

Ensímmeðhöndlun og þæklun á þorsklifur fyrir niðursuðu



Á sviði Vinnslu-, virðisaukningar og eldis er lögð áhersla á rannsóknir er varða nýtingu auka-afurða sem skapar aukið verðmæti í sjávarútvegi.

Aukin afköst og nýting

Hjá Matís var þróuð aðferð fyrir forvinnslu á niðursoðinni þorsklifur í samstarfi við niðursuðuverksmiðjuna Ice-W ehf. Aðferðin byggir á því að fjarlægja himnur og hringorma af yfirborði lifrar með ensímum. Með þessari aðferð er hægt að auka afköst og nýtingu við framleiðslu á niðursoðinni lifur verulega. Einnig var þróuð aðferð til þækilsöltunar á lifur fyrir niðursuðu.

Framleiðsla á niðursoðinni fisklifur árið 2007 til útflutnings var rúmlega 900 tonn (um 9 millj. dósir) og útflutningsverðmæti tæplega 318 milljónir króna. Snyrting á lifur er mikilvægur þáttur vinnslunnar og hefur áhrif á útlitsgæði afurðarinnar. Við snyrtingu eru magaleifar, gallblaðra og blóðæðar fjarlægðar, ásamt yfirborðshimnu.

Hægt er að auka afköst og nýtingu við framleiðslu á niðursoðinni lifur verulega. Einnig var þróuð aðferð til þækilsöltunar á lifur fyrir niðursuðu.

Með notkun á ensímum sem brjóta niður bandvef er hægt að fjarlægja hringorma og himnur af yfirborði lifrar og minnka þannig framleiðslukostnað og auka afköst framleiðslunnar. Einnig fæst jafnari skömmtun í dósir þegar búið er að mýkja eða fjarlægja himnuna sem umlykur lifrina. Tilraunir hjá Matís hafa sýnt að allt að 80% af hringormum á yfirborði lifrar losnar við ensímmeðhöndlunina. Þækilsöltun á lifur fyrir niðursuðu, leiddi til jafnari saltdreifingar og jafnari gæða í afurðinni, í stað þess að setja saltið beint í dósir.

Áætlað er að ensímmeðhöndlun á lifur geti aukið afköst um 30%, sem ásamt aukinni sjálfvirkni leiðir til lægri framleiðslukostnaðar, betri nýtingar og meiri arðsemi fyrirtækisins. Ætla má að niðurstöður verkefnisins bæti afkomu greinarinnar í heild og skapi þannig aukið verðmæti hliðarafurða í sjávarútvegi.

