



Možnosti ovlivnění kvality rybího masa.

výlov, přeprava, prodej, hodnocení
zdravotního stavu

„Rybářství je staré jako lidstvo samo“



Faktory ovlivňující kvalitu rybího masa

- Podmínky chovu – výlov
zátahovou sítí
podložní sítí
pod hrází





Výlov rybníka – kvality vody a manipulace

- **Výlov**
- soustředění ryb - loviště, síť
- přítok a dostatek kyslíku
- šetrné zacházení
- přidušení ryb
- poranění ryb – nářadí, pád
- setření slizové vrstvy (rybolov)



Znaky čerstvosti mrtvých ryb

- **Projevy u sladkovodních ryb:**

Stupeň čerstvosti	Kůže	Svalovina	Oko	Žábry	Vnitřnosti
Čerství	Svěží, lesklá, napjatá	Pevná elastická, otisk prstu	Lesklé, nezakalené	Červené, napjaté, konturované	Pevné, typicky zbarvené
Začínající rozklad	Matná, vybledlá, zaschlá	Měkce ochablá, zůstává dolík	Bez lesku, slabě zakalené	Vybledlé, lístky zplihlé	Zřetelné na okrajích změkklé
Pokročilý rozklad	Vybledlá, bez slizu, páchnoucí	Zcela měkká, rozbředlá	Vpadlé, svraštělé	Nažloutlé, nezřetelné lístky	Kašovitě, těžko rozlišitelné
Úplný rozklad	Odbarvená, vypadané šupiny	Kašovitá	Neznatelné, s uvolněnou čočkou	Bělavé, holé chrupavčité ostny	Rozteklé v dutině tělní



Přeprava tržních ryb

- Nakládání ryb
- Přepravní prostředky
- Délka přepravy
 - krátkodobá několik hodin
 - dlouhodobá až několik dnů
- Podrobně ve cvičení
- Přeprava tržních ryb bez anestézie





Přeprava tržních ryb

- **Nakládání ryb**
 - ruční nebo mechanice
 - manipulace ve vodě, pobyt mimo vodu dle teploty jen velmi krátkou dobu
 - ! šetrnost



Přeprava tržních ryb

- **Přeprava ryb bez vody**
 - výjimečné případy – kapr 0-5°C, do 1 h
 - vrstva ryb do 30 cm, 100 % vlhkost
- **Přeprava mrtvých ryb**
 - bez vody při teplotě do 6°C, dle platné legislativy
 - šupinkový led
 - 100 kg ryb 40 kg šupinkového ledu
 - teplota ryb do 15°C (dle legislativy)



Sádkování ryb

- Přechovávání ryb před další manipulací
- Délka sádkování
- Podmínky sádkování





Sádkování ryb

- **Ovlivnění kvality rybího masa**
 - zklidnění ryby po manipulaci
 - vyčištění rybího organismu
 - minimální délka sádkování – dle teploty
 - ztráta části tuku
- **Délka sádkování**
 - krátkodobé
 - 50-60 kg kapra, 20-25 kg Pd na 1m³
 - kusové a hmotnostní ztráty

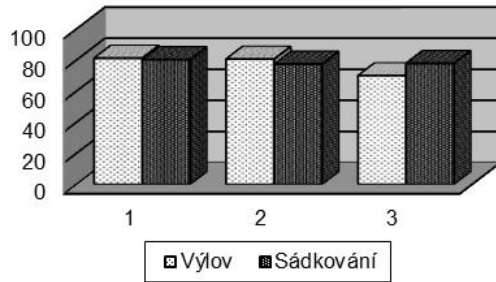


Sádkování (přechovávání) ryb

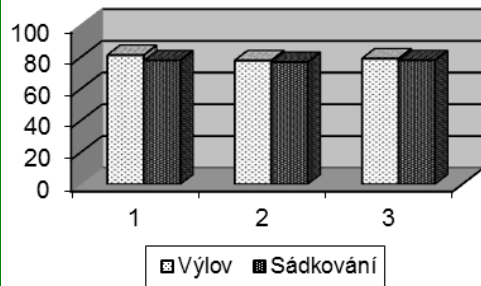
- Ve speciálních zařízeních je sádkování nahrazeno absencí krmení a zvýšeným přítokem
- Zajištění dostatku kyslíku (min $3,5 \text{ mg.l}^{-3}$)
- Přítok nezávadné vody – množství, kvalita
- Distribuční sádky před vánocemi
- Požadavky na prostředí – teploty vody, druh ryby
- Přechovávání mrtvých ryb

