

Prehranska varnost ribiških proizvodov

Naslov projekta: Prehranska varnost ribiških proizvodov

Pedagoški mentorji: izr. prof. dr. Dunja Bandelj (UP FAMNIT, UP ZRS), doc. dr. Branko Kavšek (UP FAMNIT), asist. dr. Matjaž Hladnik (UP FAMNIT), doc. dr. Zala Jenko Pražnikar (UP FVZ)

Projektna partnerja: Biosistemika d.o.o., Nacionalni inštitut za biologijo - NIB

Delovna mentorja: dr. Urška Čepin (Biosistemika d.o.o.), Andreja Ramšak (Nacionalni inštitut za biologijo - NIB)

Študenti, ki so vključeni v projekt: 8 študentov

- 4 študenti dodiplomskega študijskega programa Sredozemsko kmetijstvo (UP FAMNIT)
- 2 študenta dodiplomskega študijskega programa Biodiverziteta (UP FAMNIT)
- 1 študent podiplomskega študijskega programa Računalništvo in informatika (UP FAMNIT)
- 1 študent dodiplomskega študijskega programa Prehransko svetovanje - dietetika (UP FVZ)

Kratka predstavitev vsebine projekta:

Pritisk na svetovno porabo hrane iz morja je privedel do povečanja mednarodne trgovine in goljufij v ribiškem sektorju, ki so v celotni verigi: od ulova, predelovalne industrije in/ali trgovske mreže ter vse do potrošnika. Goljufije vključujejo napačno označevanje ribiških proizvodov, bodisi o vrsti, območju ulova ali oznaki prostoživeče/gojeno. Zaradi tega potrošnik kupuje dražje in manj kakovostne ribiške proizvode ter je ogrožen z zdravstvenega vidika, saj lahko ribe in ribiški proizvodi vsebujejo naravne toksine, sledove težkih kovin in drugih onesnažil.

Tovrstne goljufije pomenijo izogibanje ribolovnim predpisom in ogrožajo naravne ribolovne populacije. Ko so izčrpane kvote za določeno vrsto, se le-te kljub temu lovijo, očistijo in nato organom prijavijo kot drugo vrsto. Poleg tega se dogajajo goljufije pri oznaki geografskega izvora, ker se ribe lovijo na območjih, ki so zaprta za ribolov. V državah EU so ribiški proizvodi visokega cenovnega razreda privlačen trg, saj je povpraševanje po njih veliko, zaradi neurejene zakonodaje pa se dogajajo številne nezakonitosti. Za slovensko ribištvo vse to predstavlja veliko škodo.

Nove molekularne tehnike omogočajo identifikacijo vrst - tako svežih kot tudi predelanih ribiških proizvodov (konzerve, pripravljene jedi in proizvodi v restavracijah), pomagajo pri odkrivanju goljufij in posledično lahko pripomorejo k trajnostnemu ribolovu.

Pretekli projekt "Identifikacija ribiških proizvodov in sledenje deklaraciji" je pomembna platforma za nadaljnje delo na področju identifikacije svežih in predelanih ribiških proizvodov. Namen projekta je

nadaljevati delo ter dobljene rezultate prenesti v laboratorijsko prakso. Razvil se bo laboratorijski protokol, ki bo na voljo institucijam, odgovornim za sledljivost in varno hrano. Posodobilo ter dopolnilo se bo vsebine na spletni strani www.slediribi.si. V okviru projekta se bo razvilo tudi spletno aplikacijo, ki bo potrošnikom omogočila hiter dostop do informacij o določenem ribiškem proizvodu.

Več o projektu si lahko preberete tudi na spletni strani projekta: www.slediribi.si.

Projektne aktivnosti:

- Vzorčenje in priprava biološkega materiala.
- Testiranje in optimizacija molekularnih testov.
- Posodobitev in nadgradnja spletne strani.
- Obveščanje in informiranje javnosti.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



Javni štipendijski, razvojni,
invalidski in preživninski
sklad Republike Slovenije



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST