

Titill / Title	Gæðasalt í saltfiskverkun / Quality salt for curing of salted fish		
Höfundar / Authors	Ásbjörn Jónsson, Aðalheiður Ólafsdóttir, Helgi Sigurjónsson, Egill Þórir Einarsson, Kristín Anna Þórarinsdóttir og Sigurjón Arason.		
Skýrsla / Report no.	06-13	Útgáfudagur / Date:	Febrúar 2013
Verknr. / project no.	2002-2111	Skýrsla lokuð til 01.02.2015	
Styrktaraðilar / funding:	AVS rannsóknarsjóður í sjávarútvegi (R 11 088-11) og Tækniþróunarsjóður Ísl. (110667-0611).		
Ágríp á íslensku:	<p>Meginmarkmið með verkefninu var að nýta jarðsjó á Reykjanesi til framleiðslu salts sem nota má til að framleiða hágæða saltfisk. Þróaður verður feril til að framleiða saltið með jarðhita á staðnum og til að geta stýrt efnasamsetningu þess þannig að verði hægt að tryggja rétta verkun saltfisks. Salt unnið úr jarðsjó var borið saman við innflutt salt frá Miðjarðarhafi við framleiðslu á söltuðum þorsflökum með þæklun sem forsöltunarstig og þurrsaltað í lokinn.</p> <p>Niðurstöður leiddu í ljós að hærri nýting fékkst í saltfiskverkun með salti unnið úr jarðsjó, ásamt því að verkunin tók styttri tíma þar sem upptaka salts í þorskvöðva var meiri í samanburði við innflutta saltið. Salt unnið úr jarðsjó var sambærilegt við innflutta saltið að gæðum.</p>		
Lykilorð á íslensku:	<i>Salt, saltfiskverkun, þorskur, gæði</i>		
Summary in English:	<p>The aim of the project was to utilize raw material and energy from a geothermal brine to produce salt which can be used to increase the value in production of salted fish. Imported salt from Tunis was compared with the salt from geothermal brine, by producing salted cod from pickle salting followed by dry salting.</p> <p>The results showed that higher yield was observed in production of salted fish, by using salt produced from geothermal brine. Also curing took less time where the penetration of salt in the cod muscle was faster compared with the imported salt. The salt produced from geothermal brine is comparable with the imported salt.</p>		
English keywords:	<i>Salt, salted fish production, cod, quality.</i>		