Senzorické parametry

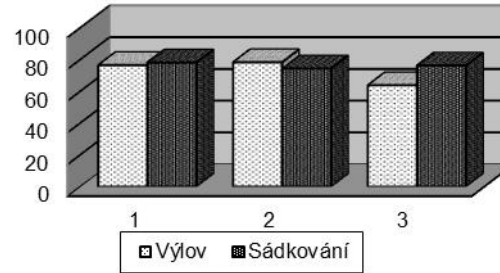
Hodnocení příjemnosti vůně



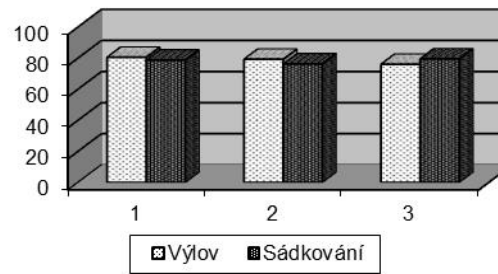
Hodnocení intenzity vůně



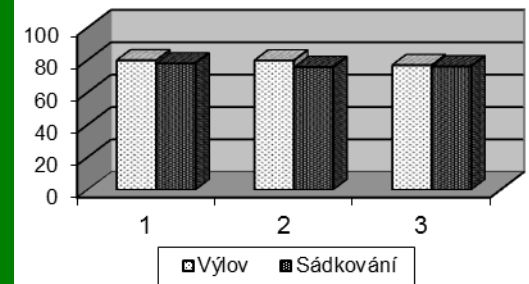
Hodnocení příjemnosti chuti



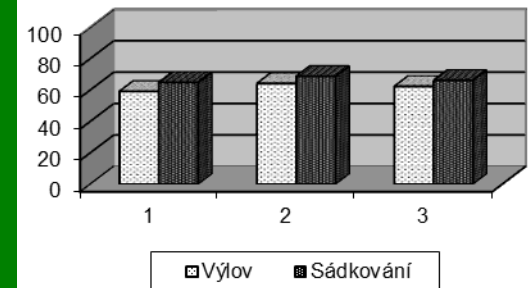
Hodnocení intenzity chuti



Hodnocení textury



Hodnocení šťavnatosti





Zdravotní stav

- **Nemoci ryb**
 - ovlivnění kvality rybího masa
 - ovlivnění kondičního stavu
- **Kondiční stav ryb**
 - potravní nabídka a podmínky prostředí
 - stres, onemocnění
 - vnímavost k onemocnění



Zdravotní stav

- **Nemoci ryb**
 - příčiny, imunita
 - patologické projevy a procesy
 - vyšetření
 - posuzování reflexů
 - posuzování výživného/kondičního stavu
 - posuzování povrchu těla



Zdravotní stav

- **Nemoci ryb - příčiny**
 - **neinfekční – poškození, otravy, nemoci alimentárního původu**
 - **infekční – virová, bakteriální, mykózy, parazitární onemocnění**
 - **preventivní a léčebné postupy, ochranná lhůta**
 - **koupele, léčiva, prevence**



Zdravotní stav

- **Nemoci ryb**
 - rizika přenosu na člověka
 - zoonózy – plísňová, bakteriální a parazitická onemocnění
 - polutanty – těžké kovy
 - kontaminace ryb z okolí



Prodej ryb

- V živém stavu
 - stánkový prodej – vánoce
 - přechovávání ryb, manipulace
 - poměr 2-1,5:1, výměna vody, kyslík
 - živé ryby, usmrcené
 - „kamenné obchody“
- Zpracované ryby
 - chlazené, mražené, výrobky
 - „čerstvené“

