

A harcsafélék szerepe és felhasználási módjuk az étkezési halak kínálatában



Szathmári László

„Legyen Magyarország a harcsatenyésztés európai központja”

2015. november 9.



Magyarországon forgalmazott harcsafélék

- Leső harcsa
– (*Silurus glanis*)



- Afrikai harcsa
– (*Clarias gariepinus*)



Magyarországon forgalmazott harcsafélék

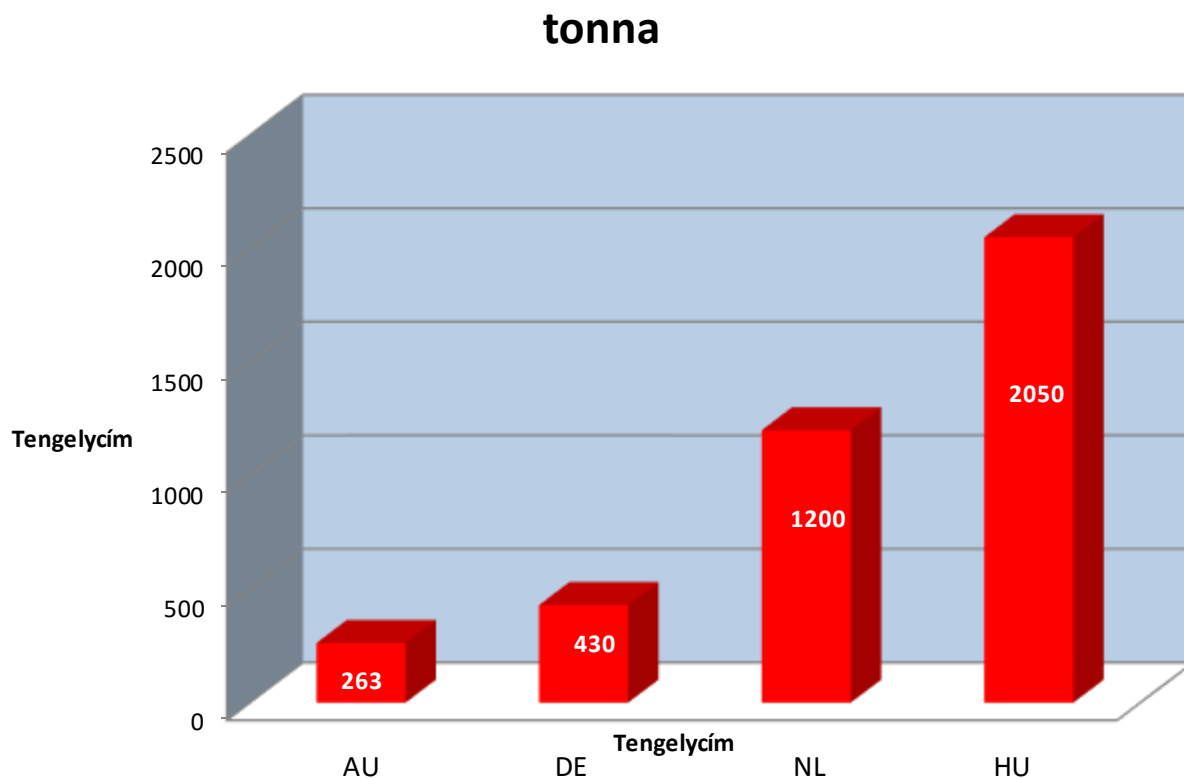
- Törpeharcsa
– (*Ameiurus nebulosus*)
- Csatorna harcsa
– (*Ictalurus punctatus*)
- Cápaharcsa
– (*Pangasius hypophthalmus*)



