

<i>Titill / Title</i>	<b>Vinnsla á humarmarningi úr humarklóm / Processing of nephrops lobster claw meat</b>		
<i>Höfundar / Authors</i>	Vigfús Ásbjörnsson, Óli Þór Hilmarsson, Guðjón Þorkelsson		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	10-12	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Mars 2012
<i>Verknr. / project no.</i>	1008 - 2073	Skýrsla lokuð til 01.03.2014	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	AVS rannsóknasjóður í sjávarútvegi		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>Verkefnið var um nýtingu á áður ónýttu hráefni úr sjávarfangi sem er kjöt úr humarklóm. Verkefnið tók bæði til vinnslu marnings úr humarklóm og fullvinnslu á afurðum úr marningnum. Vinnsluferlar voru skilgreindir með nýtingarstuðlum og hráefni rannsakað. Vinnslueiginleikar marningsins voru rannsakaðir og hann prófaður í tveimur vörutegundum.</p> <p>Áætluð framlegð var mæld til að meta fýsileika á fullvinnslu á afurðum sem innihalda humarmarning. Leitast verður við að fullnýta allt hráefni sem kemur af humarklónum þannig að virðissköpun verði sem mest í vinnslu á matvælum tengdum humarmarningi úr humarklóm.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Humarklær, marningur, eiginleikar, virðisauki</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>A process for isolating mince from nephrops lobster claws was developed and the product tested for microbial, chemical and sensory quality. The mince was tested in two ready to eat products. Production cost, yield and gross margin were calculated in order determine the feasibility of starting up an industrial scale production of the mince as well as for production of ready to eat products.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Nephrops lobster claws, mince, properties, added value</i>		