

<i>Titill / Title</i>	Samanburður á léttisöltuðum aleldisþorski og villtum þorski / Comparison of farmed and wild cod fillets during light salting		
<i>Höfundar / Authors</i>	Valur Norðri Gunnlaugsson, Guðrún Anna Finnbogadóttir, María Guðjónsdóttir, Kolbrún Sveinsdóttir, Kristján Jóakimsson og Sigurjón Arason		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	34-08	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Desember 2008
<i>Verknr. / project no.</i>	1502-1708	Skýrsla lokuð til desember 2011	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	AVS rannsóknarsjóður sjávarútvegsins og Tæknipróunarsjóður Rannis.		
<i>Ágrip á íslensku:</i>	<p>Markmiðið var að fara í gegnum vinnsluferil léttisaltaðra afurða sem unnar voru úr villtum þorski eftir dauðastirðnun og eldisþorski fyrir dauðastirðnun, frá flökun til neytenda. Þessar grunnupplýsingar átti að nýta til mótnar á nýjum vinnslu- og flutningsferlum við útflutning léttisaltaðra eldisfisksafurða til S-Evrópu.</p> <p>Mikill munur kom fram á eiginleikum eldis pre-rigor þorsks og á villts post-rigor þorsks við sprautun og þeklun. Upptaka þækils var mun meiri í villtum þorski, aftur á móti tók eldisfiskurinn lítinn þækil upp, sem skilaði sér í lítilli þyngdaraukningu og lágu saltinnihaldi. Þessi mikli munur í saltupptöku hafði áhrif á flestar breytur sem skoðaðar voru, s.s. á vatnsinnihald og skynmatseiginleika flaka. Munurinn kom einkum fram á áferðapáttum, þar sem villti þorskurinn hafði almennt mýkri, safaríkari og meyrari áferð, enda var hann vatnsmeiri. Geymsluþol eldisfisks var lengra. Meginniðurstaðan var sú að afurðir úr eldisfiski eru með aðra eiginleika en afurðir úr villtum fiski en ekki verri. Hins vegar gerir tímasetning vinnslu léttisöltun erfiða. Ef pre-rigor fiskur er saltaður strax eftir flökun vinnur dauðastirðnun á móti saltupptöku. Því er ekki hægt að yfirfæra hefðbundna ferla í vinnslu á villtum post-rigor fiski yfir á pre-rigor eldfisk.</p> <p>Rannsóknin var hluti af verkefninu „Vinnslu – og gæðastýring á eldisþorski, nánar tiltekið samantekt fyrir verkþátt 5.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Léttisöltun, eldisþorskur, sprautusöltun</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>The aim of this part of this project was to look at the process of lightly salted cod, both from wild catch and farmed cod. To gather information from the processing part and try to improve the process and adjust the process to farmed cod.</p> <p>The results from this phase of the project strongly indicate that there is a big difference between farmed and wild cod when we look at physical properties. After injection and brine salting of the cod the wild cod had gained much weight while the farmed one did not gain any weight and therefore had low salt content. This difference in brine uptake resulted in difference between the sample groups in almost every research segment of this phase. The wild cod had more salt content and therefore more water content which resulted in more tender, softer and juicer fillets.</p> <p>It is obvious that those products are of different nature and farmed cod might not be suitable for the salting process because of limited brine uptake. However, despite the low salt content of the farmed cod, the fillets had better shelf life than the wild cod. The farmed cod has other characteristics than wild catch, and those characteristics have to be utilized in processing and production of consumer goods.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Light salted, farmed cod, brine injection.</i>		