



## Termosterilace a termopasterace čerstvé a uzené svaloviny sladkovodních druhů ryb

Registrační číslo: TP 01010019

**Cílem** je dosažení optimálního technologického postupu pro průmyslovou výrobu rybích produktů k přímé spotřebě a ověření účinků konzervačních metod termosterilace a termopasterace na jakost a mikrobiální stabilitu svaloviny sladkovodních ryb.

**Důvodem** je přetrvávající nejistota exportu tuzemské produkce kapra obecného, která vede k myšlence cíleného rozvoje zpracování ryb do podoby výrobků s prodlouženou dobou trvanlivosti a vyšší přidanou tržní hodnotou. Čerstvá rybí svalovina má při dodržení skladovacích podmínek trvanlivost cca 7 dní. V současné době zná legislativa ČR dva pojmy pro trvanlivé výrobky, vhodné k zamýšlení – konzerva a polokonzerva. Polokonzerva má dobu trvanlivosti 6 měsíců při zachování chladicího řetězce a teplotě skladování 1-8°C. Konzerva v pojetí využití rybí svaloviny musí odpovídat tzv. obchodní sterilitě a její trvanlivost se v základní úvaze pohybuje od 2 do 4 let se skladovací teplotou do 21°C (pokojová teplota).

**Výstupem projektu** je technologie pro výrobu trvanlivých výrobků z ryb při co nejlepším zachování kvalitativních parametrů. Konkrétně 3 konzervy a 2 polokonzervy, přičemž je vysoce pravděpodobná přenositelnost technologie na další druhy.

- Amur s levandulí
- Pstruh s tymiánem
- Tilápie s chilli
- Kapr s česnekem
- Uzený tolstolobik

**Tento projekt byl spolufinancován se státní podporou Technologické agentury ČR v rámci Programu GAMA 2**