

Nr. 70

16. janúar 1976

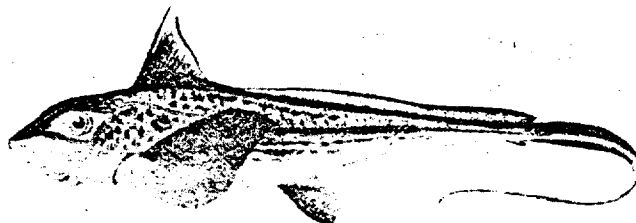
Efnagreining og bragðprófun á nokkrum sjaldgæfum fisktegundum

Júlíus Guðmundsson og Erla Salómundsdóttir

Inngangur

Til rannsóknanna voru fengnar 3 tegundir af fiskum, sem rannsóknaskipið Bjarni Samundsson veiddi í einum rannsóknaleiðangra sinna 1975. Þessi fiskar voru geirnyt (*C. Monstrosa*), gljáháfur (*C. Coelolepis*) og litli karfi (*s. viviparus*). Fiskarnir voru geymdir í frysti, þangað til þeir voru teknir til rannsókna.

Geirnyt



Geirnyt (stundum nefnd hafmús eða særotta) er yfirleitt um 70 - 95 cm á lengd. Hún er svipuð langhölum í vexti, gild að framan með stórt höfuð, en afturmjó og endar með löngum og mjóum hala.

Geirnytin er djúpfiskur og heldur sig mest á leir og sandbotni. Hún lifir mest á krabbadýrum og skrápdýrum, svo og skeldýrum. Hún heldur sig mest í smáhópum og hvort kyn fyrir sig.

Fiskurinn skiptist þannig:

Hold	32.2 %
Lifur	24.1 %
Slóg	9.4 %
Úrgangur	34.3 % (þar af haus 20.1 %)

Efnagreining á einstökum flokkum:

	Vatn %	Protein (N x 6.25) %	Fita %	Salt %	Aska (salt- laus)%	N sem ób.Ammoniak %
HOLD	82.3	21.3	0.5	0.40	1.1	0.58
SLÓG	75.6	18.0	9.1	0.88	1.0	0.45
ÚRGANGUR	80.4	21.7	0.5	0.85	2.0	0.91
MEDALTAL	80.6	21.1	1.6	0.66	1.5	0.71

Efnagreining á lifur

Lýsi	88.0 %
Vatn	10.0 %
Fitufrítt þurrefni	2.0 %

Efnagreining á lifrarlýsi

Vitamín A, International ein/g.	620
Ób. fitusýrur	0.56 %
Joðtala (Hanus)	89
Ósápanlegt	26.2%
Sáputala	127.6
Eðlisþyngd við 20°C	0.8969

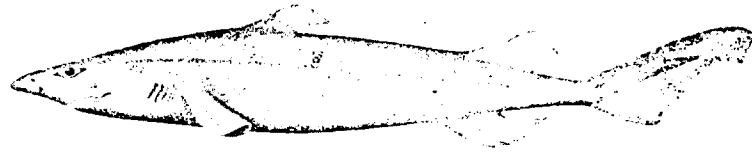
Einkenni:

Mikið lýsismagn í lifur.

Lýsi:

Lítið Vitamin A magn, lág eðlisþyngd, lág joðtala, lág sáputala og mikið af ósápanlegum efnum. Ekkert stearin féll út við geymslu í ísskáp. Lýsið gulleitt og lyktarlítið.

Gljáháfur:



Gljáháfur er nálægt 1 m. á lengd, nokkuð gildur og sívalur. Bolurinn er gildur um miðjuna, en mjókkar fljótt aftur.

Gljáháfur er djúpfiskur og lifir mest á 400 - 1100 m. dýpi. Lítið er vitað um lifnaðarhætti hans.

Fiskurinn skiptist þannig:

Hold	12.6 %
Lifur	24.0 %
Slóg	12.1 %
Úrgangur	51.3 %

Efnagreining á einstökum flokkum:

	Vatn %	Protein % (N x 6.25)	Fita %	Salt %	Aska % (salt- laus)	N sem ób. Ammoniak %
HOLD	82.6	19.3	0.7	0.28	0.84	1.12
SLÓG	79.2	12.9	7.4	1.41	1.0	0.87
ÚRGANGUR	75.6	19.7	2.0	0.52	5.97	1.03
MEDALTAL	77.3	18.6	2.6	0.62	4.33	1.02

Efnagreining á lifur:

Lýsi	80.0 %
Vatn	16.7 %
Fitufrítt þurrefni	3.3 %

Efnagreining á lifrarlýsi:

Vitamin A, International ein/g	minna en 100
Ób. fitusýrur	0.08 %
Joðtala (Hanus).....	183
Ósápanlegt	48.7 %
Sáputala	91.2
Eðlisþyngd við 20°C	0.8777

Einkenni:

Mikið lýsismagn í lifur.

Lýsi:

Óverulegt vitamin A magn, lág eðlisþyngd, há joðtala, lág sáputala og mjög mikið af ósápanlegum efnum. Ekkert stearin féll út við geymslu í ísskáp. Lýsi ljóst og lyktarlítið.