Rendszertan

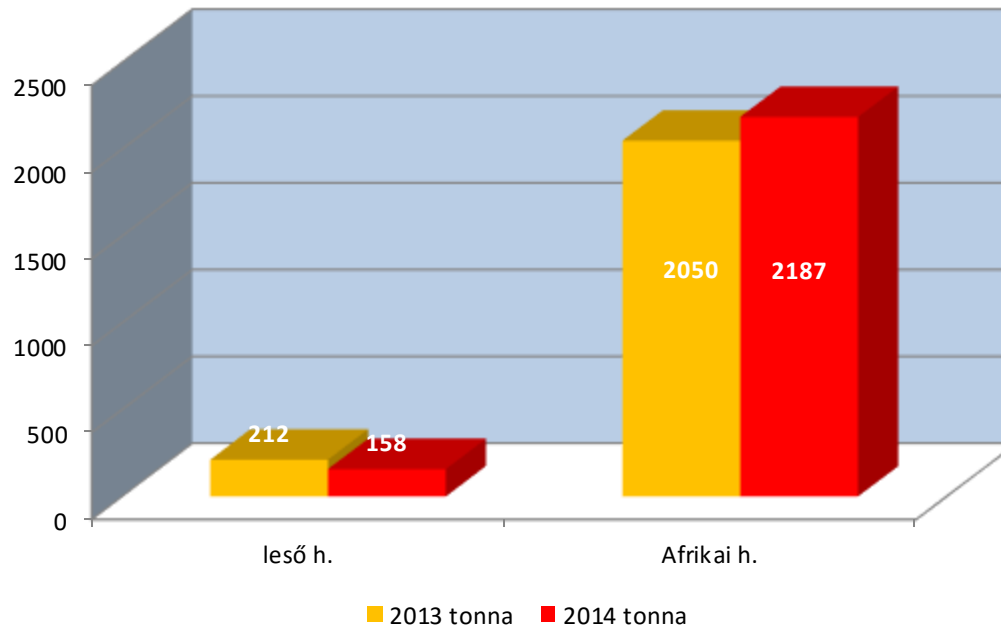
- Leső harcsa
 - Siluriformes harcsa alakúak (37 család)
 - *Siluridae* harcsafélék
- Afrikai harcsa
 - Siluriformes
 - *Claridae* zászósharcsafélék
- Törpeharcsa
 - Siluriformes
 - *Ictaluridae* törpeharcsafélék
- Cápaharcsa
 - Siluriformes
 - *Pangasiidae* óriásharcsafélék

Afrikai harcsa termelése néhány európai országban 2013.



Forrás: AKI

Harcsafélék termelése Magyarországon 2013/2014



Forrás: AKI

Harcsa feldolgozó üzem (Szarvas Fish Kft)



Különböző feldolgozottsági fokú afrikai harcsa termékek (Szarvas-Fish Kft.)



Afrikai harcsa nevelés átfolyóvizes rendszerben



Harcsa filé



Szigetközi harcsagolyó



Harcsa füstölése



Harcsa horgász célú hasznosítása



Harcsafélék tömegváltozása

| Halfaj | | Pangasius harcsa | Afrikai harcsa |
|-------------------------------|----|---------------------|-------------------|
| Száranyag % | X | 23,84 | 25,31 |
| | SD | 10,51 | 3,11 |
| Felengedési veszteség % | X | 21,51 | 0,37 |
| | SD | 3,67 | 0,20 |
| Párolási veszteség % | X | 21,93 | 11,14 |
| | SD | 7,40 | 1,71 |
| Sütési veszteség % | X | 29,08 | 17,86 |
| | SD | 3,46 | 2,82 |

