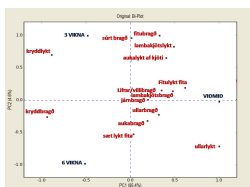


- Vinnsla og vörupróun
- Matvælaöryggi
- Líftækni



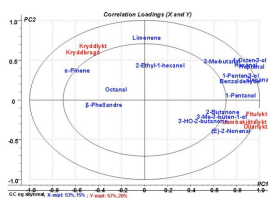
# Kryddlegin lömb á fæti

Guðjón Þorkelsson <sup>1,4</sup>, Rósa Jónsdóttir <sup>1</sup>, Aðalheiður Ólafsdóttir <sup>1</sup>, Óli Þór Hilmarsson <sup>1</sup>, Sigríður Jóhannesdóttir <sup>2</sup>, Halla Steinólfsdóttir <sup>3</sup>, Guðmundur Gíslason <sup>3</sup>



## Skynmat og höfuðþáttagreining

Langmestur breytileiki (95,4%) er útskýrður af því hvort lömbum var beitt á hvönn eða ekki. Kjöt af hvannalömbum (3 vikna og 6 vikna) einkennist af kryddlykt og kryddbragði en kjöt af viðmiðunarlömbum af ullarlykt, fitulykt af fitu og lambakjötsbragði.



## Aðhvarfsgreining, Partial Least Square Regression (PLSR)

Kryddbragð og kryddlykt (3 vikna og 6 vikna) tengjast háum magni af alpha-pinene, beta-phellandre og octanali. Ullarlykt, fitulykt og lambakjötslykt tengjast háum magni af 2-butanone, 3-methyl-3-buten-1-ol og 3-hydroxy-2-butanone.

## Er annað bragð af kjöti hvannalamba en kjöti lamba á venjulegum úthaga?

Hvannabeit hefur áhrif á bragð lambakjöts að því er fram kemur í rannsóknum Matis.

Hve langan beitartíma tekur að mynda þetta bragð?

Skynmatshópurinn greindi breytingar á bragði eftir 3 vikna beit en munurinn var minni milli 3 og 6 vikna beitar.

Samkvæmt mati sérþjáfaðs hóps á Matis reyndust hvannalömbin hafa meiri kryddlykt og kryddbragð, en lömb í hefðbundnu beitarlendi höfðu meira lambakjötsbragð.

Almennt má segja að viðmiðunarkjötið sé lyktar- og bragðmeira en hvannakjötið sem einkennist af kryddlykt og kryddbragði.

Mælingar á rokgjörnum efnum staðfesta muninn á venjulegu lambakjöti og hvannakjöti og sýna fram á áhrif beitar á lyktarþætti kjötsins.

Sérstaða hvannakjöts var staðfest með vísindalegum rökum. Matreiðslumeistarar og neytendur sem prófuðu kjötið komust að sömu niðurstöðu. Þessa sérstöðu verður hægt að nota í sölu og markaðsstarfi í framtíðinni.

<sup>1</sup>Matis ohf, <sup>2</sup>Búnaðarsambandi Vesturlands, <sup>3</sup>Ytri Fagradal, Skarðsströnd, <sup>4</sup>Háskóla Íslands