

Krewetki o dłuższym okresie przydatności do spożycia

LGR: Flandria Zachodnia
Flandria Zachodnia, Belgia

Omówienie projektu

Dzięki nowemu łańcuchowi wartości lokalnie łowione krewetki z Belgii zachowują świeżość przez dłuższy czas bez potrzeby stosowania konserwantów. Usprawnienie metod przyrządzenia i chłodzenia pozwoliło flamandzkim rybakom znacząco wydłużyć trwałość produktów, a w konsekwencji zwiększyć konkurencyjność swoich niewielkich przybrzeżnych obszarów rybołówstwa.



Większość belgijskich krewetek, zwykle ręcznie obieranych za granicą, odbywa długą podróż, zanim z powrotem trafia na lokalny rynek. Takie podejście wymaga stosowania dużych ilości konserwantów, a niekiedy również mrożenia. Świeże, lokalnie poławiane krewetki są dostępne w sprzedaży, ale najczęściej w postaci nieobranej, a ich trwałość wynosi zaledwie 4 dni, ponieważ są tradycyjnie przyrządzane i chłodzone na pokładach łodzi z użyciem nieoczyszczonej słonej wody.

LGR Flandrii wsparła projekt, w ramach którego Związek rybaków flamandzkich (VVV), współpracując z lokalnym MŚP, Brevisco BVBA, opracował zoptymalizowany system gotowania i chłodzenia oparty na

badaniach przeprowadzonych przez Flamandzki instytut badań w dziedzinie rolnictwa i rybactwa (ILVO) i ufinansowany ze środków Osi priorytetowej 3 EFR. Wybudowana na lądzie prototypowa linia przetwórstwa umożliwiła precyzyjne kontrolowanie temperatury, czasu gotowania i zasolenia zgodnie z normami HACCP, dzięki czemu wyeliminowano ryzyko skażenia bakteriami i zapewniono głębokie chłodzenie. Nowy proces znacząco wydłużył okres przydatności do spożycia świeżych lokalnych krewetek, czyniąc je produktem bardziej konkurencyjnym bez potrzeby używania konserwantów.

Najważniejsze doświadczenia

- › **Znaczenie dla programów FARNET:** zwiększenie wartości produktów rybołówstwa, ulepszenie łańcucha wartości
- › **Rezultaty:** w ramach projektu opracowano i zainstalowano na łądzie prototypową linię gotowania i chłodzenia umożliwiającą wydłużenie okresu przydatności do spożycia świeżych krewetek z 4 do 14 dni bez używania konserwantów. Rezultatem jest nowy, niszowy produkt wysokiej jakości, który odróżnia się od wyrobów masowych dostępnych na lokalnym rynku. Rybacy mogą korzystać z linii przetwórstwa na łądzie, zyskując dodatkową korzyść w postaci lepszych cen i możliwości docierania do nowych, bardziej oddalonych od brzegu rynków.
- › **Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki:** w przypadku wielu tradycyjnych procesów produkcyjnych stosowanych na obszarze Europy krytyczna analiza umożliwiłaby ustalenie wad i opracowanie rozwiązań podnoszących wartość. Drobne usprawnienia w funkcjonowaniu łańcucha wartości mogą niekiedy zaowocować znacznymi korzyściami ekonomicznymi, czego przykładem jest to studium przypadku. LGR-y mogą odegrać ważną rolę w przekazywaniu wiedzy i praktycznym wykorzystywaniu wyników badań.
- › **Uwagi końcowe:** projekt bazował na wcześniejszych badaniach sfinansowanych w ramach Osi priorytetowej 3 EFR. Oś priorytetowa 4 umożliwiła współpracę z lokalnymi przedsiębiorcami w celu praktycznego wykorzystania zgromadzonej wcześniej wiedzy.

Całkowity koszt i wkład EFR

Całkowity koszt projektu: 231 250 €

- › Oś priorytetowa 4 EFR: 84 406,25 € (36,5%)
- › Dofinansowanie krajowe: 112 156 € (48,5%)
- › Wkład ze źródeł prywatnych: 34 687,5 € (15%)

Informacje o projekcie

Tytuł: Krewetki o dłuższym okresie przydatności do spożycia

Czas trwania: lato 2012 r. – lato 2014 r.

Data przygotowania studium przypadku: luty 2014 r.

Promotorzy projektu:

VVV (Związek rybaków flamandzkich)

Brevisco BVBA | Willy Versluys | willy@versluys.net | www.vlaamsegarnalen.be

ILVO (Flamandzki instytut badań w dziedzinie rolnictwa i rybactwa)

Geertrui Vlaemynck | Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be | www.ilvo.vlaanderen.be

Informacje o LGR

LGR Flandria Zachodnia, Belgia

stephanie.maes@west-vlaanderen.be | +32 (0)59 34 01 87 | www.west-vlaanderen.be/EVF

[Arkusze danych o LGR Flandria Zachodnia](#)

Wydawca: Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa, Dyrektor Generalny.

Zastrzeżenie: Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa odpowiada za całościowe wydanie niniejszego dokumentu, jednak nie odpowiada za jego treść ani nie gwarantuje poprawności danych.