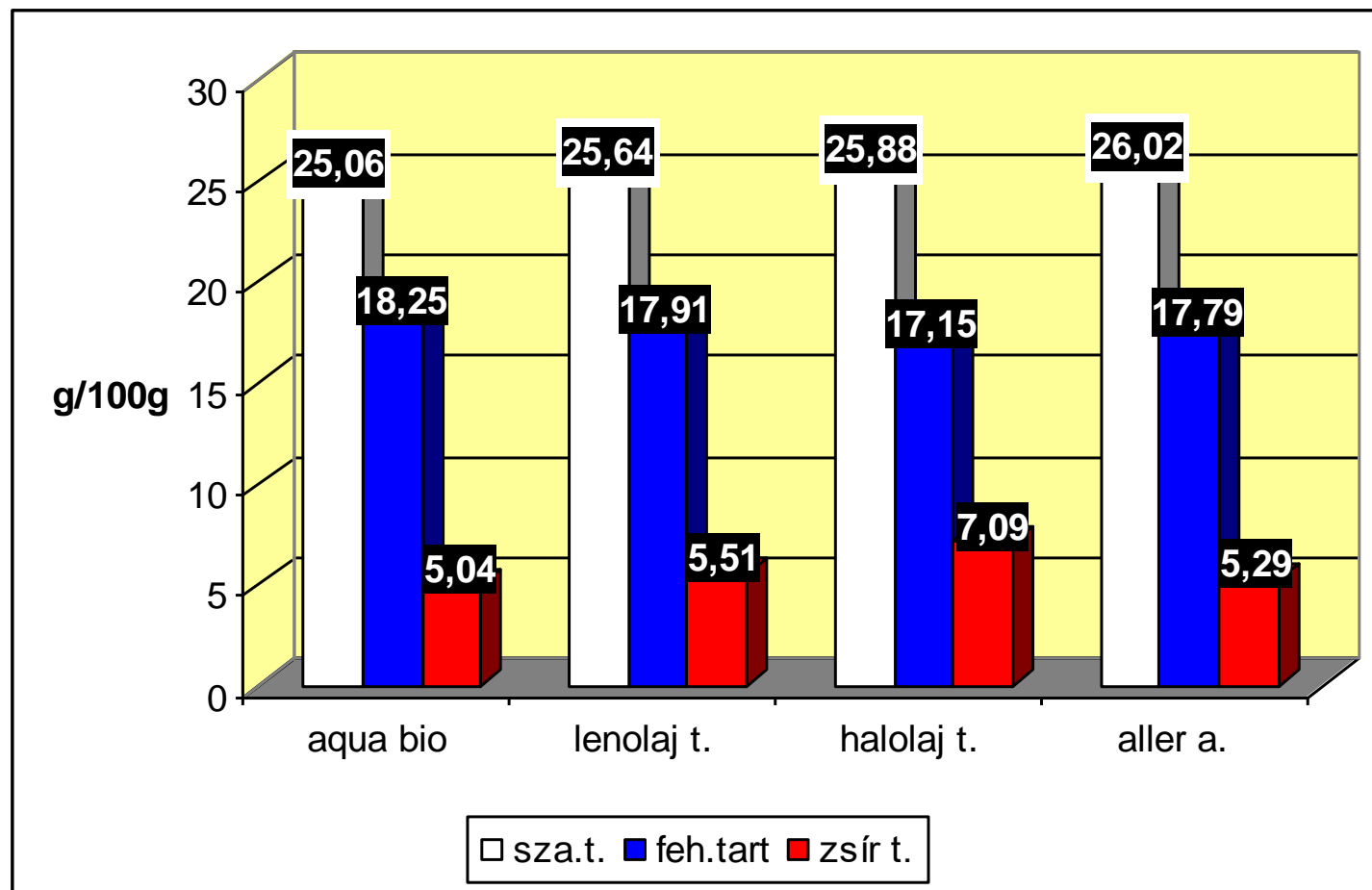
Forrás:saját kutatás

Harcসা filé ételek alapanyag költsége

| halfaj | Kisker. ár Ft/100g | Párolva Ft/100g | Sütve Ft/100g |
|------------------|--------------------|-----------------|------------------|
| Pangasius harcসা | 164,0 | 267,7 | 294,6 |
| Afrikai harcসা | 199,0 | 224,8 | 243,2 |

