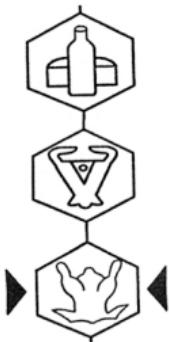




KATEDRA HYGIENY A TECHNOLÓGIE POTRAVÍN
DEPARTMENT OF FOOD HYGIENE AND TECHNOLOGY

HYGIENA ALIMENTORUM XXVII

BEZPEČNOSŤ A KVALITA PRODUKTOV HYDINY, RÝB A ZVERINY –
ZÁRUKE SPOKOJNOSTI KONZUMENTA
SAFETY AND QUALITY OF POULTRY PRODUCTS, FISH AND GAME
MEAT – GUARANTEE OF CONSUMER SATISFACTION



ZBORNÍK
PREDNÁŠOK
A POSTEROV
18.—20. mája 2006
Štrbské Pleso - Vysoké Tatry

PROCEEDINGS
OF LECTURES
AND POSTERS
May 18 – 20, 2006
Štrbské Pleso - Vysoké Tatry
SLOVAKIA

NBN 80- 4148-05-X

SPEKTRUM MASTNÝCH KYSELIN A AMINOKYSELIN V MASE RYB VYSTAVENÝCH PÚSOBENÍ VODNÍHO KVÉTU SINIC

FATTY ACID AND AMINO ACID SPECTRUM IN MUSCLES OF FISH EXPOSED
TO THE ACTION OF WATER BLOOM OF CYANOBACTERIA

Miroslava Palíková¹, Jan Mareš², Radovan Koppl², Pavel Babica³, Stanislav Kráčmar⁴,
Stanislav Navrátil¹

¹Veterinárni a farmaceutická univerzita Brno, Ústav veterinárnej ekologie a ochrany životného prostredia, Palackého 1-3, Brno, Česká republika

²Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Ústav zoologie, rybářství, hydrobiologie a včelařství, Zemědělská 1, Brno, Česká republika

³Centrum pro cyanobakterie a jejich toxiny (Botanický ústav AV ČR & Masarykova univerzita), Komencová 3, Brno, Česká republika

⁴Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Ústav výžvy zvířat a pleninářství, Zemědělská 1, Brno, Česká republika

ABSTRACT

It was the aim of this study to find out whether and how the presence of water bloom of cyanobacteria affects the quality of fish meat regarding the spectrum of fatty acids and amino acids. Common carps not consuming cyanobacteria and silver carp eating but only to a certain degree digesting cyanobacteria were selected as experimental species for this trial. There were no changes in the chemical composition of muscles, length-weight characteristics, and the spectrum of fatty acids and amino acids in the common carp. Muscles of silver carp showed more marked changes when exposed to cyanobacteria such as a lower level of lipids and a higher content of the dry matter. Changes concerned also the spectrum of fatty acids and amino acids. There was a marked drop in fatty acids, in particular, mono as well as polyunsaturated ones. The drop in the n-3 (including EPA and DHA) levels led to a lower ratio of n-3/n-6. Considering the spectrum of amino acids, there was a significant rise in the level of cystine, methionine, threonin and proline and a drop in serine, glutamic acid, alanine, leucine, lysine and arginine. When giving experimental fish into fresh and clean water, the values returned partly to normal.

ÚVOD

Rybí svalovina má z hlediska konzumu jednoznačne prokázanou vysokou dietetickou hodnotu. Ta je dáná vyšším podílem jednodušších bílkovin, příznivým složením tuku, vysokým obsahem lipofilních vitamínů, jemností svalových vláken, praktickou absencí kolagenických vláken a relativně vysokým obsahem minerálních láték. Za nejvýznamnější složku rybího masa bývá považován tuk. Složení rybího tuku je velmi specifické a je ovlivněno zejména druhem, teplotou prostředí a složením potravy. Vysoká biologická hodnota rybího tuku je dáná zejména obsahem některých nenasyčených mastných kyselin fády n-3. Pro lidskou výžvu je nejvýši význam příkládan polyněnovým mastným kyselinám - eikosapentaenové (EPA) a dokosahexaenové (DHA). Tyto kyseliny se významným způsobem uplatňují v prevenci kardiovaskulárních chorob (Mareš 2003).

Sinic vodního kvetu jsou dominantní složkou fitoplanktonu eutrofických vod a jejich metabolismu mohou ryby organizmus ovlivňovat (Malbrouck a Kestemont, 2006). Mezi nové poznatky důležité z hlediska vlivu cyanobakterií na kvalitu rybích produktů patří zjištění, že vystavení ryb buněčnému obsahu cyanobakterií vyvolává osmogregulační imbalanci (Best a kol. 2003), která může mít vliv na obsah vody ve tkáních ryb. Tadesse a kol. (2003) studovali vliv fasové a sinicové diety na obsah FA a poměr polynenasycených FA n-3/n-6 v rybích tkáních.

