

<i>Titill / Title</i>	Auðgaðir sjávarréttir / Enriched seafood		
<i>Höfundar / Authors</i>	Emilía Martinsdóttir, Rósa Jónsdóttir, Kolbrún Sveinsdóttir, Margrét Geirsdóttir, Aðalheiður Ólafsdóttir, Helga Helgadóttir, Gísli M. Gíslason		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	15-12	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Apríl 2012
<i>Verknr. / project no.</i>	2008	Skýrsla lokuð til 01.04.2015	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	AVS		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>Verkefninu Auðgaðir sjávarréttir sem unnið var í samvinnu við fyrirtækið Grím kokk í Vestmannaeyjum og Iceprotein á Sauðárkróki er nú að ljúka. Þar voru þróaðar nokkrar frumgerðir af vörum úr íslensku sjávarfangi og bætt í þær lífefnum eins og þörungabykkni með skilgreinda lífvirkni, hýdrólýsötum til að auka próteininnihald og lýsi til að auka ómega-3 fitusýrur. Niðurstöðurnar sýna að vel er hægt að auka magn ómega-3 fitusýra í fiskibollum án þess að það komi niður á bragðgæðum. Sama má segja um íblöndun þörungadufts og einnig tókst vel að auka próteinmagn í fiskbollunum.</p> <p>Neytendakannanir voru framkvæmdar til að kanna smekk neytenda fyrir frumgerðum í samanburði við hefðbundna vöru sem þegar er á markaði. Upplýsingar um lífvirku efnin og virkni þeirra hafði áhrif á hvernig fólk geðjaðist að vörunum. Áhrif upplýsinga voru háð ýmsum þáttum, eins og viðhorfum til heilsu og matar og viðhorfum til innihaldsefna í þeirri vöru sem prófuð var. Neytendakönnun á netinu sem yfir 500 manns tóku þátt í sýndu að fólk er almennt jákvæðara gagnvart auðgun ef um er að ræða þekkt hollustuefni á borð við ómega-3. Einnig að betra er að veita upplýsingar um virkni þó að um þekkt efni sé að ræða, þar sem það eykur á jákvæða upplifun fólks af vörinni. Auðgun með þara virðist einnig vera raunhæfur kostur þar sem upplýsingar um notkunargildi þarans í vöru voru gefnar og svipað má segja varðandi fiskiprótein. Þessar vörur höfðu almennt frekar til fólks sem leggur áherslu á hollustu matvæla, sem er nokkuð stór hópur samkvæmt þessum niðurstöðum. Almennt má álykta út frá þessum niðurstöðum að auðgun sjávarréttanna sé raunhæfur möguleiki en huga þarf að merkingum og upplýsingagjöf til neytenda.</p> <p>Það má álykta út frá þessum niðurstöðum auðgun sjávarréttanna sé raunhæfur möguleiki en huga þarf að merkingum og upplýsingagjöf til neytenda.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Auðgun sjávarréttanna, lífefni, neytendur, vöruþróun</i>		

<p><i>Summary in English:</i></p>	<p>Prototypes of seafood dishes enriched with bioactive compounds from the ocean, such as seaweed, fish proteins and fish oil to increase omega-3 fatty acids have been developed to meet market demand. The results show that it is possible to increase the content of omega-3 fatty acids in fishcakes without negatively affecting the flavour. Also the enrichment of seaweed and fish proteins to increase protein content was successful. Consumers were asked about liking of various prototypes compared to traditional fish dishes. Information on the added compounds and their bio-activity affected the liking of the consumers. Influence of information depended on various factors like attitudes towards health, food and the added ingredients.</p> <p>Web-based consumer survey (500 respondents) showed that consumers were more positive towards enrichment of seafood if well-known ingredients like omega-3 were used. The information on health-effect and bio-activity was also positive regarding the consumer experience. even though the ingredients was well-known. Enrichment using seaweed or proteins also seems to be a realistic option based on information of the health effect given.</p> <p>These kinds of products appeal more to consumers emphasising health benefits of their food. It can be stated from the results of the project that enrichment of seafood is a realistic option but labelling and information to consumers is important.</p>
<p><i>English keywords:</i></p>	<p><i>Enriched seafood, bioactive compounds, product development, consumers</i></p>