

Néhány hazai halfaj kihozatali mutatóinak meghatározása és kinyerhető húsrészeinek kémiai vizsgálata restrukturált húskészítmények előállítására céljából

Csengeri István¹, J. Sándor Zsuzsanna¹, Bogár Gáborné¹, Borók Imre¹, Pető Béla²

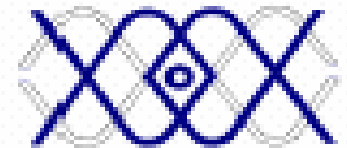
¹ *Halászati és Öntözési Kutatóintézet, Szarvas*

² *Fish and Food Kft., Bélapátfalva*



Baross Gábor program

A projekt a Nemzeti Kutatási és Technológiai Hivatal támogatásával valósult meg.



HAKI

MINTÁK

kézi csontozással,
boncolással
különítettünk el
különböző nyesedék
húsokat az afrikai harcsa
és a busa
feldolgozásakor

Afrikai harcsa

- (1) Hasfal+ bordán belüli rész;
- (2) Vállöv ; (3) Hátúszó alap;
- (4) Farok alatti úszó alap rész

Busa

- (1) Hasfali rész; (2) Vállöv;
- (3) Csontváz pép; (4) Vállöv pép

KÉMIAI VIZSGÁLATOK

- **Beltartalmi vizsgálatok**
- **Mikroelem tartalom**
- **Zsírsv-összetétel**
- **Aminosav-összetétel**

EREDMÉNYEK

A filézési hozamra 36,7%, 34,3%, értékeket kaptunk afrikai harcsa és a busa feldolgozása során.

A nyesedék típusú részek kihozatali mutatói a busánál összesen mintegy 3–4%–ot, a harcsánál 10%–ot jelentenek.

Ca/P arány

Busa 1 : 3,6

Afrikai harcsa 1 : 23,8

Összességében megállapítható, hogy a harcsaféléknek alacsonyabb a kalcium tartalmuk, a ponty és a busa kedvezőbb Ca/P értékkel rendelkeznek.

A busánál a hasfal zsírsav-tartalma volt nagyon magas, hasonlóan a pontyhoz.

Az afrikai harcsánál a zsírsavak deponálódását az úszók felfüggesztési helyein figyelhettük meg.

Minta típus	Összes zsírsav %	EPA/DHA arány
Halfaj Fehér busa		
nyesedék hasfal+vállöv	19,27	2,54
halpép csontvázról+vállövről	2,17	1,05
filé törzsizomzat	2,37	0,95
Halfaj Afrikai harcsa		
nyesedék hasfal+ bordán belüli rész	1,86	0,13
nyesedék vállöv/hátúszó alap/farok alatti úszó alap	4,84	0,05
filé törzsizomzat	2,39	0,15