

Tytuł projektu: Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi. Optymalizacja technologii procesów przetwórstwa mięsa, mleka i produktów akwakultury z jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej. Opracowanie zbioru wytycznych w formie przewodnika dla producentów.

Nazwa Jednostki: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Zwierzętach, Samodzielny Zakład Ichtiologii i Biotechnologii w Akwakulturze

Kierownik projektu: dr inż. Mirosław Cieśla

Wykonawcy: dr inż. Jerzy Śliwiński, mgr inż. Hubert Szudrowicz, mgr inż. Wiktoria Wiechetek

Planowany okres realizacji zadania: 1.01.2021-15.11.2021

Nr decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi: JPR.re.027.1.2021

Streszczenie:

Celem zaplanowanych badań jest kontynuacja rozpoczętych w 2020 obserwacji dotyczących przetwórstwa ekologicznych karpia. Planuje się przeprowadzenie obserwacji, które umożliwią:

- opracowanie protokołu-przewodnika dotyczącego zasad transportu i przetrzymywania żywych karpia w okresie jesiennych odłowów oraz sprzedaży świątecznej w grudniu, w wodzie o temperaturze +3°C - +10°C. Określenie optymalnego dopuszczalnego zagęszczenia i norm obsad jest nader istotne ze względów dobrostanowych, ale też i ekonomicznych. Koszt związany z transportem żywych karpia może wynosić nawet ponad 1zł/kg ryb. Normy te muszą jednocześnie zapewnić zachowanie dobrostanu karpia. Muszą również gwarantować, że nie będzie następowało pogorszenie jakości mięsa, tak pod względem jego przydatności do bezpośredniego spożycia, jak i dla celów przetwórstwa

- określenie optymalnej metody uśmiercania karpia – zagadnienie niezmiernie istotne, gdyż niewłaściwie przeprowadzone uśmiercanie może w znaczący sposób obniżyć jakość mięsa ekologicznych karpia. Problem istotny również w wymiarze społecznym, gdyż postępowanie związane z ubojem karpia budzi wiele kontrowersji społecznych. Określenie wpływu sposobu uśmiercania na jakość mięsa karpia i jego trwałość oraz przydatność dla celów przetwórczych, jak i wykazanie wpływu metody uboju karpia na wybrane parametry fizjologiczne (wskaźniki stresu) umożliwi opracowanie optymalnej metody uboju ekologicznych karpia

- określenie jakości mięsa ekologicznych karpia w różnych regionach Polski. Planuje się przeprowadzenie analiz składu chemicznego oraz profilu kwasów tłuszczowych mięsa ekologicznych karpia, pochodzących z pięciu głównych obecnie ośrodków chowu ekologicznych karpia. Celem tych badań jest stwierdzenie, na ile powtarzalna jest jakość tego mięsa, niezależnie od roku czy lokalizacji obiektu hodowlanego, ale przy wdrożeniu zbliżonej i ujednoczonej metodologii chowu ekologicznych karpia konsumpcyjnych.

Wysokość planowanych nakładów: 151.744 PLN

Udostępnianie wyników badań: rezultaty projektu będą dostępne nieodpłatnie dla wszystkich przedsiębiorstw działających w sektorze rolnym i leśnym na stronie internetowej:

<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/nauka/projekty-krajowe/>