Naukowcy ze Szczecina zrobili chipsy z mięsa karpia

16 listopada 2024

Prażynki z mięsa karpia i skrobi są zdrowsze niż zwykłe chipsy, mniej kaloryczne, a zawierają kwasy omega 3, minerały i witaminy. Nową przekąskę opracowali naukowcy ZUT z katedry technologii rybnej, roślinnej i gastronomicznej. „Karpioki" mogą trafić do masowej produkcji.

Prażynki z mięsa karpia, nazwane przez szczecińskich naukowców „karpiokami", zaprezentowane zostały w piątek na Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa ZUT. „Celem naszego projektu było wykorzystanie mięsa karpia nie tylko w okresie bożonarodzeniowym, a przede wszystkim zagospodarowanie tego, co zostaje po filetowaniu" – wyjaśnił PAP dr inż. Grzegorz Tokarczyk prof. ZUT, który kieruje Katedrą Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej.

Siedmioosobowy zespół pod jego kierunkiem pracował nad innowacyjną technologią zagospodarowania pozostałości po produkcji rybnych filetów czy tuszy. Szukano sposobu, jak zagospodarować mięso znajdujące się np. przy kręgosłupie ryb. Tokarczyk podkreślił, że naukowcom przyświecała idea „zero waste" i „blue economy". „To, co pochodzi z wody, w całości przerabiamy na żywność" – zaznaczył.

Okazało się, że mięso ryb karpiowatych, ale też innych gatunków, nadaje się do produkcji chipsów, prażynek. Wystarczy wymieszać je ze skrobią (nie ziemniaczana, tapioka), dodać odrobinę soli i cukru. „Plus woda, żeby skrobia podczas obróbki cieplnej spęczniała i związała mięso" – wyjaśnił Tokarczyk.

Po uformowaniu w +batony+ produkt poddaje się obróbce cieplnej (ok. 80 st. C.), a później schładza. Kolejnym krokiem jest porcjowanie (krojenie na plastry) i suszenie w temperaturze

ok. 50 st. C. W tej postaci karpioki można przechowywać wiele miesięcy, a nawet lat. Można je sprzedawać właśnie jako półprodukt, to usmażenia w domu. Albo jako uprażone, gotowe do spożycia, zapakowane chipsy.

„Opracowana przez nas technologia może być wykorzystana na skalę przemysłową" – zapewnili naukowcy ZUT. „Można dopracować kształt prażynek, kolor, smak. Robiliśmy już próby z naturalnymi barwnikami, na przykład kurkumą" – dodali.

Podkreślili, że karpioki są zdrowsze niż tradycyjne chipsy. Zawierają mięso karpia, czyli łatwostrawne białko, a także lipidy rybne, czyli kwasy, głównie omega 3 (EPA – eikozapentaenowy i DHA – dokozaheksaenowy), minerały i witaminy. W 100 g takiej przekąski jest też – średnio – kilkadziesiąt kalorii mniej niż w teraz dostępnych na rynku prażynkach, a także mniej tłuszczu, soli i węglowodanów.

Projekt „Opracowanie technologii nowych i innowacyjnych produktów z karpia w zapewnienia całorocznego zbytu tego surowca z gospodarstwa akwakultury" był realizowany trzy lata. Naukowcy ZUT otrzymali na badania ponad 2,1 mln zł unijnego dofinansowania z Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego. Wartość całego projektu to ponad 2,8 mln zł.

Zespół prof. Tokarczyka tworzą: dr inż. Grzegorz Bienkiewicz, prof. ZUT; dr hab. Iwona Adamska, prof. ZUT; dr inż. Katarzyna Felisiak, dr inż. Sylwia Przybylska, dr inż. Agnieszka Hrebień, Filisińska i mgr Patrycja Biernacka.

Autorstwo: PAP
Źródło: NaukawPolsce.pl