

| | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------|---------------|
| <i>Titill / Title</i> | Áhrif íblöndunarefna og mismunandi söltunaraðferða á nýtingu og gæði afurða úr eldisþorski / Effects of additives and different salting methods on yield and quality of farmed cod products | | |
| <i>Höfundar / Authors</i> | Kristín Anna Þórarinsdóttir ¹ , Aðalheiður Ólafsdóttir ¹ , Kolbrún Sveinsdóttir ¹ , Ásbjörn Jónsson ¹ , Hannes Magnússon ¹ , Kristján G. Jóakimsson ² , Sveinn K. Guðjónsson ² ¹ Matís ohf, ² Hraðfrystihúsið-Gunnvör hf. | | |
| <i>Skýrsla / Report no.</i> | 40-11 | <i>Útgáfudagur / Date:</i> | Nóvember 2011 |
| <i>Verknr. / project no.</i> | 2002-1998 | Skýrsla lokuð til 01.01.2015 | |
| <i>Styrktaraðilar / funding:</i> | AVS (R 11 006-010) | | |
| <i>Ágrip á íslensku:</i> | <p>Markmið tilrauna var að skoða áhrif söltunaraðferða og pækilsamsetningar á nýtingu og gæði afurða sem unnar voru úr eldisþorski fyrir dauðastirðnun. Flök voru ýmist sprautuð eða sprautuð og pækluð. Pækillinn var af mismunandi saltstyrk, auk þess sem notkun fjölfosfats og blöndu af sítrati og askorbati var skoðuð. Fylgst var með breytingum á nýtingu, vatnsinnihaldi, vatnsheldni og gæðum yfir 9 mánaða tímabil í frosti.</p> <p>Niðurstöður verkefnisins sýna að hægt er að auka saltupptöku og þyngdarbreytingar á flökum með því að breyta vinnsluferlum þrátt fyrir að fiskurinn sé ekki genginn í dauðastirðnun. Ákveðinn munur kom fram í verkunareinkennum fyrstu 3 mánuðina eftir því hvort að flökin voru eingöngu sprautuð eða sprautuð og pækluð. Við lengri geymslu dró úr munur á milli hópanna. Í upphafi geymslunnar voru þættir sem einkenna ferskar afurðir áberandi en eftir því sem leið á geymslutímann urðu þættir eins og frystigeymslulykt, frystibragð, þráabragð og borðtuskulykt meira áberandi. Notkun fosfats og blöndu af sítrati og ascorbati virtust geta dregið að einhverju marki úr þránun samkvæmt niðurstöðum fyrir TBARS en áhrif komu þó hvorki fram í litmælingum né skynmati.</p> | | |
| <i>Lykilorð á íslensku:</i> | <i>Eldisþorskur, léttisöltun, dauðastirðnun, frysting, nýting, gæði</i> | | |
| <i>Summary in English:</i> | <p>The aim of experiments was to investigate the effects of different salting methods and brine composition on yield and quality of products, processed from pre-rigor farmed cod. Fillets were either injected or injected and brined. Different brine concentrations were used, as well as polyphosphates and a mixture of citrate and ascorbate. Changes in yield, water content, water retention and quality of the products were followed over 9 months period of frozen storage.</p> <p>Results show that it is possible to increase the salt uptake and weight changes of the fillets by altering processing procedures for the pre-rigor fish. The curing characteristics of the products depended on salting methods, i.e. if the fillets were only injected or injected and brine salted before freezing, especially during the first 3 months. Longer storage time reduced the difference between the groups. At the beginning of the storage, freshness characteristics were strong but during storage attributes like frozen odour and taste, rancid taste and dish cloth odour become predominant. Oxidation was reduced by use of phosphate and the mixture of citrate and ascorbate, as indicated by lower TBARS-values. However, the effect was neither detected in results from colour measurements nor sensory analysis.</p> | | |
| <i>English keywords:</i> | <i>Farmed cod, light salted, rigor mortis, freezing, yield, quality</i> | | |