

<i>Titill / Title</i>	Saltfiskþurrkun við íslenskar aðstæður (R13 078-12)		
<i>Höfundar / Authors</i>	Ásbjörn Jónsson, Gísli Kristjánsson og Sigurjón Arason		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	01-16	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Febrúar 2016
<i>Verknr. / Project no.</i>	2002 2165	Skýrsla lokuð til 01.03.2017	
<i>Styrktaraðilar /Funding:</i>	AVS – Rannsóknarsjóður í sjávarútvegi		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>Þurrkaður saltfiskur er vinsæl neysluvara í Suður-Evrópu og Suður-Ameríku. Töluvert magn af þeim saltfiski sem fluttur er frá Íslandi er þurrkaður í Portúgal, áður en hann er seldur til neytenda þar í landi eða fluttur áfram til Brasilíu. Áhugi er fyrir því að skoða fýsileika þess að flytja þurrkunarferlið hingað til lands og auka þannig virðisauka afurðar.</p> <p>Markmiðið með þessu verkefni var að byggja upp þekkingu við framleiðslu á þurrkuðum saltfisk úr íslensku hráefni, sem hefur verið saltaður og þurrkaður við íslenskar aðstæður með notkun jarðvarma. Ennfremur að þróa þurrktækni sem getur framleitt sambærilega afurð og jafnvel betri en er á markaði í dag. Til að ná þessum markmiðum voru tilraunir gerðar með þurrkun á saltfiski í íslenskum grindarklefa (pýramíðaþurrkara). Áhrif þurrkunar á mismunandi tegunda fisks, sem var verkaður við mismunandi söltunaraðferðir og meðhöndlun fyrir þurrkun og meðan á þurrkun stóð, voru bornar saman.</p> <p>Niðurstöður sýndu að munur var á þurrkhraða milli fisktegunda (langa, keila og þorskur). Einnig var munur milli þorsks sem var þækilsaltaður og þorsks sem var þæklaður og sprautaður með Carnal fosfati. Enginn þyngdarmunur mældist milli þæklaðs fisks, með eða án fosfats frá sama framleiðanda í þurrkun. Nokkur ávinningur í formi hraðara þyngdartaps í þurrkun náðist með því að fergja fiskinn, meðan á þurrkun stóð. Hita- og rakastig í þurrklefanum var mjög stöðugt og ekki marktækur munur á þurrkhraða í fiski, staðsettum á mismunandi stöðum í klefanum. Niðurstöður mælinga á vatns- og saltinnihaldi á mismunandi stöðum í fiskholdi sýndu minnsta vatnsinnihaldið á yfirborði fisksins eftir þurrkun.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Þurrkaður saltfiskur, þurrkaðstæður, fergjun, þvottur, Z-gildi</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>Dried salted fish is a popular consumer product in Southern Europe and South America. Large quantities of salted fish export from Iceland are further processed into dried salted products in Portugal, before consumed in Portugal or exported to Brazil. By drying the salted fish in Iceland an added value could be achieved, before export.</p> <p>The aim of the project was to build up expertise in the production of dried salted fish from Icelandic ingredient, using geothermal energy. Furthermore, to develop a drying technology which can produce a similar products and even better that is on the market today. To achieve these objectives, attempts were made by drying the salted cod in Icelandic, grid cell (pyramid dryer). Fish of different species, different salting methods and treatment for drying and during the drying period, were compared.</p> <p>The results showed significant difference in drying rate between fish species (ling, tusk and cod). Also there was a difference between cod which was pickle salted and brined cod injected with Carnal phosphate. No differences in weight loss was observed between brined cod, with or without phosphate, from the same producer. Some advantages can also be achieved by compressing the fish during drying, which speeds up the weight loss. The humidity and temperature in the drying tunnel were stable and no difference could be found in drying rate of fish in different locations in the drying tunnel. Results from water and salt content in different locations in the fish, showed the lowest water content on the surface of the fish after drying.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Dried salted fish, Drying condition, compressing, washing, Z-value</i>		