



Vinnsla og vöruþróun

Á vinnslu- og vöruþróunarsviði Matis er lögð áhersla á rannsóknir á annars vegar meðhöndlun og dreifingu matvæla og hins vegar á vinnslu og verkun þeirra. Á meðal verkefna er rannsókn á áhrifum mismunandi fóðrunar fyrir slátrun á bragðgæði lambakjöts.



Kryddlegin lömb á fæti

Hvannabeit hefur áhrif á bragðgæði lambakjöts

Hvannabeit hefur áhrif á bragðgæði lambakjöts að því er fram kemur í rannsókn Matis. Samkvæmt mati sérþjálfaðs hóps á Matis reyndust hvannalömbin hafa meiri kryddlykt og -bragð, en lömb í hefðbundnu beitarlandi höfðu meira lambakjötsbragð.

Árið 2007 var gerð tilraun sem fólst í því að ala íslensk lömb upp á hvönn. Markmið rannsóknarinnar er að kanna hvort auka megi bragðgæði með því að ala lömb upp á bragðsterkum gróðri í stað hefðbundinnar sumarbeitar.

Verkefnið er að frumkvæði tveggja sauðfjárbónda á Skarðsströnd. Þau ólu ákveðinn fjölda lamba í beitarhólfi þar sem nóg var af hvönn. Til samanburðar var öðrum lömbum komið fyrir í úthagabeit og á ræktuðu landi. Markmiðið er að rækta upp hvönn til að beita á lömbin fyrir slátrun og hefja framleiðslu á lambakjöti sem byggir á þessari aðferð.

Hvönn talin góð lækninga- og kryddjurt

Hvönn var áður talin til búdrýginda, bæði sem matvæli og var einnig talin hafa lækningarmátt. Nú er áhugi á þessari jurt að vakna á ný samhliða aukinn vitund fólks um þau efni sem það setur ofan í sig. Hvönn hefur verið notuð til að gefa bragð í mat og þykir góð sem kryddjurt. Þess vegna þykir áhugavert að gera athugun á því hverju það skilar sér í bragðgæðum á kjöti að ala lömb upp að hluta til á hvönn fyrir slátrun.

Fyrrir rannsóknir hér á landi hafa sýnt að lömb, sem eru alin upp við ólíkar aðstæður fyrir slátrun, gefa mismunandi bragð. Þá er það þekkt erlendis

frá að hægt er að ala lömb fyrir slátrun upp við mismunandi aðstæður og skapa þar með ákveðna sérstöðu með sölu og markaðssetningu á kjöti.

Matis rannsakar bragð kjötsins

Hlutverk Matis í verkefninu var að kanna hvaða áhrif hvannabeit hefur á bragð kjötsins. Athugað var hvort hægt væri að greina mun á bragði og áferð kjötsins eftir beit/fóðri. Kannað var hvort um merkjanlegan mun væri að ræða og sýndu fyrstu niðurstöður að svo væri.

Nú þegar búið er að gera rannsóknir á kjötinu kemur í ljós að það er greinanlegur munur á milli lamba sem alin voru upp á hvönn og lamba sem alin voru á hefðbundinni sumarbeiti.

Þrátt fyrir góðar niðurstöður er einungis um að ræða fyrsta skrefið af mörgum. Meðal annars er stefnt að því að búa til hvannaakur svo hægt sé að þróa bragðið enn frekar.

Ef verkefnið skilar jákvæðum niðurstöðum er stefnt að því að hefja sölu á lambakjöti sem byggir á slíkri sérstöðu.

Verkefnið er unnið í samvinnu við Landbúnaðarháskóla Íslands og Búnaðarsamtök Vesturlands.

Vinnsla og vöruþróun
Processing and Product
Development

Líftækni
Biotechnology



Matvælaöryggi
Food Safety

Matis ohf

Borgartún 21
105 Reykjavík
Iceland

422 50 00
422 50 01 fax
matis@matis.is
www.matis.is

Okkar rannsóknir
allra hagur



Processing and product development

This division has four departments: Consumers and sensory evaluation, Aquaculture, Food processing, Tracability and marketing. Among the projects being carried out by the Food Processing group is a project involving feeding lamb on angelica.



Naturally seasoned lamb

We are what we eat

A well-known French lawyer and author of a celebrated work on gastronomy once wrote "Tell me what you eat and I will tell you what you are." This phrase of course gradually became what we know today as "you are what you eat."

Throughout most of their history, humans have been more preoccupied with getting enough to eat, rather than what their fare consisted of. Therefore, perhaps understandably, the notion that to be fit and healthy you need to eat good food did not emerge until the 20th century when it gradually seeped into the public consciousness, first and foremost in the USA.

Icelandic lamb

Icelanders are very proud of the quality of their lamb meat, which they sometimes claim is unique, more of a game than livestock. This, of course, has to do with the fact that after they are born in spring, Icelandic sheep feed on grass, and then graze in the Icelandic highlands until September, when they are rounded up. The animals then spend another few weeks back in their home pastures to relax until they're slaughtered. Furthermore, the sheep stock hasn't been cross-bred or fed much differently from when Viking settlers first brought the animals to the island 1,100 years ago.

A natural product

In recent years Icelandic lamb meat has gradually been introduced into the lucrative health food market in the USA. A clever part of the Icelandic marketing strategy was to focus on the natural products category, the fastest growing segment of the food business in the USA. And that meant

courting the biggest player, Whole Foods.

Research has indicated that lamb, fed and raised under disparate circumstances differ in taste. A couple of Icelandic farmers now want to try and raise their sheep on wild angelica to find out if the outcome is a meat with a distinct angelica flavour that might appeal to today's increasingly health conscious customers.

The medicine of angels?

Western angelica, or *A. archangelica*, is said to have been named after an angel who revealed the herb to a European monk as a curative. It has a long history of folk use in Europe, Russia, and among Native American tribes. Some varieties of angelica are grown as a flavoring agent as well as for their medicinal properties. The most notable of these is Garden Angelica (*A. archangelica*) which is commonly known simply as angelica.

The role of Matis in this interesting project is to study the effects of the angelica on the taste, texture and other properties of the meat. The angelica flavoured lamb has been tested and tasted, both by an experienced sensory panel as well as the general public. The reviews have been so positive that it has been decided to continue with the project with the future goal of marketing the angelica seasoned lamb.

Vinnsla og vöruþróun
Processing and Product
Development

Líftækni
Biotechnology



Matvælaöryggi
Food Safety

Matis ohf

Borgartún 21
105 Reykjavík
Iceland

422 50 00
422 50 01 fax
matis@matis.is
www.matis.is

Okkar rannsóknir
allra hagr