

Report summary

<i>Titill / Title</i>	SafeSalt: Quality control of bacalao salt / SafeSalt: Gæðaeftirlit með saltfisk salti		
<i>Höfundar / Authors</i>	Minh Van Nguyen, Sigurjón Arason, Hrönn Ólína Jörundsdóttir		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	30-12	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	September
<i>Verknr. / project no.</i>	1989	Skýrsla lokuð til 01.10.2013	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	AVS		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>Markmið verkefnisins var að þróa hraðvirka greiningaraðferð til að meta gæði salts sem notað er til saltfiskframleiðslu. Takmark verkefnisins var að lágmarka gulumyndun í saltfiski. Tilraunir með að nota þorskalýsi sem staðgönguefni til að meta þránun fitu af völdum málna sýndu lofandi niðurstöður og nauðsynlegt er að yfirfæra niðurstöður fyrir þorskalýsi yfir á þorskflök. Niðurstöður benda til þess að járn hafi meiri áhrif á þránun fitu en við kopar. Þránun mældist í fitu við allt að 5 ppm járnstyrk í salti. Nauðsynlegt er að skoða áhrif kopars og járn á oxun próteins í fiski.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Saltfiskur, kopar, járn, gæðastaðall</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>The objective of the project was to develop rapid test method to evaluate the quality of salt used in the production of heavily salted cod. This is done in order to reduce the risk of yellow discoloration in salted cod. Experiments where cod liver oil was used as surrogate material showed promising results and the next step is to extrapolate these results to cod filets. The results indicate that iron has stronger oxidizing effects on lipids compared to copper. Oxidation of lipids was detected at 5 ppm iron concentration in salt. Future research should aim at investigating the effects of copper and iron on protein oxidation in fish.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Salted cod, copper, iron, quality standard</i>		