

### [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

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



23-06-2026

## **Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej**

Dostawca szkoleń aptaskil przygotowuje wykwalifikowanych specjalistów.



22-06-2026

## **Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią**

Opracowanie strategii leczenia nowotworów odpornych na terapię.



22-06-2026

## **Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny**

Pojazd powstał z myślą o udziale w zawodach inżyniersko-wyścigowych.



22-06-2026

## **Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne**

W badaniach uczestniczyły polskie ośrodki.



22-06-2026

## [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#)

Wśród ukraińskich uchodźców.



22-06-2026

## [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#)

Sfera ta rośnie szybciej niż wiedza o jej wpływie na ludzką seksualność.



22-06-2026

## [Przyjemnych snów życzy anestezjolog](#)

Wystarczy przestrzegać protokołu znieczulenia.



22-06-2026

## [Za mało siedzenia także może szkodzić](#)

Od lat lekarze i naukowcy powtarzają, że należy mniej siedzieć i więcej się ruszać.

**Informacje dnia:** [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#) [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#) [Flexicon FPC50 w dydaktyce pracy laboratoryjnej](#) [Blisko 2,8 mln zł na badania nad terapią](#) [Studenci AGH zaprezentowali swój najnowszy bolid elektryczny](#) [Naukowcy sprawdzili, czy protony są wieczne](#) [Polska wśród krajów z najniższym poziomem stresu psychicznego](#) [Życie seksualne coraz częściej przenosi się do świata technologii](#)

### **Partnerzy**