

PRE-RIGOR MARINERT LAKSEFILET

Resultatmål:

Pre-rigor filetert laksefilet skal være et ytterligere høykvalitetsprodukt.

Mål: generere basiskunnskaper ved marinering av pre-rigor filetert laksefilet (loins)

- Basismarinade
- Marineringsmetode (stikk-injisering, dypp/bad, kombinasjon)
- Sensorisk kvalitet (fasthet, saftighet, ettersmak)
- Holdbarhet som tilsvarende produkt uten marinade (mikrobiologisk)
- Beholde produktutbyttet (unngå vekttap)

Forventet nytteverdi:

- Gi økt kvalitet og verdi på pre-rigor filetert lakseprodukt (loins).
- Aktører i fiskenæringen skal få grunnleggende informasjon om effekt av marinering på laksefilet.
- Den enkelte produsent kan eventuelt tilsette smakskomponenter i marinaden slik at et produsentsærpreget kan skapes.

Gjennomføring:

1. Litteratursøk
 2. Innhold av en basismarinade for laks
 3. Teste ut ulike marineringsmetode
 4. Sensoriske egenskaper
 5. Mikrobiologisk kvalitet
 6. Formidling av resultat
- Prosjektperiode: november 2009 – juli 2010
 - **Styringsgruppe:**
 - Kristin Lauritzsen, NSL
 - Lakseprodusent
 - Nofima (Marit Rødbotten, Anlaug Ådland Hansen, Sveinung Birkeland)
 - I **prosjektgruppen** deltar i tillegg forskere med erfaring innen marinerings og foredling (Nofima Mat):
 - Tom Chr. Johannessen
 - Solveig Langsrud
 - Maria Mielnik
 - Josefine Skaret
 - Oddvin Sørheim