



K A P O S V Á R I  
E G Y E T E M

# Újabb adatok a hazai pontyfajták testalakulásáról, vágóértékéről és húsminőségéről

Varga Dániel  
Locsmándi László  
Buzási Anita  
Hancz Csaba

Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar

# A téma aktualitása

- Magyarországra a ponty-centrikus tavi haltermelés a jellemző
- A fogyasztási szokások átalakulása egyre jelentősebb lesz a feldolgozott termékek, készítmények aránya
- Indokolttá válik a húsminőségi és vágási tulajdonságok intenzívebb vizsgálata



# Anyag és módszer

- **Ponty** (*Cyprinus carpio* L.) négy fajtaváltozata:  
Attalai tükrös, Attalai pikkelyes,  
Hortobágyi nyurga, Szegedi tükrös
- **Mintavételezés:** lehalászási időszak (november-december)
- **A halak feldolgozása:**  
Ponty Teljesítményvizsgálati Kódex 3 (2001) alapján
- **Húsminőségi vizsgálatok**  
pH post mortem 45 min. és 24 h (Testo 205)  
csepegési veszteség(24 h/4oC)  
főzési veszteség (20 min/75 oC)  
felengedtetési veszteség

# Eredmények

- **Profilindex:** a két pikkelyes fajta szignifikánsan különbözött a tükrös fajtától
- **Kondíciófaktor:** Hortobágyi nyurga különíthető el a többi fajtától
- **A vágóérték és a filékihozatal összefüggése a testalakulással gyenge**

Tulajdonság	Attalai tükrös	Attalai pikkelyes	Hortobágyi pikkelyes	Szegedi tükrös
Élősúly	1499,6 ± 141,5 <sup>b</sup>	954,5 ± 303,9 <sup>a</sup>	1941,8 ± 269,5 <sup>c</sup>	1488,6 ± 209,3 <sup>b</sup>
Profilindex	2,1 ± 0,1 <sup>a</sup>	2,5 ± 0,2 <sup>b</sup>	2,5 ± 0,2 <sup>b</sup>	2,1 ± 0,1 <sup>a</sup>
Kondíciófaktor	3,1±0,4 <sup>ab</sup>	2,7±0,5 <sup>ab</sup>	2,5±0,1 <sup>a</sup>	3,2±0,2 <sup>b</sup>
Filékihozatal	45,7 ± 1,8 <sup>bc</sup>	40,1 ± 6,6 <sup>ab</sup>	43,7 ± 2,9	42,7 ± 1 <sup>b</sup>
Vágóérték	61,1 ± 2,5 <sup>b</sup>	53,6 ± 6,6 <sup>ab</sup>	56,2 ± 2,8 <sup>a</sup>	56,7 ± 1,6 <sup>a</sup>
pH 45 min	6,4 ± 0,1		6,4 ± 0,2	
pH 24 h	6,2 ± 0,1 <sup>a</sup>	6,4 ± 0,2 <sup>b</sup>	6,2 ± 0,2 <sup>a</sup>	6,4 ± 0,2 <sup>ab</sup>
Főzési veszteség	21,4 ± 1,6 <sup>b</sup>	16,1 ± 2,6 <sup>a</sup>	14,7 ± 2,2 <sup>a</sup>	17 ± 2,4 <sup>a</sup>
Csepegési veszts.	2,4 ± 0,8 <sup>a</sup>	2,9 ± 0,6 <sup>a</sup>	2,1 ± 0,6 <sup>a</sup>	2,9 ± 1,2 <sup>a</sup>
Felengedetési veszts.	6 ± 1,6 <sup>a</sup>	5,1 ± 1,9 <sup>a</sup>	6,5 ± 1,8 <sup>a</sup>	6 ± 1,8 <sup>a</sup>

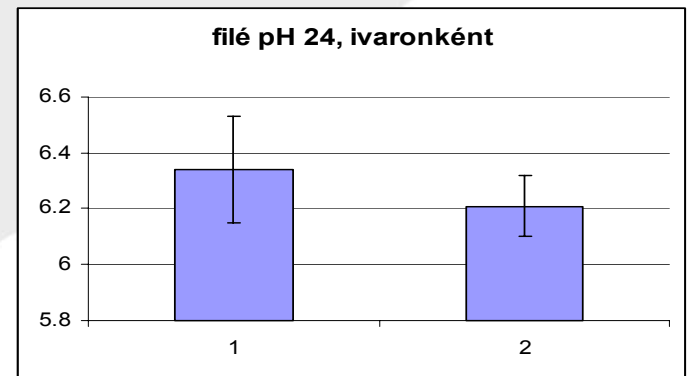
# Eredmények

## Vízvesztesség

- 23-30%, más halfajokkal összehasonlítva magas

## pH

- 45 perces értékhez képest a 24 óra múltán mért pH érték kissé savas irányba tolódott
- Az ivar fajtától függetlenül befolyásolja a pH-t, a tejes egyedek filéjének átlagos pH-ja magasabb volt, mint az ikrásoké.



**Köszönöm a figyelmet!**