

Vliv zpracování ryb na jejich kvalitu

Kvalita rybího masa i rybích výrobků je v současné době velmi aktuálním tématem. V příspěvku je diskutována problematika kvality zmrazených rybích filet a surimi. Vysvětleny jsou technologie „seafrozen“, „landfrozen“, „doublefrozen“ i jednotlivé způsoby zmrazování filet („individually quick frozen“, „interleaved“, „block“, „superfreezing“). Dále jsou uvedeny hlavní faktory (oxidace tuků, mrazové spálení povrchu atd.) ovlivňující trvanlivost zmrazených rybích filet. Pozornost je věnována i glazování zmrazených rybích filet a výrobě strojně odděleného rybího masa. V příspěvku jsou dále uvedeny nejčastější způsoby porušení autenticity zmrazených rybích filet. Vliv zpracování na kvalitu rybích výrobků je uveden na příkladu surimi, které i přes svoji dlouhou tradici v Asijských zemích proniklo do Evropy v podobě „krabích tyčinek“ teprve v druhé polovině minulého století.

Influence of processing on fish product quality

The quality of fish and fish products is a very actual topic. The issue of frozen fish fillets and surimi quality is discussed here. Sea freezing, land freezing, double freezing and other freezing technologies (interleaved, block, superfreezing) are explained. In addition, the main factors (fat oxidation, freezer burn, etc.) affecting the shelf-life of frozen fish fillets are discussed. Attention is also paid to the glazing of frozen fish fillets and to the production of mechanically separated fish meat. The frequent ways of frozen fish fillets adulteration are also mentioned. The impact of processing on the quality of fish products is illustrated on surimi, which, despite their long tradition in the Asian countries, was introduced to the Europe in the form of "crab sticks" in the second half of the 20th century.