

900879 Forbedring av kvaliteten på tørrfisk og økt holdbarhet av utvannet tørrfisk

Del 1. Økt holdbarhet på utvannet tørrfisk for innlandsmarkedet

Start: 01.02.2013

Slutt: 31.01.2014

FHF-Kontakt: Lorena Gallart Jornet

Tilsagn FHF: 1 400 000 kr

Total: 1 400 000 kr

Ansvarlig FoU-institusjon: Nofima

Utførende prosjektleder: Hilde Herland

Resultatmål:
Hovedmålet er å undersøke metoder for å forlenge holdbarheten til utvannet tørrfisk som lagres kjølt. Delmål er: <ul style="list-style-type: none">• Beskrive «state of the art» for kvalitetsfaktorer og holdbarhet på utvannet tørrfisk.• Dokumentere effekten av konserveringsmidler (for eksempel sorbat og sitronsyre) på holdbarhet og kvalitet på utvannet tørrfisk.• Dokumentere effekt på holdbarhet og kvalitet ved å pakke utvannet tørrfisk i ulike gassblandinger.
Nytteverdi:
<ul style="list-style-type: none">• Resultatene vil være grunnlag for veivalg videre for å etablere kommersielle metoder for produksjon av et kjølt, utvannet tørrfiskprodukt.
Oppnådde resultater og anbefalinger:
<ul style="list-style-type: none">• Basert på litteraturstudiene virker pakking i modifisert atmosfære (MA) og høytrykks prosessering(HP) som de mest lovende metodene for å øke holdbarheten.• Forsøk med pakking av fiskebiter i modifisert atmosfære (MA) med 60 % CO₂ og 40 % N₂ gav en holdbarhet på minst 14 dager, noe som er en økning i lagringstid på om lag 1 uke fra tidligere forsøk.• Bruk av en kombinasjon av konserveringsmidlene sitronsyre og kaliumsorbat hadde effekt på bakterieutviklingen, disse prøvene hadde signifikant mindre bakterier enn øvrige grupper til og med dag 12.• Det ble gjort forsøk med ekstra vask av skinnen på fisken for å fjerne slim som kunne ha innflytelse på holdbarheten. Denne gruppen skiller seg ikke nevneverdig fra øvrige MAP-grupper.• En samlet vurdering basert på resultatene fra dette arbeidet, er at pakking av utvannet tørrfisk i modifisert atmosfære vil være den mest aktuelle metoden for å kunne tilby utvannet tørrfisk i kjøledisken. <p>Basert på litteraturstudiene og resultatene fra forsøket, er det flere områder som er viktige å undersøke videre for å oppnå lengst mulig holdbarhet på utvannet tørrfisk. Mellom annet videre undersøkelse av MA-pakking, effekt av ulike vanninnhold (tørrhetsgrader som bløytet), effekt av ulike tørrfisk kvaliteter, effekt av vanntemperatur under utvanning, effekt av hyppighet på vannbytter på holdbarhet og sensorisk kvalitet på utvannet tørrfisk.</p>
Formidling og leveranser:
<ul style="list-style-type: none">• Rapport: økt holdbarhet på utvannet tørrfisk for innlandsmarkedet. Nofima rapport 1/2014 Presentasjoner fra prosjektet for styringsgruppen, tørrfisksamling i Italia 2013. Planlagte presentasjoner for styringsgruppe konvensjonell i FHF og i tørrfisksamling våren 2014.• Planlagt faktaark for FHF i 2014
Eventuelt: