

Tættur saltfiskur

Páll Ólafsson

Um alllangt skeið eða að minnsta kosti s.l. 20 ár hefir verið á Bandaríkjamarkaði tættur saltfiskur, sem er beinlaus og roðlaus. Hann verður hér eftir nefndur einungis tættur saltfiskur til hægðarauka. Þessi tætti saltfiskur er yfirleitt mjög ljós. Mun hann hafa verið framleiddur úr völdum þækilsöltuðum fiski. Er saltfiskurinn fyrst pressaður og síðan hreinsaður af roði og beinum og loks tættur í sérstökum vélum. Síðan er hann þurrkaður hæfilega, sums staðar við útfjólublátt ljós. Sennilega lýsist fiskurinn eitthvað við slíka þurrkun. Þessi vara er m.a. notuð til bragðbætis í sérstaka rétti í verksmiðju Sölumiðstöðvar hraðfrystihúsanna í Bandaríkjunum.

Í Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins eru til skýrslur um þessa framleiðslu frá árinu 1951, en auk þess var frá henni greint í "Ægi" 1951.

Fyrir milligöngu Sölumiðstöðvar hraðfrystihúsanna bárust Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins fyrir nokkru tvö sýni af tættum saltfiski og var efnasamsetning þeirra þessi:

	Vatn %	Salt %
Sýni 1, jan. '71	41.5	27.0
Sýni 2, jan. '72	26.0	28.0

Sýni 1 var mjög ljóst og góð vara, en sýni 2 var hins vegar nokkuð dekkra. Efalaust hefir það verið unnið úr lakara hráefni.

Rannsóknastofnunin hóf könnun á framleiðslu á tættum saltfiski á árinu 1971 og þá einkum hvort framleiða mætti hann úr lakari tegundum saltfisks.

Aflað var upplýsinga um verð á vélum til að tæta fiskinn frá Bandaríkjunum. Verð á tættara reyndist vera yfir 5000 dollarar, en afköst voru ekki tilgreind.

Einnig var spurzt fyrir um vélar til þessa í Þýzkalandi en án árangurs. Einum stærsta framleiðanda þess konar véla (kvarna, tættara) var sent sýni af amerísku vörunni (sýni 1) og 30 kg af roðlausum og beinlausum saltfiski, en það reyndist ekki unnt að tæta fiskinn eins og gert er í Bandaríkjunum. Kom fiskurinn aftur nánast fínmalaður.

Við frekari athugun í Rannsóknastofnuninni kom í ljós, að tættu saltfiskinn má framleiða með því að þurrka fyrst roðlausa og beinlausa saltfiskinn hæfilega eða þannig, að vatnsmagn hans sé ekki yfir 40% og mala hann síðan eða tæta í venjulegri hamrakvörn.

Voru framleidd þannig nokkur sýni af tættum saltfiski og send sérfróðum aðila erlendis til umsagnar. Hann taldi slíka vöru ekki standa þeirri amerísku að baki og er því ekkert því til fyrirstöðu að framleiða þessa vörutegund eins og lýst hefir verið. Hins vegar virðist ekki fjárhagsgrundvöllur til slíkrar framleiðslu.

Úr 64.8 kg af 2. og 3. flokks saltfiski fengust 40.8 kg af roðlausum af beinlausum fiski eða 63%. Fékkst talsvert meira úr annars flokks fiskinum en hinum.

Ef vatnsmagn fisksins er 56% fyrir þurrkun, sem mun algengast og 37% eftir þurrkun léttist hann um 30.1%, þ.e. það fást um 70% af þurrkuðum tættum saltfiski. Töp við mölun eða tætingu eru hverfandi lítil.

Úr þessum annars og þriðja flokks saltfiski fást þá um $0.63 \times 0.7 \times 100 = 44\%$ af tættum saltfiski.

Einn af starfsmönnum stofnunarinnar hreinsaði saltfiskinn af roðum og beinum og skilaði um 3 kg af hreinsuðum fiski á klst. Með meiri þjálfun má efalaust fá mun meiri afköst, en ljóst er að þessi hreinsun er tímafrek.

Verðið á tættu saltfiskinum á Bandaríkjamarkaði var um 60-65 cent pundið í byrjun þessa árs, eða um 120-130 kr. kg. Virðist augljóst, að með því verði sem þá var á saltfiski er ekki fjárhagsgrundvöllur til framleiðslu þessarar vöru hér á landi.

Tættur saltfiskur, sem framleiddur er úr úrgangssaltfiski er eðlilega mun lakari vara en ameríska varan og útkoman lakari. Þó að ekki sé ljóst hve mikið fengist fyrir slíka vöru á Bandaríkjamarkaði virðist heldur ekki fjárhagsgrundvöllur til framleiðslu af þessu tagi hérlendis.

Tættur saltfiskur úr marningi

Annað hráefni sem kannað hefir verið til framleiðslu á tættum saltfiski er marningur, sem frystihúsin framleiða úr afskurði o.fl. og frysta nú í blokkir til útflutnings. Eru þær notaðar í fiskrétti.

Til framleiðslu á tættum saltfiski var marningur saltaður í grisjum í plastnetkölfur svo að þekill ætti auðvelt með að renna úr fiskinum. Voru körfurnar geymdar fyrstu dagana í vinnslusal stofnunarinnar við 12-15°C en síðan í klefa við 4-5°C.

Söltuð voru um 50 kg í hverja körfu.

Saltað var með mismunandi miklu saltmagni og varð efnasamsetning saltaðs marnings eins og sýnt er í töflu I.

Saltaði marningurinn hætti að léttast eftir um 3 vikur. Með því að þurrka saltaða marninginn álíka og saltfiskinn, þ.e. þannig að vatnið yrði ekki meira en 40% reyndist auðvelt að mala hann og fá tættan saltfisk, sem reyndist ágæt vara.

Við framleiðslu á tættum saltfiski yrði talsvert meiri vinna en við að frysta marninginn í blokk.

Marninginn þyrfti að salta í kassa eða meisa úr hæfilega þéttriðnu neti úr ryðfríu stáli eða öðru efni, sem ekki tærist af salti. Þessir meisar mega ekki vera of víðir, því að þekill þarf að geta runnið auðveldlega úr fiskinum. Hins vegar má hafa lengd þeirra að vild og hæð þannig, að sem þægilegast sé að salta í þá og losa þá.

Þegar marningurinn er orðinn saltur og þekill hættur að renna úr honum eftir um það bil 3 vikur, er saltaði marningurinn tekinn úr meisnum, tættur hæfilega sundur og þurrkaður eins og saltfiskur. Að þurrkun lokinni er marningurinn síðan malaður í hamrakvörn og fæst þá hinn tætti saltfiskur.

Þegar marningurinn var saltaður með 20% af salti miðað við marninginn fengust um 50% af tættum saltfiski.

Verður ekki annað séð en að nota megi marninginn til þessarar framleiðslu.

Hins vegar virðist ekki vera fjárhagsgrundvöllur fyrir framleiðslunni með því verðlagi sem nú er á frystum marningi í blokk og tættu saltfiskinum. Vegna hinna öru breytinga á verði fiskafurða nú verða ekki tilgreind verð á þessum vörutegundum.

Tafla I

Saltaður marningur

Salti blandað í marning	Saltaður marningur	Tættur saltfiskur	Salt í þurrefni
21%			
Vatn	67.4%	34.6%	
Salt	16.0%	30.3%	43.7%
24%			
Vatn	60.4%	31.5%	
Salt	18.0%	32.2%	47.0%
27%			
Vatn	60.0%	27.7%	
Salt	19.0%	34.6%	48.0%