

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Chipsy z mięsa karpia

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 spęcznieła 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 karpiocki 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 karpiocki 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 Hrebien, Filisińska i mgr Patrycja Biernacka.

Źródło: pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosc/32318.html>



29-11-2024

W Polsce żyje miasto ludzi uratowanych dzięki przeszczepom szpiku

Wskazał w rozmowie z PAP prof. Wiesław Jędrzejczak.



29-11-2024

Popularny lek na tarczycę może mieć związek z zanikiem kości

Wynika z nowych badań.



29-11-2024

W ostatnich 60 latach światowa produkcja żywności stale rosła

Wynika z nowych analiz opublikowanych w PLOS ONE.



29-11-2024

Sztuczna inteligencja niesie zagrożenia dla rynku pracy

Podkreślali uczestniczący w konferencji poświęconej tej tematyce.



29-11-2024

Program naprawczy dla NCBR

Stwierdza Minister Wieczorek dla PAP.



29-11-2024

ICChF PAN z grantem KE

Utworzy ośrodek badań nad zastosowaniem nienaturalnych aminokwasów.



29-11-2024

Słoneczny sposób na zamianę "banalnego" metanu

Francuscy badacze opracowali katalizator.



29-11-2024

Algorytm poeta?

A\Zbadano, jak odbiorcy reagują na poezję autorstwa AI oraz człowieka

Informacje dnia: [W Polsce żyje miasto ludzi uratowanych dzięki przeszczepom szpiku](#) [Popularny lek na tarczycę może mieć związek z zanikiem kości](#) [W ostatnich 60 latach światowa produkcja żywności stale rosła](#) [Sztuczna inteligencja niesie zagrożenia dla rynku pracy](#) [Program naprawczy dla NCBR IChF PAN z grantem KE](#) [W Polsce żyje miasto ludzi uratowanych dzięki przeszczepom szpiku](#) [Popularny lek na tarczycę może mieć związek z zanikiem kości](#) [W ostatnich 60 latach światowa produkcja żywności stale rosła](#) [Sztuczna inteligencja niesie zagrożenia dla rynku pracy](#) [Program naprawczy dla NCBR IChF PAN z grantem KE](#) [W Polsce żyje miasto ludzi uratowanych dzięki przeszczepom szpiku](#) [Popularny lek na tarczycę może mieć związek z zanikiem kości](#) [W ostatnich 60 latach światowa produkcja żywności stale rosła](#) [Sztuczna inteligencja niesie zagrożenia dla rynku pracy](#) [Program naprawczy dla NCBR IChF PAN z grantem KE](#)

Partnerzy