Matreiðsla og bragðprófun á gljáháf

Gljáháfurinn var flakaður og roðdreginn. Brúna lagið næst roðinu var fjarlæggt. Flökin voru þvegin upp úr saltupplausn og síðan skoluð með köldu vatni. Síðan voru þau lögð á bakka, plast breitt yfir og þau látin standa við 0° (eða inni í ísskáp) í 24 klst. Þannig hverfur hin einkennandi hákarlalykt (1). Síðan voru flökin lögð í 5% saltupplausn í 2 klst., en að því loknu skoluð með köldu vatni. Einnig voru þau lögð í 10% saltupplausn í 16 klst. en það reyndist of mikið og þurfti að afvatna flökin lengi (ca. 30 klst.) áður en hægt var að borða þau. Eftir þessa meðferð var gljáháfurinn bragðprófaður ýmist soðinn eða velt upp úr hveiti og steiktur á pönnu. 9 manns prófuðu fiskinn og voru þeir látnir segja álit sitt á honum, hvort hann teldist vondur eða góður matur. Notaður var einkunnaskalinn 1 - 5, þar sem 1 = vont; 2 = lélegt; 3 = samilegt; 4 = gott og 5 = ágætt.

Almennt þótti gljáháfurinn góður á bragðið og fékk yfirleitt þá dóma að hann væri seigur og stífur svipaður að gerð eins og humar og skötuselur. Niðurstöður er að finna í töflu.

(1) McCormic, Allen & Young. Shadows in the sea. London 1964, p. 365.

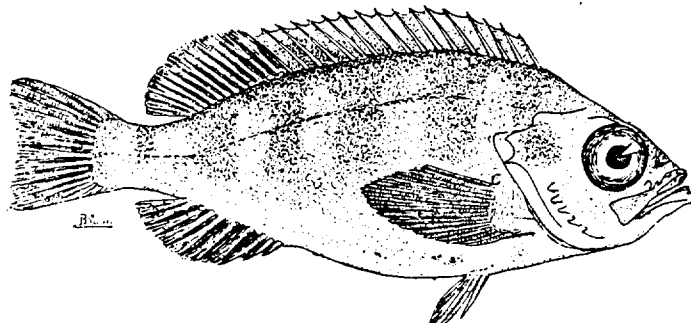
Bragðprófun á gljáháf, meðaleinkunn ± meðalfrávik.

	S o ð i n n		Steiktur
	5% NaCl-lausrn	10% NaCl-lausrn	5% NaCl-lausrn
Lykt	3.8 ± 0.8	4.0 ± 0.7	4.2 ± 0.7
Bragð	4.0 ± 0.9	3.8 ± 0.7	3.8 ± 0.7

Eftir framangreindu að dæma virðist gljáháfurinn vera fyrirtaks matur og ekkert því til fyrirstöðu að reyna að vinna hann, ef hægt yrði að veiða hann í verulegu magni, en áreiðanlega þyrfti að athuga gerlafræðilegu hliðina þar sem ráðlagt er að geyma flökin í ís eða ísskáp í 24 klst. til þess að losna við hákarlabragðið.

Kvikasilfursmælingar á holdi gljáháfsins leiddu í ljós, að það var verulega yfir þeim skaðleysismörkum, sem víðast hafa verið sett eða 3.1 - 3.2 mg Hg/kg.

Litli karfi:



Litli karfi er líkur karfa í útliti en miklu minni, yfirleitt 20 - 30 cm á lengd. Hann er meiri grunnsævisfiskur en karfi og heldur sig yfirleitt á minna en 100 m. dýpi.

Litli karfi er mest botnfiskur, sem lifir á ýmsum smádýrum, einkum krabba-dýrum, og fiskseiðum.

Fiskurinn skiptist þannig:

Hold 35.0 %
Slóg (m/lifur) 4.4 %
Úrgangur 60.6 %

Efnagreining á einstökum flokkum:

	Vatn %	Protein (N x 6.25) %	Fita %	Salt %	Aska (Salt- laus %)	N sem ób. Ammoníak %
HOLD	76.7	19.7	1.5	0.21	2.5	0.23
SLÓG	71.6	12.7	13.6	0.35	1.5	0.18
ÚRGANGUR	74.5	14.2	3.9	0.40	7.1	0.23
MEÐALTAL	75.1	16.1	3.5	0.33	5.2	0.23

Ekki reyndist mögulegt að ná lifrinni sér. Hún var því rannsökuð með slóginu.

Í gljáháf og geirnyt var mikið af ób. ammoníaki, enda fannst ammoníak-lyktin mjög greinilega, sérstaklega í gljáháf. Vegna hins háa gildis á ób. ammoníaki gefur próteinmælingin $N \times 6.25$ ekki nákvæmt gildi. Í litla karfa fannst ammoníak-lyktin aftur á móti ekki.

Geirnytin og gljáháfurinn voru um 5 kg. á þyngd, en litli karfi var að meðaltali 240 g.

Bragðprófun á litla karfa

Fiskarnir voru flakaðir og roðdregnir. Flökin voru mjög lítil, aðeins 2-3 munnbitar hvert. Flökin voru bragðprófuð, bæði soðin og steikt, en fyrir steikingu var þeim velt upp úr hveiti, sem var örlítið kryddað með salti og pipar. Litli karfi þótti yfirleitt betri steiktur en soðinn. Meðaleinkunna-
gjöf 6 manna er að finna í töflu.

Bragðprófun á litla karfa. Meðaleinkunn \pm meðalfrávik

	Soðinn	Steiktur
Lykt	3.5 \pm 0.5	4.5 \pm 0.8
Bragð	3.5 \pm 0.5	4.2 \pm 0.4