

System przetwarzania karpia, by był bez ości

29 grudnia 2014

Kompleksowy system przetwarzania karpia znalazł się wśród 6. projektów naukowych nagrodzonych w tym roku przez ministra rolnictwa. Opracowana przez naukowców unikalna na światową skalę technologia pozwala na uzyskanie całego fileta karpia bez ości.



Naukowcy doszli do wniosku, że najskuteczniejszym sposobem zahamowania spadku popytu na karpie byłoby opracowanie takiej technologii przetwarzania karpia, by uzyskane z nich mięso było atrakcyjnym produktem dla konsumentów. Karpie bowiem, to ryby smaczne o dużych walorach odżywczych i relatywnie tanie. Ponadto nie ma ograniczeń co do połowów, bo jest to ryba hodowlana.

Konsumenci kupują mniej karpia, głównie ze względu na zbyt dużą ilość ości, które trudno jest usunąć przed obróbką ryby. Na podstawie analizy różnych materiałów informacyjnych stwierdzono, że karpie są dostarczane na rynek i sprzedawane niemal wyłącznie okresie Świąt Bożego Narodzenia, i to w postaci żywych ryb. Karp więc gości na stołach, ale tylko w

święta, bo trzeba się niemało natrudzić, by trafił na wigilijną kolację.

Wymyślono więc innowacyjną technologię wytwarzania z karpia „bezostnych” filetów rybnych, poprzez ich poprzeczne, gęste nacinanie w celu fragmentacji ości, a następnie ponowną rekonstrukcję filetów w całość. Jest to unikatowe rozwiązanie w skali świata, które pozwala na wyprodukowanie całych filetów karpia bez wyczuwalnych ości. Takie filety w formie indywidualnie zapakowanych półproduktów, świeżych lub zamrożonych, będą spełniały kryteria tzw. „żywności wygodnej” i będą nadawały się do masowej sprzedaży w sieciach handlowych.

Pomysł kompleksowego przetwarzania karpia powstał na skutek sygnałów, przekazywanych przez hodowców karpia oraz naukowców, o pogarszających się warunkach ekonomicznych prowadzenia stawowej hodowli karpia w Polsce.

Producenci karpia za główną przyczynę takiego stanu uznali obniżanie się popytu na te ryby, co pociągało za sobą spadek cen zbytu karpia oraz zmniejszanie się opłacalności produkcji, a w konsekwencji zmniejszanie jej wielkości.

Ogólny potencjał produkcji karpia w polskich gospodarstwach stawowej hodowli ryb oszacowany jest na 30 tys. ton rocznie. W latach 1991-1992 wielkość produkcji karpia w Polsce była na poziomie około 25 tys. ton rocznie. Natomiast w latach 2006-2007 spadła do zaledwie około 15,5 tys. ton rocznie. W latach 2008 ÷ 2009 wielkość produkcji karpia handlowej była na poziomie 16,6 tys. – 18,3 tys. ton rocznie. W latach 2010, 2011 i 2012 wielkość sprzedaży karpia pochodzących z polskich gospodarstw rybackich wynosiła odpowiednio: 15,3; 14,44 i 15,5 tys. ton, co świadczy o utrzymującej się stagnacji w wielkości produkcji tych ryb i popytu na nie w Polsce. W tym roku produkcja tej ryby szacowana jest na 19 tys. ton.

Według danych Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki

Żywnościowej, spożycie karpia w 2013 r. wyniosło 0,54 kg na osobę, w 2010 r. było to 0,48 kg na osobę. W tym roku będzie na poziomie ubiegłego.

Jak powiedział PAP prezes Towarzystwa Promocji Ryb „Pan Karp” Zbigniew Szczepański, cena zbytu karpia od 2011 spada, w tym roku w hurcie kosztuje on 8-9 zł za kilogram. To oczywiście mało i tylko największe gospodarstwa towarowe osiągają na tej produkcji zysk. Wielkotowarowych gospodarstw w Polsce jest 400-500, ale hodowlą tych ryb w sumie zajmuje się ok. 1000 gospodarstw.

Według naukowców, rola stawowej hodowli karpia w Polsce znacznie wykracza poza ekonomiczną funkcję produkcji ryb, jako surowca żywnościowego. Stawy rybne, których łączna powierzchnia w naszym kraju wynosi ponad 70 000 ha pełnią ważną rolę w kształtowaniu lokalnego środowiska przyrodniczego i jego warunków hydrologicznych, retencji wód powierzchniowych, specyficznych systemów ekologicznych roślin i zwierząt, w tym fauny, krajobrazu przyrodniczego, a także warunków społeczno-kulturowych, w tym agroturystycznych. Dlatego zanikanie hodowli jest niewskazane, tym bardziej, że hodowle karpia, która na terenie Polski ma długowiekową tradycję, można uznać za narodowe dziedzictwo kulturowe.

Cały projekt „Kompleksowy system przetwarzania karpia na nowoczesne produkty spożywcze i paszowe” obejmuje jeszcze opracowanie technologii wytwarzania niepełukanego farszu z mięsa, oddzielonego od kostnych odpadów po płatowaniu lub filetowaniu oraz jego wykorzystywania do produkcji konserw rybnych; technologię zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych przetwórstwa karpia; urządzenia do obróbki karpia – patroszarkę podciśnieniową, odgławiarzkę z cięciem okołoskrzelowym i stołową przecinarkę ości w filetach. Powstał też projekt kontenerowej przetwórni karpia dla potrzeb małych i średnich gospodarstw rybackich.

Projekt został opracowany przez zespół autorski, w którego

skład weszli naukowcy z Morskiego Instytutu Rybackiego: prof. dr hab. inż. Andrzej Dowgiałło, dr inż. Mariusz Kosmowski, mgr inż. Michał Sikora, dr inż. Bogusław Pawlikowski, mgr inż. Wiktor Kołodziejski, dr inż. Olga Szulecka oraz prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun z Politechniki Koszalińskiej.

Nagrody ministra za osiągnięcia w zakresie wdrażania postępu w rolnictwie, rozwoju wsi, rynkach rolnych i rybołówstwie przyznawane są raz w roku. Kompleksowy system przetwarzania karpia jest projektem pilotażowym w ramach Programu Operacyjnego Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013.

Zdjęcie: [Alexas_Fotos](#) (CC0)

Źródło: [PAP – Nauka w Polsce](#)