

[Akceptuje](#)

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 fileatów 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

<https://laboratoria.net/aktualnosci/32318.html>



12-05-2026

Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości

Najlepsze pomysły łączące naukę z biznesem.



12-05-2026

Kleszcz to tylko pośrednik

Krętki Borrelia to częściowo „prezent” od gryzoni i ptaków



12-05-2026

Jak rower zmienił świat

Od drewnianej „maszyny biegowej” do emancypacji robotników i kobiet



12-05-2026

Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji...

Utworzą obserwatorium do badania fal grawitacyjnych.



12-05-2026

Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością

Samotność ma liczne negatywne skutki zdrowotne.



12-05-2026

Norowirusy - biegunka brudnych rąk

Przenoszone drogą pokarmową norowirusy wywołują gwałtowne wymioty.



12-05-2026

Rak nie jest wskazaniem do przedwczesnego rozwiązania ciąży

W czasie ciąży można bezpiecznie prowadzić odpowiednie leczenie onkologiczne.



12-05-2026

Zakażenia w chirurgii to coraz większy problem

Konieczne jest wdrożenie skutecznego systemu opieki nad pacjentem.

Informacje dnia: [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością](#) [Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#) [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością](#) [Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#) [Ruszyła IV edycja konkursu Pomosty Przyszłości Kleszcz to tylko pośrednik Jak rower zmienił świat Polacy opracowują aparaturę dla teleskopów europejskiej misji kosmicznej](#) [Badanie: portale społecznościowe nie chronią przed samotnością](#) [Norowirusy - biegunka brudnych rąk](#)

Partnerzy