

## STRESZCZENIE

Celem pracy była ocena wybranych kryteriów jakości i bezpieczeństwa „mięsa” pstrąga tęczowego produkowanego w systemach chowu stosowanych w Polsce jakimi są: system jednokrotnego przepływu wody przez stawy hodowlane (OOH) i system recyrkulacji wody (RAS).

Tkanka mięśniowa pstrągów tęczowych zawierała średnio  $3,15 \pm 0,75$  % tłuszczu, niezależnie od technologii chowu ryb. Dominującym w tłuszczu ryb był kwas oleinowy (od 29,87% do 30,11%), następnie kwas palmitynowy (od 14,79% do 15,88%) i linolowy (C18:2 n-6): 11,42-12,94% oraz wielonienasycony kwas dokozaheksaenowy (DHA) z grupy n-3 (od 11,54% do 12,62%). Suma kwasów EPA i DHA wyniosła od 15,41-17,16%, stosunek kwasów n-3/n-6 wyniósł ok. 1,7; stosunek kwasów UFA/SFA – ok. 3,5, PUFA/SFA – ok. 1,6, zaś PUFA/MUFA – ok. 0,8. Nie stwierdzono wpływu technologii chowu ryb na zawartość kadmu (średnio  $0,017 \pm 0,028$  mg/kg), ołowiu ( $0,052 \pm 0,034$  mg/kg) i rtęci ( $0,024 \pm 0,008$  mg/kg). Zastosowanie opracowanej na potrzeby pracy autorskiej skali kompleksowej oceny jakości i bezpieczeństwa surowca rybnego nie wykazało różnic pomiędzy „mięsem” ryb pochodzących z dwu typów chowu.

Ze względu na niską zawartość tłuszczu w tkance mięśniowej pstrąg tęczowy powinien być zaliczany, w zależności od sezonu, do grupy ryb chudych lub średnio tłustych. Obliczone wartości wskaźników żywieniowych tłuszczu potwierdzają jego wysoką wartość odżywczą. Niska zawartość kadmu, ołowiu i rtęci w tkance mięśniowej pstrąga świadczy o niskim poziomie zanieczyszczeń środowiskowych. Technologia chowu pstrąga tęczowego stosowana w Polsce nie wpływa na poziom jakości i bezpieczeństwa „mięsa” tej ryby. Ustanowiona autorska skala kompleksowej oceny jakości i bezpieczeństwa surowca rybnego może być przydatnym narzędziem wspomagania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem „mięsa” ryb, w aspekcie racjonalnego określania jego przeznaczenia.