

<i>Titill / Title</i>	Hlutverk og afdrif viðbætts fosfats í saltfiski The role and fate of added phosphates in salted cod products		
<i>Höfundar / Authors</i>	Kristín Anna Þórarinsdóttir, Sigurjón Arason, Guðjón Þorkelsson		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	27-10	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Júlí 2010
<i>Verknr. / project no.</i>	1008-1934, 1008-1935		
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	AGS, AVS		
<i>Ágrip á íslensku:</i>	<p>Markmið verkefnisins var að meta afdrif viðbætts fosfats í saltfiski. Ljóst er að magn þess lækkar við verkun og útvötnun. Sama gildir um fosföt sem eru náttúrulega til staðar í fiskvöðva. Þess vegna er heildarmagn fosfats í útvötnuðum afurðum yfirleitt lægra en í ferskum fiski. Hins vegar hefur verið sýnt fram á að viðbætt fosföt (dí- og trífosföt) finnast bæði í verkuðum og útvötnum fiski. Það er þó háð magni viðbætts fosfats í afurðinni og hvaða söltunarferlum er beitt, þ.e. hvort fosfati var bætt í fiskinn með sprautun eða þæklun. Lítið eða ekkert greinist í útvötnuðum afurðum ef þæklun er beitt. Munur á milli ferla getur stafað af söltunaraðferð (sprautun/þæklun), gerð og upphaflegu magni viðbætts fosfats og verkunartíma. Frekari rannsóknar er þörf til að meta áhrif af mismunandi söltunarferlum á afdrif fosfats í söltuðum þorskvöðva.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Saltfiskur, viðbætt fosfat, niðurbrot, verkunarferlar, sprautun, þæklun</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>The aim of this study was to investigate the fate of added phosphates in salted cod products. The content of both added phosphates and naturally occurring phosphates, decreases during salting and rehydration. The final content in rehydrated fish (approx. 1-2.5% NaCl) is usually below values in the raw fish. However, di- and triphosphates are present both in salted and rehydrated products. The amount depends on the quantity of added phosphates in the product and on the salting procedures applied. It seems that lower contents are present in brined products than in injected products. Differences may depend on the method used for adding phosphates (injection/brining), phosphate type and, initial content of added phosphates in the muscle after pre-salting and finally on the curing time. Further studies are needed to get accurate information on the effects of different salting procedures on the fate of phosphates in salted cod products.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Salted cod, added phosphates, degradation, salting procedures, injection, brining</i>		