Cílem naší studie bylo zjistit, zda a jakým způsobem ovlivňuje přítomnost vodního kvetu sinic kvalitu rybího masa se zaměřením na spektrum FA a AA. Jako pokusný druh byl

vybrán kapr obecný, který sinice nepřijímá a nekräví a tolstolobík bílý, který sinice přijímá, ale tráví pouze omezeně.

MATERIÁL A METODIKA

K experimentu byla použita násada tolstolobika bílého (*Hypophthalmichthys molitrix*) (celková délka 300-390mm, hmotnost 230-500g) a plátek kapra obecného (*Cyprinus carpio*) (celková délka 130-170mm, hmotnost 30-55g). Experimenty byly prováděny v sádkách Rybářského Pohorí a.s. Ryby byly umístěny do klesc po dobu 30 dnů (srpen) bez pískrování. Pokusné kletec byly umístěny v sádce s přirozeným výskytem vodních květín sinic (*Microcystis aeruginosa*, *M. ichthyoblabe*, *Anabaena* sp., *Anabaenopsis elekenkini*, *Aphanizomenon* sp., *Planktothrix agardhii*), kontrolní kletec byly umístěny do sádky bez výskytu vodních květin sinic. Po ukončení expozice byla část ryb přechovávána po dobu 30 dnů v upravené vodovodní vodě. V průběhu experimentu byly v týdenních intervalech sledovány základní fyzikálně-chemické parametry vody a oddebrány populace fitoplanktonu pro stanovení kvalitativního i kvantitativního zastoupení jednotlivých taxonů sinic a řas. V populacích sinic byly zjišťovány hodiny microcystinů. Po 30 dnech expozice a po 30 dnech uchovávání v čisté vodě byly oddebrány vzorky svaloviny 10 ryb z obou sledovaných druhů, zchladzeny a přepraveny do laboratoře k provedení požadovaných analýz. Pro vyhodnocení experimentu byly použity standardní ukazatele chemického složení svaloviny (sušina, obsah proteinů, tuků a popelovin), spektrum AA a FA. Obsah lipidů byl stanoven metodou dle Soxhleta s 12h extrakcí diethyléterem. Spektrum FA bylo stanovenno na plynovém chromatografu HP 4890D po extrakci směsi methanolu a chloroformu (Folsch a kol. 1957). Vzorky pro stanovení AA byly hydrolyzovány oxidativně kyselou hydrolyzou HCl. Vlastní stanovení AA bylo provedeno na AAA 400 pomocí sodnocořátratových pufůr a ninhydrinovou detekcí (Kráčmar a kol. 1998). Výsledky byly statisticky vyhodnoceny s použitím programu STAT plus (Matoušková a kol. 1992).

VÝSLEDKY A DISKUZE

Sledované hydrochemické parametry se s výjimkou hodnoty pH v sádkách pohybovaly v rozmezí optimálních hodnot pro dané druhy ryb. V prvním týdnu po přemístění tolstolobíku do čisté vody bylo zaznamenáno krátkodobé zvýšení hodnot amoniaku. V průběhu experimentu docházelo ke snížení počtu buněk sinic v pokusné sádce z počátečních 6 milionů buněk/ml na 1,2 milionu buněk/ml. V kontrolní sádce se sinice vyskytovaly velmi ojediněle. Koncentrace microcystinů je uvedena v tab. č.1.

Tab 1: Koncentrace microcystinů v populacích sinic a řas ($\mu\text{g} \cdot \text{l}^{-1}$)

	pokusná sádka	kontrolní sádka
10.8. 2005	7,4	< LOD
24.8. 2005	5,6	0,1
31.8. 2005	2,8	0,1
7.9. 2005	3,7	0,2

Chemické složení svaloviny a délko-hmotnostní charakteristiky kapra nevykazovaly výrazné změny. Svalovina tolstolobíka vykazovala výraznější změny v prostředí sinic vodního květu, zejména došlo ke snížení lipidů a proteinů a ke zvýšení sušiny, zvýšení sušiny a pokles proteinů byl patrný i u tolstolobíku z kontrolní sádky (Tab 2).

Tab 2: Průměrné hodnoty chemického složení svaloviny (g/kg) kapra (K) a tolstolobíka (Tb). Údaje jsou uvedeny v sušině vzorku, \uparrow , \downarrow značí statisticky významné změny na $p<0,05$, \uparrow , \downarrow statisticky významné změny na $p<0,01$ oproti vstupním hodnotám.

	kapr						tolstolobík					
	sádky			čistá voda			sádky			čistá voda		
	vstup	sinice	kontr	sinice	kontr	vstup	sinice	kontr	sinice	kontr		
protein	835,5	822,5	816,7	792,5	790,1	924,3	↓862,4	↑847,8	↓901,9	↑865,9		
lipidy	265,0	163,4	↓122,2	199,2	160,6	84,3	↓46,5	80,4	↓51,0	79,1		
sušina	199,4	218,7	208,9	206,5	↑214,6	178,5	↑193,5	↑217,4	190,4	↑204,7		

Spektrum FA ve svalovině kapra nebylo výrazně ovlivněno poborem ryb v prostředí vodního květu sinic, k výraznějšímu snížení FA došlo pouze u ryb v kontrolní sádce, totež snížení postihlo zejména mastnou kyselinu s nižším stupněm nasycení, z polynenasycených kyselin pak zejména fadu n-6. Mnohem významnější bylo ovlivněno spektrum FA u tolstolobíka vystaveného působení vodního květu sinic. Zde došlo k výraznému ubýtku FA, mono- i polynenasycených a výraznější pokles fadu n-3 (včetně EPA a DHA) způsobil i výrazné snížení poměru n-3/n-6. Po umístění ryb do čisté vody došlo k částečnému upravení hodnot (Tab. 3).

