

<i>Titill / Title</i>	Vinnsla á humarmarningi úr humarklóm 2 / Processing Lobster mince from lobster claws 2		
<i>Höfundar / Authors</i>	Vigfús Ásbjörnsson, Þorkell Marvin Halldórsson, Irek Klonowski, Guðjón Þorkelsson, Óli Þór Hilmarsson, Aðalheiður Ólafsdóttir		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	14-13	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Maí 2013
<i>Verknr. / Project no.</i>	2073	Skýrsla lokuð til 01.06.2015	
<i>Styrktaraðilar /Funding:</i>	AVS tilvísunarnúmer R 009-12		
<i>Ágrip á íslensku:</i>	<p>Tilgangur verkefnisins er að fínstilla áður þróaðan feril í framleiðslu humarmarnings úr humarklóm úr fyrra verkefni sem framkvæmt var árin 2011-2012. Rannsaka eiginleika hans og notkunarmöguleika með það að markmiði að sýna fram á fýsileika á framleiðslu slíkrar afurðar í humarvinnslum á Íslandi. Gerðar eru margar tilraunir og mælingar með marninginn og hann metinn af sérfræðingum Matís þannig að fyrirliggi faglegt mat á afurðinni sem nota má við vinnslu afurðarinnar í fiskvinnslum á Íslandi.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Humarklær, humarmarningur</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>The purpose of the project is to fine tune the process of isolating mince from nephrops lobster claws which was developed in an earlier project which was performed in the years 2011-2012. Analyze the mince features and functions with the purpose of pointing out the mince feasibility of producing the material in Icelandic lobster industry. Many experiments and measurements are performed on the mince in the project where it is evaluated by Matis food specialists so the existence of professional evaluation of the product can be used in processing the product in the fish industry in Iceland.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Lobster claws, lobster mince</i>		