

Inngangur

Áður fyrr var selkjöt víða nýtt til matar en vegna breyttra neysluháttá hefur neysla þess minnkað mikið á síðustu áratugum. Auk þess hefur kjötið varla verið fánlegt í þéttbýlinu. Á undanförunum árum hafa hins vegar orðið viðhorfsbreytingar gagnvart þjóðlegum réttum sem leitt hafa til þess að nú þykir mörgum spennandi að neyta þeirra. Einnig er vert að hafa í huga að selkjöt er mjög næringarríkt og framúrskarandi járn- og B vítamíngjafi, er það afar meyr og bragðgott og á fullt erindi inn á borð landsmanna.

Markmiðið með þessu verkefni var að rannsaka geymsluþol selkjöts eftir mislanga geymslu í frosti. Þetta var gert með því að mæla þránun fitunnar í kjötinu og framkvæma bragðprófanir með skynmati.

Framkvæmd

Í verkefninu voru notaðir landselskópar frá bænum Krossanesi á Vatnsnesi á Norðurlandi vestra. Þeir voru veiddir í net og blóðgaðir lifandi. Skinnið var flegið af þeim og þeir afspikaðir (Mynd 3). Í geymsluþolsprófun og skynmat voru notaðir vöðvar úr handarstykki og hrygg. Talið er að þessir vöðvar séu mýksta kjötið, og auðvelt er að fjarlægja þá af skrokknum.

Geymsluþolsprófanir voru framkvæmdar þannig að kjötinu var pakkað í lofttæmdar umbúðir, síðan sett í svartan plastpoka og geymt í frosti við -21 til -22°C í 1,5, 3 og 6 mánuði. Þránun var metin með því að mæla peroxíðgildi fitunnar í kjötinu. Fyrir skynmat var kjötið algerlega fituhreinsað og soðið í 40 mínútur. Skynmatsdómarar mátu síðan bragðgæði kjötsins.

Niðurstöður

Niðurstöður þránunarmælinga leiddu í ljós að ekki var marktækur munur á milli peroxíðgilda fitunnar í kjötinu ($p=0,356$) eftir mislanga geymslu í frosti (Mynd 4). Við bragðprófun kom verulega á óvart hversu bragðgott kjötið var og mjúkt undir tönn. Dómarar fundu ekkert þráabragð af kjötinu eða bragðmun á milli geymslutíma. Töldu dómarar að bragðinu af kjötinu mætti helst líkja við villibráðarbragð.

Ályktanir

Ljóst er að frosið selkjöt geymist í a.m.k. 6 mánuði án þess að tapa bragðeiginleikum sínum. Nauðsynlegt er að fituhreinsa kjötið vel fyrir matreiðslu.

Þetta verkefni var styrkt af Framleiðnisjóði landbúnaðarins.



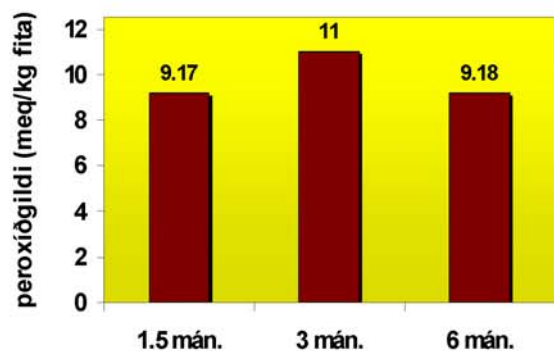
Mynd 1. Handarstykki



Mynd 2. Hryggvöðvi



Mynd 3. Afspikun á sel



Mynd 4. Þránun í selkjöti eftir mislangan tíma í frosti.