

Report summary

<i>Titill / Title</i>	Nasl og fiskprótein - Þróun vinnsluaðferða og vöru /Fish proteins used in extruded corn snacks		
<i>Höfundar / Authors</i>	Jón Trausti Kárason, Irek Klonowski, Guðjón Þorkelsson		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	35-11	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Nóvember 2011
<i>Verknr. / project no.</i>	1008-2030	Skýrsla lokuð til 01.12.2013	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	AVS rannsóknasjóður í sjávarútvegi		
<i>Ágrip á íslensku:</i>	<p>Verkefnið miðar að því að auka verðmæti aukahráefna úr fiskvinnslu s.s. afskurðar auk þess að nýta áður vannýttar fisktegundir.</p> <p>Verðmætaukningin felst í að nota hráefnin til framleiðslu fiskpróteina, en próteinin yrðu svo nýtt við framleiðslu á kornnasli. Auk mögulegrar verðmætaukningar myndi varan teljast mun heilsusamlegri en hefðbundið kornnasl.</p> <p>Verkefnið felur í sér greiningu markaða, standsetningu vélbúnaðar, framleiðslu fiskpróteina, tilraunaframleiðslu próteinbætts nasls ásamt vöruprófunum.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Þrýstisprautun, nasl, fiskprótein, verðmætaukning</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>This project aims to increase the value of fish processing by-products like cut-offs as well as utilization of species that are not fully utilized. The value adding involves the isolation of proteins from the raw materials and then using the proteins as additives in extruded corn snacks. Besides the value adding the products nutritional benefits would increase substantially.</p> <p>The project involves a market analysis, installation of machinery, fish protein production, experimental production of protein enhanced corn snacks as well as product testing.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Extrusion, snacks, fish proteins, value adding</i>		