Tab 3: Analýza mastných kyselin (FA) svaloviny kapra (K) a tolstolobíka bílého (Tb). Uvedené údaje jsou v g/kg sušiny vzorku, n = 3. \uparrow , \downarrow značí statisticky významné změny na $p<0,05$, \downarrow statisticky významné změny na $p<0,01$ oproti vstupním hodnotám.

FA	kapr						tolstolobík					
	sádky			čistá voda			sádky			čistá voda		
	vstup	sinice	kontr	sinice	kontr	vstup	sinice	kontr	sinice	kontr		
EFA	33,49	22,35	↓13,75	27,36	21,90	10,44	↓4,83	8,28	6,47	11,22		
ΣSFAs	11,84	6,87	↓4,26	8,69	6,81	3,84	↓1,64	2,39	2,10	3,33		
ΣMUFA	9,00	8,77	↓4,18	9,31	6,52	1,98	↓1,00	↑2,59	↓1,24	↑3,94		
ΣPUFA	12,65	6,71	5,31	9,36	8,58	4,62	↓2,19	3,30	3,14	4,49		
Σ (n-6)	6,16	3,88	↓2,01	5,62	3,20	1,69	0,77	0,79	1,30	1,26		
Σ (n-3)	6,49	2,83	3,29	3,75	5,38	2,93	↓1,42	2,51	↓1,84	3,24		
EPA + DHA	5,42	2,14	2,33	3,05	4,04	2,43	↓1,06	↓1,77	1,65	2,09		
Σ (n-3) (n-6)	0,35	0,16	0,23	0,18	0,37	0,19	↓0,09	↑0,26	↓0,09	↑0,29		

U kapra nedošlo k žádným výrazným změnám vlivem pobytu v prostředí s toxickým květím sinic, u tolstolobíka došlo k signifikantnímu zvýšení obsahu cystinu, methioninu, threoninu a prolínu a ke snížení obsahu serinu, glutamové kyseliny, alaninu, leucinu, lysinu a argininu. Většinu byly obdobné změny zaznamenány i u kontrolní skupiny, výjma cystinu a lysinu, u threoninu došlo mnohem k poklesu obsahu. Tyto změny se většinou upravily po přemístění ryb do čisté vody.

ZÁVĚR

Na základě výsledků je patrné, že vliv sinic vodního květu na chemické složení svaloviny kapra, který sinice nepřijímá a nekräví, je minimální. Složení svaloviny tolstolobíka, který sinice přijímá, ale tráví pouze omezeně, bylo však vodním květem sinic výrazně ovlivněno, a to jak ve spektru aminokyselin, tak zejména ve snížení obsahu mastných kyselin.

PODĚKOVÁNÍ

Předložená práce vznikla díky finanční podpoře z Výzkumného záměru Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky MSM 62 15712402 s názvem „Veterinární aspekty bezpečnosti a kvality potravin“ a grantu MŠMT 1M6798593901, „Centrum pro bioindikaci a revitalizaci“.

LITERATURA

BEST J.H., EDDY F.B., CODD G.A. 2003: Effects of *Microcystis* cells, cell extracts and lipopolysaccharide on drinking and liver function in rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* Walbaum. *Aquat. Toxicol.* 64: 419-426.

FOLCH J., LEES M., SLOANE-STANLEY G.H. 1957: A simple methods for the isolation and purification of total lipids from animal tissues. *J.Biol.Chem.* 226: 497-509.

KRÁČMAR S., GAJDŮŠEK S., KUCHTÍK J., ZEMAN L., HORÁK F., DOUPOVCOVÁ G., MATĚJKOVÁ R., KRÁČMAROVÁ E., 1998: Changes in amino acid composition of ewe's milk during the first month of lactation. *Czech J. Anim. Sci.* 43: 369 – 374.

MATOUŠKOVÁ O., CHALUPA J., CIGLER M., HRUŠKA K. 1992: Statistic system STATplus, version 1,01, book of reference. Institute of Veterinary Medicine, Brno, 1992, 168pp. In Czech.

MALBROUCK C., KESTEMONT P. 2006: Effects of microcystins on fish. *Env. Toxicol. Chem.* 25 (1): 72-86.

MAREŠ J. 2003: Složení rybího masa a některé zdravotní aspekty jeho konzumace. *Maso* 5: 21-25.

TADESSE Z., BOBERG M., SONESTEN L., AHLGREN G. 2003: Effects of algal diets and temperature on the growth and fatty acid content of the cichlids fish *Oreochromis niloticus* L. – A laboratory study. *Aquat. Ecol.* 37: 169-182.