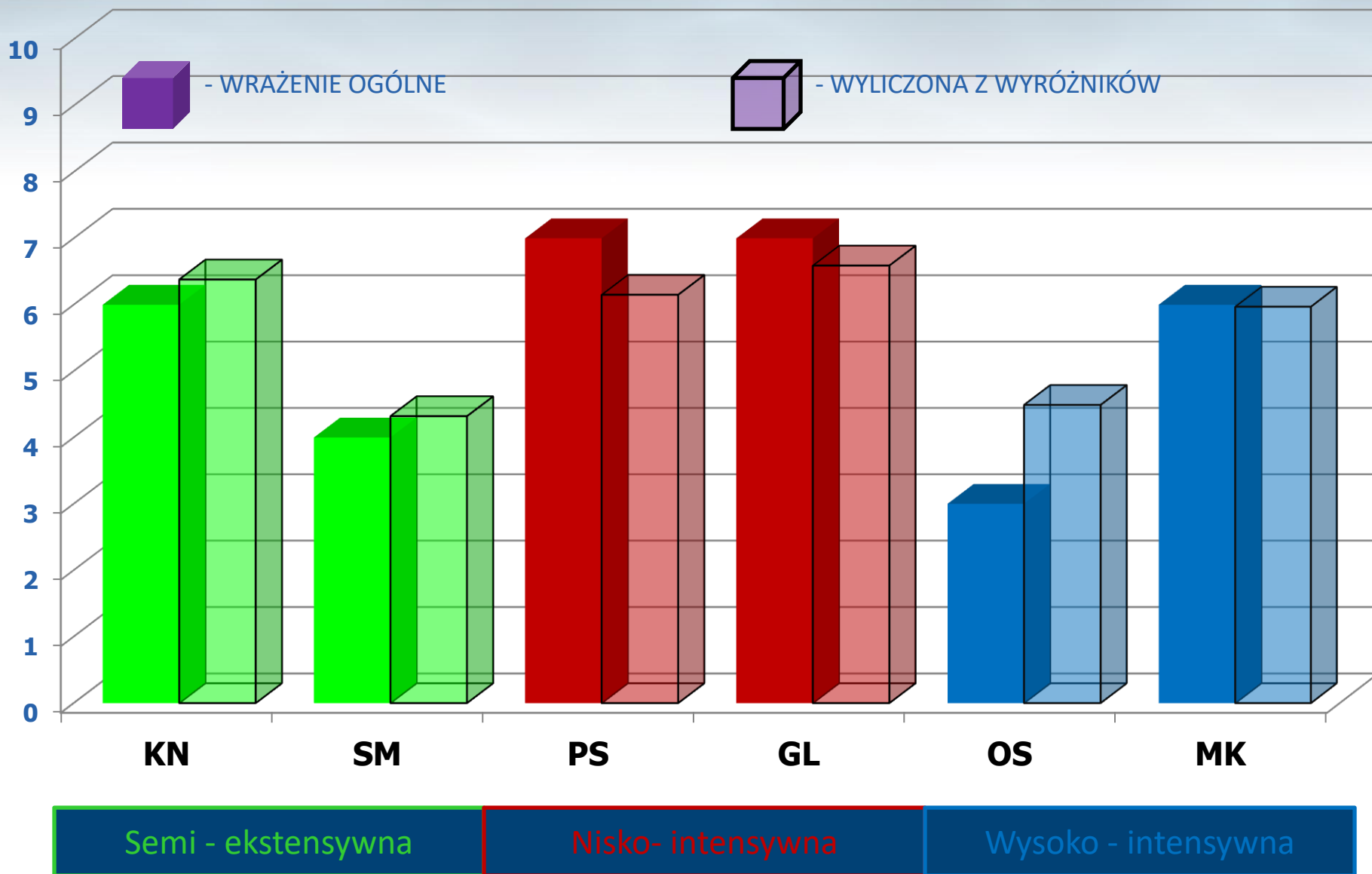


Metale ciężkie

Zawartość ołowiu i kadmu poniżej limitów dopuszczalnych.



Karp – wyniki: ocena organoleptyczna



Wnioski

**Karpie z polskich gospodarstw
rybackich są najwyższej jakości
surowcem i zasługują na znacznie
szersze wprowadzenie ich do
jadłospisu**



Powstała hipoteza, że neandertalczyk zniknął z powierzchni Ziemi z powodu diety, w której dominowało mięso ssaków, a *Homo sapiens* uzyskał przewagę dzięki spożywaniu dużej ilości ryb (ok. 50 % diety).

Dziękuję za uwagę



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki

