

Enkle fakta - fryselagring av makrellfilet

Pelagisk konsumindustri ønsker å øke foredlingsgraden på rund makrell ved å fryselagre rund makrell i fangstsesongen for deretter tine og videreforedle makrellen gjennom resten av året. Filetering gjør råstoffet mer sårbart for oksidering (harsknig) og hovedfokus i prosjektet har vært å undersøke hvordan oksidasjonsutviklingen i makrellfilet produsert av fryst råstoff påvirkes av lagringstid, emballering, bruk av antioksidant og alderen på rund frosset makrell.



Viktigste funn:

- Filet av 8 måneder fryselagret råstoff har like lang holdbarhet som fileten av 5 måneders gammelt råstoff.
- Bruk av antioksidant (rosmarin) gir signifikant bedre holdbarhet målt i TBARS og frie fettsyrer, på fryselagret fileten, 12 og 15 mnd. etter filetering.
- Produsert fileten var uavhengig av forbehandling mye spaltet og det var også synlig gulning på filetene etter 18 mnd. lagring.
- Først etter 18 mnd. fryselagring ble makrellfileten naturell pakket i kartong med plastinnlegg evaluert av et sensorisk panel til å være uegnet for konsum.

Når en fileterer makrellen blir filetene mer utsatt for harskning enn rund fisk (Aubourg et al. 2005). Dette skyldes fiskekjøttets eksponering mot oksygen og lys. Blodrester som blir eksponert i fileten vil øke oksidasjonen (Richards et al. 1998). Det gjør at makrellfileten får redusert holdbarhet under fryselagring sammenlignet med rundfrosset makrell.

For mer info se www.moreforsk.no eller ta kontakt med wenche.emblem.larsen@moreforsk.no eller trygg.barnung@moreforsk.no



Evaluering av lukt på fileten (illustrasjonsbilde). Foto: Møreforskning