

EGYRE TÖBBET TUDUNK A HAZAI HALAKRÓL

Hogyan lehet növelni a ponty eltarthatóságát a feldolgozástechnológia fejlesztésével? Található-e növényvédő szer a halastavakban? Kimutathatók-e a mikroműanyagok? Ezekre a közvéleményt is foglalkoztató aktuális kérdésekre egy hiánypótló és komplex hazai projekt kutatói adtak több mint megnyugtató választ: a hazai édesvízi halak nemcsak finomak, hanem biztonsággal fogyaszthatók is!

Az Új kockázatkezelési modellrendszer fejlesztése a víz- és élelmiszer-biztonság növelése érdekében a haltermékvonalon címet viselő, röviden csak **HappyFish**nek nevezett projektben a független laboratóriumokat üzemeltető WESSLING Hungary Kft. vezetésével a Szent István Egyetem Akvakultúra- és Környezetbiztonsági Intézete, valamint Hűtő- és Állati Termék Tanszéke, illetve a The Fishmarket Kft. és az SKC Consulting Kft. működik együtt. Az eddigi kutatások során megvizsgálták és elemezték a vizeket, az üledékeket, a stresszhatásokat, a halfeldolgozási technológiákat, új és költséghatékony vizsgálati eljárásokat dolgoztak ki, továbbá a jogi szabályozás megalapozásához határérték-javaslatokat is tesznek.

Mit jelent mindez a gyakorlatban? Amint azt a hazai élelmiszer-biztonság egyik legfontosabb seregszemléjén, a Hungarimentaria konferencián **Bordós Gábor** szakmai referens, a projektet vezető WESSLING Hungary Kft. munkatársa elmondta, több mint 400 peszticid és 100 gyógyszermaradvány mérése is megtörtént a halastavak vizében, üledékében és a halak húzában. Kiderült, hogy a hazai

halastavakban a vizsgált több mint ötszázféle vegyületnek csak a töredéke volt nyomokban kimutatható. Bordós Gábor hozzátette, a jövőben számítani kell arra, hogy a mikroműanyagok (környezetben jelen lévő, öt milliméternél kisebb műanyagdarabok) vizsgálatára is hangsúlyt fektet az uniós szabályozás, ezért a projekt során erre a kihívásra is választ keresnek.

Ökotoxikológiai vizsgálatok segítségével képet kaphatunk a vizekben található, a halhús minőségét is befolyásoló anyagok komplex biológiai hatásairól is. A projektben részt vevő Szent István Egyetem kutatói **dr. Háhn Judit** tudományos munkatárs vezetésével arra a megnyugtató megállapításra jutottak, hogy egyik víz- és üledék minta esetében sem volt detektálható sejttoxikus vagy hormonrendszert megzavaró hatás.

A fogyasztók a friss halat keresik, ezért egyre nagyobb szerepet kap az eltarthatóság növelésének kérdése. A projekt során megvizsgálták a halak higiénés állapotát és a termék eltarthatóságát befolyásoló mikrobiológiai paramétereket, illetve átfogó mikrobiológiai vizsgálati

módszereket alkalmaztak a romlásjelenségek megértéséhez. **Dr. Kaszab Edit**, a Szent István Egyetem egyetemi adjunktusa beszámolt róla, hogy sikerült azonosítani a pontytermék romlásában szerepet játszó főbb mikroszervezeteket (*Pseudomonas*, *Shewanella*, *Acinetobacter*), ami lehetővé teszi a ponty teljes termékpályájának higiénés nyomon követését a halgazdaságtól a feldolgozási folyamaton át a hűtve tárolás végéig.

A friss halhús hosszabb eltarthatóságának érdekében EO (aktív/elektronizált) víz, hidrogén-peroxid-, lizozim-, tejsavkezeléseket és ezek kombinációit alkalmazták – mondta **dr. Nyíró-Fekete Brigitta** projektmenedzser (WESSLING Hungary Kft.). Az egyes kezelések hatékonyságát értékelték, illetve vizsgálták az elért hatás tartósságát is az idő függvényében.

Ahogy arról **Gasparikné dr. Reichardt Judit** (WESSLING Hungary Kft.) beszámolt, friss haltermékeket laboratóriumi körülmények között mesterségesen fertőzve vizsgálták a különböző kezelések mikrobaszámra gyakorolt hatását egyes kiemelt humánegészségügyi kockázatot jelentő vagy romlást okozó mikroszerve-



zetekre nézve. Az eredmények azt mutatták, hogy két szalmonellafaj sejszáma csökkenő tendenciát mutatott a kezelések hatására a tárolás alatt.

A hároméves HappyFish projekt során meghatározzák a minőségi halhús kritériumait, végkövetkeztetésként pedig fogyasztói modelleken alapuló határérték-

javaslatokat is kidolgoznak, amelyek megalkalmazhatják a hazai haltermékek mainál részletesebb jogi szabályozását, ezzel fokozva a kiváló minőségű magyar hal piaci versenyképességét.

A pályázati főösszeg nettó 1 419 187 223 forint, ebből vissza nem térítendő támoga-

tás nettó 1 095 243 937 forint. A Nemzeti Versenyképességi és Kiválósági Program pályázatot a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal írta ki, a vissza nem térítendő támogatást a magyar állam nyújtja. Ez a pénzügyi keret jelentősen hozzájárulhat az ágazat versenyképességének növekedéséhez.

WESSLING Hungary Kft.

1045 Budapest, Anonymus u. 6.

Tel.: +36-1-872-3600 | Fax: +36-1-872-3800

E-mail: www.wessling.hu