

IZ NOVIJE LITERATURE

Dr. H. Wedekind:

KVALITETA SLATKOVODNIH  
RIBA — ARGUMENT ZA  
POSPJEŠIVANJE PROIZVODNJE

(Produktqualität bei  
Süßwasserfischen — ein Argument  
zur Absatzförderung), Fischer u.  
Teichwirt, Vol. 44, 1993, 408–409.

Potaknut statističkim podacima, prema kojima potrošnja slatkovodne ribe ima neznatnu ulogu u cjelokupnoj potrošnji ribe, dr. H. Wedekind u ovom je članku iznio osvrt na problem. Osnova je problema u tome što su u suprotnosti proizvodno-gospodarska težnja, tj. proizvedena tonaža ribe po hektaru, s kvalitetom i asortimanom ribe na tržištu.

Razlikuju se:

1. vanjska kakvoća proizvoda;
  - tjelesna veličina
  - neoštećenost
    - oblik i proporcije tijela
    - utroba (težina organa, udio unutrašnjih organa)
    - punoća mesa (obujam tijela, udio fileta);

2. unutrašnja kakvoća proizvoda:

- kemijski sastav mesa (sadržaj vode, masti, bjelančevina, mineralnih tvari)
  - fizikalne osobine mesa (pH vrijednost, čvrstoća, sposobnost vezanja vode, bjelina boja)
  - okus, miris.

U praksi se prilikom sortiranja riba pozornost obraća na vanjske, vidljive osobine i na osnovi njih provodi selekcija. No, zanemareni su čimbenici koji utječu na unutrašnju kakvoću mesa kao i asortiman ribe na tržištu, a upravo su to ti faktori kojima se privlači pažnja potrošača i osigurava kupnja proizvoda.

Istaknuti su bitni čimbenici koji utječu na unutrašnju kakvoću mesa:

- genetski i tehnički faktori
- faktori održavanja
- za dobar kemijski sastav najvažniji su pravodobno klanje i odgovarajuća hranidba
- središnja mjerna vrijednost fizikalnoga svojstva mesa jest stupanj kiselosti (pH vrijednost), koji se kod svježe zaklane ribe mora kretati od 7,0 do 7,4 radi daljnjih biokemijskih procesa.

Andrea Kolak, dipl. inž.