

Fullsöltun í þækilkeri

Geir Arnesen

Við þækilsöltun á þorski hér á landi er fiskurinn yfirleitt látinn liggja 3-4 sólarhringa í þækilkerjum og nær því ekki að saltast að fullu áður en hann er tekinn upp úr og saltaður í stafla.

Í Noregi er stundum hafður sá háttur á að fiskur er látinn liggja jafnvel nokkrar vikur í þækilkerjum og fullsaltast þar, en síðan tekinn til þurrkunar beint upp úr kerjunum. Norðmenn munu þó einnig þækilsalta fisk á svipaðan hátt og Íslendingar.

S.l. vor var gerð tilraun til að bera saman fullsöltunaraðferðina við venjulega hefðbundna þækilsöltun.

Hráefnið, sem var óslægður netþorskur með haus, var fengið hjá Íshúsi Hafnarfjarðar 20/3 1975. Alls voru fengin 483.5 kg.

Hráefnið, sem til söltunar fór, var metið af ferskfiskmatsmanni og þannig til hagað að jafnmargir fiskar af hverjum matsflokki fóru í hvort þækilker.

A. Fullsöltunaraðferð.

Fiskarnir voru saltaðir í þækilker á venjulegan hátt (saltnotkun, 1:3) og látnir liggja þar 12 sólarhringa. Að svo búnu voru þeir teknir úr kerinu, þvegnir úr eigin þækli og sendir til þurrkunar hjá þurrkhúsi S.Í.F.

B. Venjuleg þækilsöltun.

Fiskarnir voru saltaðir í þækilkerið á venjulegan hátt (saltnotkun 1:3). Að fjórum sólarhringum liðnum voru þeir svo teknir úr þækilkerjunum og saltaðir í stafla við ca. 5°C. Umsöltun fór fram 14 dögum seinna. Sex vikum

frá söltun var fiskurinn svo þvegin úr mettuðum þækli og síðan staflað aftur við 5-6°C.

10 dögum seinna var hann svo fluttur til þurrkunar hjá þurrkhúsi S.Í.F.

Niðurstöður:

Tafla 1.

Ker	Ferskfiskmat			Nýting á þurrfiski %	Mat á þurrfiski			
	I, %	II, %	III, %		I, %	II, %	III, %	IV, %
A	38.8	45.1	16.1	27.8	48.3	35.5	16.2	
B	"	"	"	29.3	58.0	25.8	12.9	3.3

Efnagreiningar:

Tafla 2.

Þækili

Ker	Þækilmagn miðað við flattan fisk %	Salt %	Nx6.25*
A	42.0	24.0	2.0
B	37.3	24.4	1.4

Tafla 3.

Þurrfiskur

Ker	Vatn %	Salt %
A	36.8	25.7
B	39.1	25.5

* N-sambönd, reiknuð sem eggjahvítudefni.

Lokaorð:

Eins og sést í töflu 1, þá er þyngdarnýtingin dálítið betri í B en í A og í samræmi við það er bæði þækilmagnið og magn uppleystra eggjahvítuefna í þæklinum meira í A en í B. Mat á þurrfisknum kemur einnig heldur betur út í B en A. Með fullsöltunaraðferðinni fást því heldur minni og lakari afurðir, en við venjulega þækilsöltun, en þess ber að geta, að við fyrrnefnda aðferð sparast a.m.k. ein umsöltun og svo það, að verkunartíminn stýttist að mun.

Við þurrkun á fisknum úr keri A varð vatnsinnihaldið heldur lítið fyrir það þurrkstig (cura corrente) sem stefnt var að. Nýtingin í A er því umreiknuð á sama vatnsinnihald og reyndist vera í fisknum úr keri B.