

Zpracování a využití masa sladkovodních ryb

Trochu z historie a vývoje zpracování ryb v ČR

- Rybářství v první republice
- Rybářství po druhé světové válce
- Počátky zpracování ryb
- Obrat k cílevědomému řízení nastává v roce 1955, kdy jednotlivé podniky Státního rybářství přechází pod Hlavní správu státního rybářství vytvořenou Ministerstvem zemědělství. V srpnu 1964 se stěhuje ředitelství Státního rybářství z Prahy - Hostivaře do Českých Budějovic. Ministr zemědělství zřizuje od 1. ledna 1967 oborový podnik Státního rybářství s 22 závody v Čechách a na Moravě a 2 závody na Slovensku.

Podíl spotřeby živých ryb dle čtvrtletí 1957- 1968

	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968
I.	8,1	7	10,8	10,4	7,8	8,3	7,1	7,1	14,2	11,4	13,4	11,5
II.	2,4	3,1	2,2	5,8	2,1	5,7	3,8	4,6	5,1	5,2	4,5	7,5
III.	3,5	3	3,8	3,1	3,3	4,1	4	2,9	4,2	4,5	4,7	3
IV.	86	86,9	83,2	80,7	86,8	81,9	85,1	85,4	76,5	78,9	77,4	78

Prodej ryb se uskutečňoval prakticky v živém přes síť prodejen Pramen. Specializované prodejny s rybou a zvěřinou byly jen v krajských městech, kam byla ryba distribuována i z unikátních říčních plovoucích sádek na Vltavě. U náplavek na Smíchově a u Mánesa bylo na 420 haltýřů.



Komplexní řešení odbytu a zpracování ryb

- Přes zlepšování přepravy ryb v živém, rozšiřováním prodejní sítě, prodejem ryb na sádkách a zpracováním ryb v prostorách sádek se nedaří o rozšíření dostupnosti sladkovodních ryb po celém území republiky
- podzim 1965 v prostorách bývalé mlékárny v Českých Budějovicích a v provozu porážky drůbeže v Praze v Hlubočepích zpracovávat sladkovodní ryby
- 1968 po zakoupení kontaktního zmrazovače Sabroe-Benjamin a chladiřenského auta se výroba v Českých Budějovicích rozšiřuje o mražené sladkovodní ryby. V roce 1967 se podařilo zpracovat 89 tun ryb a o dva roky později to bylo již 207 tun, převážně kapra.

Průmyslové zpracovny

- podzim 1969 uveden v Českých Budějovicích do provozu závod na zpracování ryb s manipulačními sádkami. Za osm let provozu Nemanické zpracovny ryb bylo zpracováno 5 654,3 t ryb a vyrobeno 3 382,2 t výrobků

Skladba zpracovávaných ryb

- | | | | |
|---------------|-----|------------------------|----|
| • Kapr I | 17% | maréna | 8% |
| • Kapr II | 67% | pstruh | 3% |
| • Kapr III | 4% | štika, candát, ostatní | 1% |
| • Kapr celkem | 88% | ostatní celkem | |
| | 12% | | |

1969- první marketingový průzkum a 1970 studie o biologické spotřebě kapřího masa

- Podnikové prodejny a zpracovny
- Klatovy
- Mariánské Lázně
- Velkokapacitní sádky a zpracovna v Praze-Lahovicích

Současný stav a legislativa

Proč se nedaří zvyšovat prodej a spotřebu našich zejména zpracovaných sladkovodních ryb?

- *Myšlení nás rybářů a majitelů firem*
- Malá motivace, pohodlnost, kvalita pracovníků
- Malý prodejce, zpracovatel je chápán jako konkurence
- Nechuť investovat do zpracování, maloobchodního prodeje

Zpracovny, kvalita zpracování

- Zpracovny pracují podle norem, které neodpovídají současné době. Tyto normy ČSN 46 6802 Sladkovodní tržní ryby a zejména PN 57 5110 Opracované sladkovodní tržní ryby z r. 1992 vycházející a kopírující ON 57 5110 z roku 1987
- Tato norma byla vytvořena pro potřebu té doby a ve prospěch největších zpracoven ryb
- Za toto období se značně změnily podmínky a nároky spotřebitelů na kvalitu zboží.
- Výrobky nejsou zcela zbavené šupin, mají zlámaná žebra, ocasní ploutev není odříznutá v posledním obratli, ale v ploutevních paprscích.

Zpracování kapra

- Kapra usmrtíme úderem do temene
- Odstraníme šupiny



Odstranění šupin

Opatrným podřezáváním







Kapří půlky



Kapří zůstatky



Kapří zůstatky

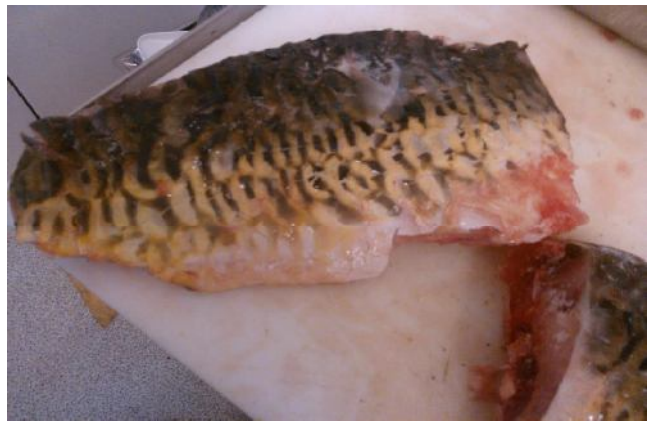




Zůstatek po filetování



Ukázky



Hodnota nečistot 4,60 Kč





Uzené ryby



Legislativa a dohledové orgány

- Legislativa v oblasti zpracování ryb, je stavěna na velké provozy a příliš byrokracie v evidenci odrazuje malé producenty od snahy zavést kvalitní a jednoduché a méně nákladné vlastní provozy.
- Dozorové orgány často nemají se zpracováním ryb patřičné zkušenosti a nechtějí ani hledat schůdná řešení přijatelná pro obě strany.
- Není jednotnost v posuzování provozů



Prodejna ČRS Kaplice



Prodejní žlab na přechování živých ryb



Prodejní pult



Pohled do zpracovatelské části z prodejny



Manipulační pult s vakuovačkou



Pohled na část kuchání



Kuchací stůl



Pracovní pult na kuchání ryb

Koncept „Ryby pro zdraví“ malá firemní prodejna

- Proč
- Zařízení prodejny
- Výrobky



Podnikové prodejny, zpracování v malém

- **Prodejna FROV**

Vybavení: výrobek ledu, šoker, konvektomat, tál, indukce, 2lednice, Kombi lednice, fritéza.

Výrobky: chlazené ryby- kapr , pstruh, siven

Rybí saláty, paštiky, rosolky, kapří hranolky, rybí karbanátky, rybí polévky

Zajišťuje obědy, večeře a rauty na objednávku

Rybí rauty



**Pečený kapr na salátku s medovo- citrusovou zálivkou a vařeným
bramborem**



Kapr na chřestu



Netradiční pokrmy z kapra

- Velikonoční kapří nádivka



Strojně opracované maso ryb



Kapr ve studené kuchyni



Kapr Cassanova

- Marinovaný kapří filet
- Hmotnost cca 150g
- Vakuově balený



Kapří tatar

- Hotový výrobek, balený vakuově od 100g



Kapří paštiky



Marinovaný kapří hřbet







Děkujeme za pozornost