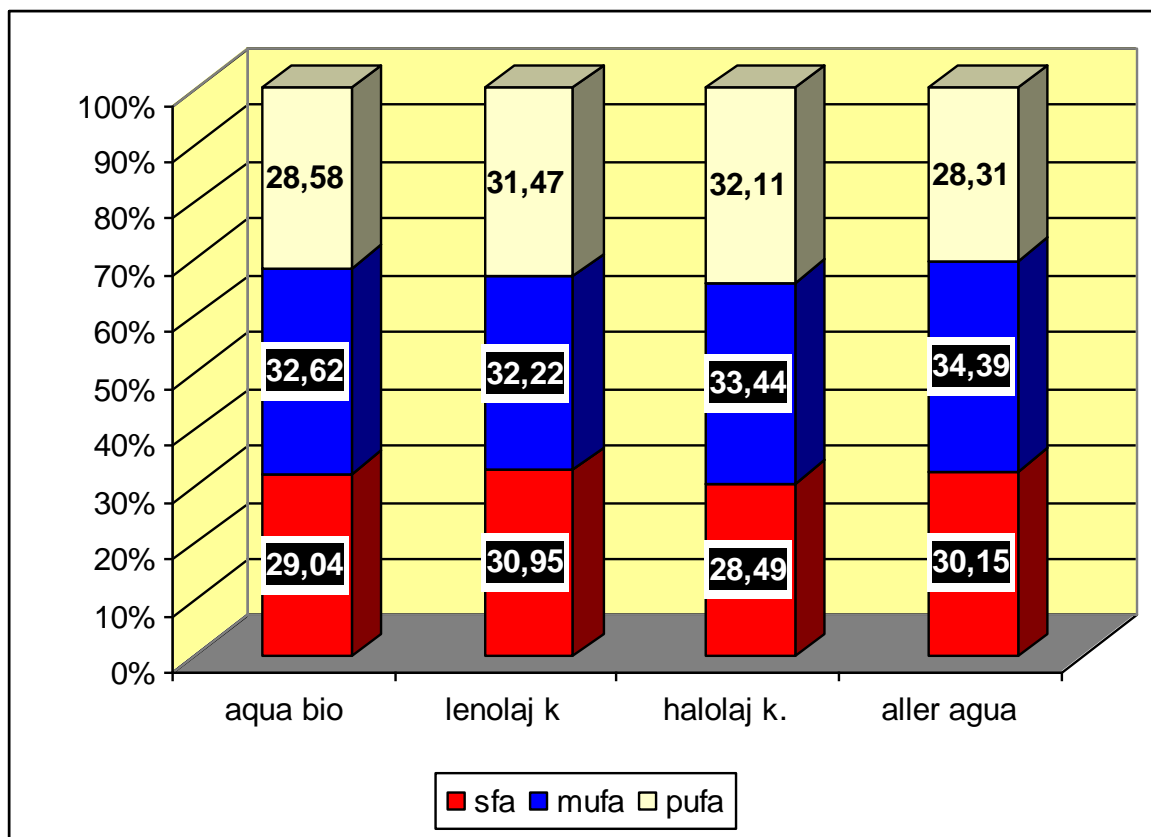
Forrás:saját kutatás

Afrikai harcsa filé tápanyagtartalma



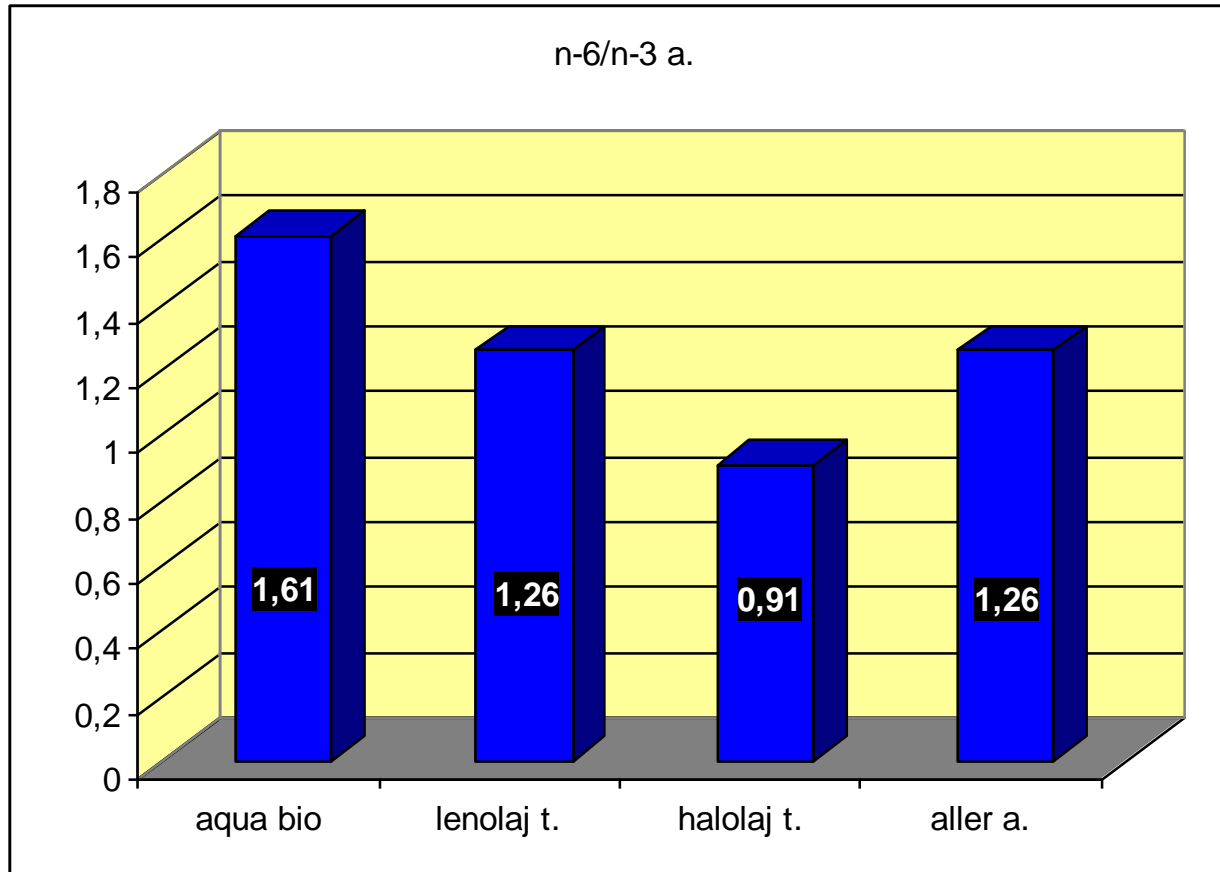
Forrás:saját kutatás

Afrikai harcsa filé zsírsavszerkezete



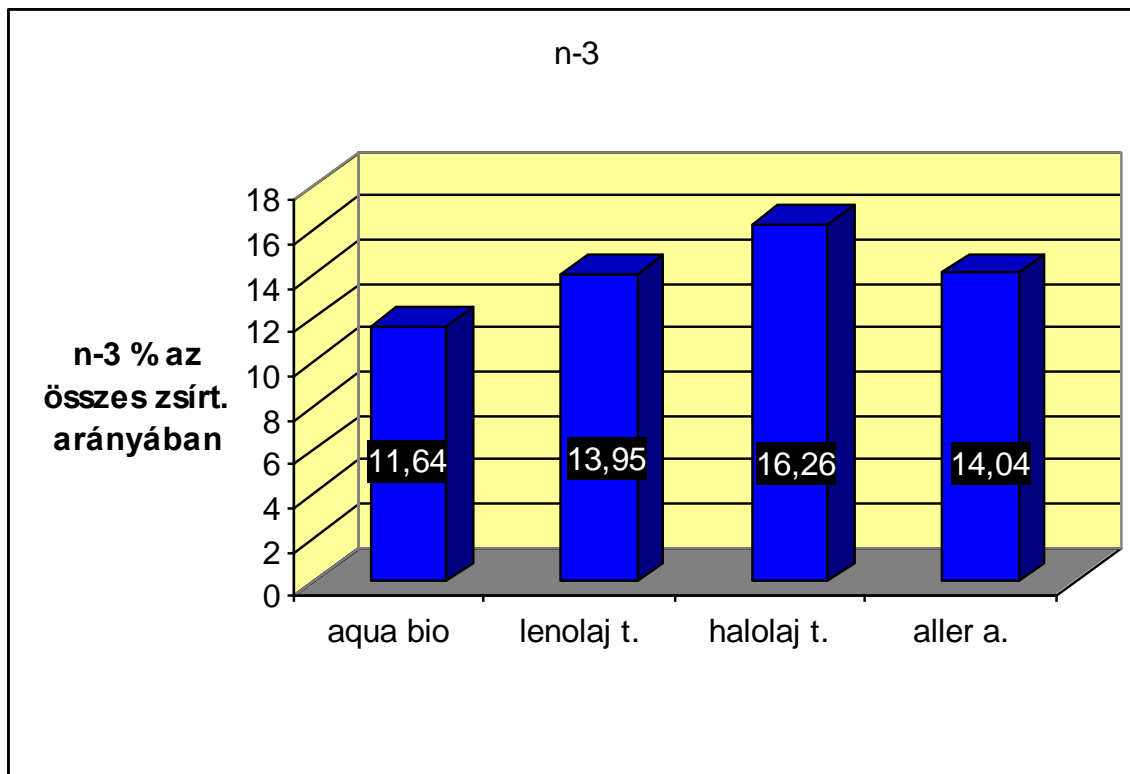
Forrás:saját kutatás

n-6/n-3 zsírsavak aránya a vizsgált afrikai harcsában



Forrás:saját kutatás

n-3 zsírsavak részaránya az összes zsírtartalomra vonatkoztatva afrikai h.



Forrás:saját kutatás

Javaslat az afrikai harcsa fogyasztási mennyiségére

| Ajánlott napi fogyasztás | | |
|---------------------------------|----------------|-------------|
