

Nr. 37

28. janúar 1974

HRÁEFNI TIL FISKIÐNAÐAR

Tilraunasöltun á loðnu
Jóhann Guðmundsson

Tilgangur tilraunanna var að kanna hvernig loðna verkaðist í salti.

Tilraunirnar hófust árið 1972 og var loðna þá söltuð í smáum stíl. Söltuð var loðna af báðum kynjum og var hún sykursöltuð, súrsöltuð og kryddsöltuð.

Hængar litu betur út eftir verkunina en hrygnur og kryddsaltaða loðnan verkaðist best. Sykursöltuð loðna verkaðist ekki vel og sama má segja um súrsöltuðu loðnuna, en hún skrapp mjög saman við verkunina, var útlitsljót og ekki bragðgóð. Roð loðnunnar virðist ekki eyðast eða meyrna við sýringu eins og síldarroð gerir.

Á vertíðinni 1973 var gerð önnur tilraun í nokkuð stærri stíl og byggðist hún að verulegu leyti á niðurstöðum fyrri tilrauna.

Haraldur Gunnlaugsson, síldarmatsmaður, sá um söltunina og framkvæmdi skynmat.

Saltað var í háltunnur, en verkunarefni voru eftirfarandi miðað við heiltunnur.

Tilraun nr.	Salt kg	Sykur kg	Krydd skammtur	Saltpétur (viðbót) gr.
I	12	7	1	0
II	12	7	-	50
III	10	8	-	0
IV	10	8	-	50

Um 150 g af saltpétri eru í hverjum kryddskammti. Vigtað var í tunnurnar sem svaraði 108 kg í tunnu. Eingöngu voru notaðir hængar í tilraunirnar og voru þeir heilsaltaðir. Tunnunum var lokað um 5 klst eftir söltun. Fylgzt var með verkun loðnunnar og hún skoðuð eftir mislanga geymslu.

Loðnan var ætíð þækluð með 18° þækli.
Niðurstöður skoðunar voru eftirfarandi:

Eftir 6 vikna geymslu

Fiskur bragðgóður og sæmilega mjúkur. Roð heillegt, sterkt og tiltölulega auðvelt að ná því af. Verkunin virðist hafa tekist vel, en á þessu verkunarstigi verður tæplega gerður munur á bragði og verkunareinkennum eftir tunnum.

Loðna virðist taka kryddi fljótar en síld, enda smærri og fituminni en venjuleg söltunarsíld.

Eftir 10 vikna geymslu

Nú finnst verulegur bragðmunur á loðnunni úr tilraun I og II annars vegar og III og IV hins vegar. Í I og II er fiskurinn bragðsterkari og betri. Fiskurinn hefur tekið í sig kryddlit. Auðvelt er að fletta roðinu af fiskinum.

Eftir 16 vikna geymslu

Fiskurinn hefur tekið í sig meira krydd en við síðustu skoðun, er bragðbetri og betur verkaður.

Fiskur úr tilraunum I og II er bragðsterkari og betri. Verulega virðist gengið á geymslupolið í tilraun III.

Loðnan var efnagreind og voru niðurstöður eftirfarandi:

Geymsla vikur	Tilraun nr.	L o ð n a				P æ k i l l			
		TMA mg N/100 g	TVB mg N/100 g	Salt %	Vatn %	TMA mg N/100 g	TVB mg N/100 g	Salt %	Vatn %
6	I	3,3	27,2	9,6	68,3	3,2	29,6	10,8	77,5
	II	7,2	29,2	9,8	67,8	11,2	35,0	11,0	76,4
	III	4,2	26,2	8,3	68,6	4,2	28,6	9,3	77,7
	IV	6,0	33,6	8,5	68,3	8,0	35,6	9,3	77,8
10	I	4,6	30,4	9,8	68,5	3,4	28,8	11,6	77,5
	II	32,6	60,0	10,5	68,1	33,6	64,4	11,8	77,3
	III	4,0	23,4	9,0	69,1	6,0	27,0	10,1	77,7
	IV	8,2	37,0	9,2	68,5	10,6	39,2	10,2	78,0
13	I					4,0	26,6	12,3	76,9
	II					26,0	65,4	12,7	77,0
	III					4,4	27,4	11,4	77,1
	IV					9,6	42,0	11,8	69,1
16	I	3,8	28,2	11,4	68,8	4,0	31,2	12,8	77,2
	II	27,2	45,0	11,7	68,4	34,0	68,0	13,4	77,4
	III	18,2	23,4	9,9	69,0	5,2	48,8	11,5	77,8
	IV	19,6	29,2	10,2	69,5	1,2	30,0	11,7	77,3

Niðurstöður

Í tilraunum þessum var kannað, hvort hægt væri að salta loðnu og láta hana verkast á svipaðan hátt og síld. Loðnan var öll heilsöltuð.

Sykur- og súrsöltuð loðna verkaðist ekki vel, en kryddsöltuð verkaðist hún allvel.

Hængar voru heillegri og fallellegri upp úr saltinu en hrygnur. Verkunareinkenni svipuð og á síld komu fram. Ferskfiskgljáinn hvarf við verkunina. Auðvelt var að fjarlægja roð frá holdi og hold frá hrygg, eins og á verkaðri saltsíld, og bragðefni mynduðust við verkunina.

Hluti af söltuðu loðnunni var flakaður og látinn verkast í bragðefnum og gafst það sæmilega.