



Titill / Title	Kryddlegin söl / Pickled dulce		
Höfundar / Authors	Þóra Valsdóttir, Irek Klonowski, Eyjólfur Friðgeirsson		
Skýrsla / Report no.	43-09	Útgáfudagur / Date:	Desember 2009
Verknr. / project no.	1008-1854	Skýrsla lokuð til 01.01.2013	
Styrktaraðilar / funding:	AVS rannsóknasjóður í sjávarútvegi		
Ágríp á íslensku:	<p>Íslensk hollusta ehf fékk Matis til samstarfs við sig til að ljúka vöruþróun á kryddlegnum sölvum. Gerðar voru prófanir á marineringu í nokkrum algengum efnum þ.e. olíu, soja-sósu, ediki, mysu og saltpækli. Marinerung svipuð því sem Íslensk hollusta ehf hafði notað reyndist best, en prófanir sýndu að verulega var hægt að bæta vinnsluferlið til að besta vöruna með tilliti til útlits, bragðs og geymsluþols.</p> <p>Kryddlegin söl eru nú áhugaverð vara með fallett útlit og gómsætt bragð. Áhugavert verður að sjá hvernig markaðurinn tekur við þessari nýjung.</p>		
Lykilorð á íslensku:	söl, marinerung, verkun, vöruþróun		
Summary in English:	<p>The project focused on finalising product development of pickled dulce developed by Íslensk hollusta ehf. Tests were executed with various curing media; oil, soya, vinegar, whey and salt brine. The curing media selected was similar to the one already developed by Íslensk hollusta. However, improvements in the processing were obtained, especially in regard to optimisation of appearance, flavour and storage time eða shelf life.</p> <p>Pickled dulce is now an interesting product with attractive appearance and taste. It will be interesting to see how the market will respond to this new product.</p>		
English keywords:	dulce, pickled, curing, product development		