| | férfi g | nő g |
| afrikai h. | 139 | 96 |

n-3 ajánlás forrása: Food and Nutrition Board, Institute of Medicine of the National Academies (2005), pp.423

n-3 férfiaknak: 1.6 g/nap n-3 nőknek: 1.1 g/nap

Forrás:saját kutatás

Magyar Élelmiszerkönyv Halászati Albizottság haltermékek csoportosítása

- 1. Védőgázos vagy vákuumcsomagolt hűtött darabolt csomagolt haltermék



- 2. Sózott, fűszerezett/marinádózott haltermék hűtve

- 3. Panírozott haltermék hűtve



- 4. Aprított/rekonstruált halhús alapú termék



- 5. Füstölt hal és haltermékek

- 5.1 Hidegen füstölt hal és haltermék



- 5.2 Melegesen füstölt hal és haltermék



Magyar Élelmiszerkönyv


Haltermékek

- 6. Szárított és érlelt hal és haltermék
- 7. Savanyítással tartósított haltermék
- 8. Fagyasztott haltermék
- 8.1 Fagyasztott haltermék Fagyasztott natúr hal és halkészítmény
- 8.2 Fagyasztott panírozott hal és halkészítmény
- 8.3 Fagyasztott aprított/rekonstruált halhús



Magyar Élelmiszerkönyv

Haltermékek

- 9. Hőkezeléssel tartósított termékek
- 9.1 Halkonzervek 
- 9.2 Pástétomok
- 9.3 Sűrítmények
- 9.4 Aszpikos halkészítmények
- 9.5 Halsaláták

Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

