

## Report summary

Titill / Title	<b>Fullnýting próteina úr grásleppu /</b> Full utilization of proteins from Lumpfish		
Höfundar / Authors	Margrét Geirsdóttir		
Skýrsla / Report no.	12-15	Útgáfudagur / Date:	Desember 2015
Verknr. / Project no.	4016-2185	Skýrsla lokuð til 01.01.2018	
Styrktaraðilar /Funding:	AVS (V12 062-12)		
Ágríp á íslensku:	<p>Markmið verkefnisins var að þróa nýjar próteinafurðir úr hráefni sem fellur til við vinnslu grásleppuhroga. Á þann hátt var stefnt að því að ná enn meiri verðmætum úr hráefninu með því að framleiða verðmætar próteinafurðir úr grásleppu. Í verkefninu var þróun þriggja afurða könnuð, 1) einangruð prótein fyrir surimi, 2) þurrkuð prótein sem íblöndunarefni og 3) vatnsrofin prótein sem íblöndunar og/eða fæðubótarefni.</p> <p>Illa gekk að einangra prótein úr grásleppuholdi en niðurstöður úr lífvirknimælingum á afurðum úr vatnsrofnum próteinum lofa góðu fyrir áframhaldandi rannsóknir.</p>		
Lykilorð á íslensku:	<i>Grásleppa, aukið verðmæti sjávarfangs, nýjar afurðir, lífvirkni, prótein</i>		
Summary in English:	<p>The aim of the project was to develop new products from lump fish to increase the yield and value of the catch. In the project the aim was to develop three types of products: 1) isolated proteins for surimi, 2) dry proteins as additives and 3) hydrolysed proteins as additives and/or food supplements.</p> <p>The project revealed that protein isolation from lump fish is difficult but hydrolysed proteins showed promising bioactive properties.</p>		
English keywords:	<i>Lump fish, increased value, new products, bioactivity, proteins</i>		