

Andelen videreforedlede produkter har økt i tradisjonelle markeder for salt- og klippfisk. Norske produsenter har i liten grad fokusert på bearbeiding. FHF-prosjektet «Ny teknologi for økt verdiskapning og foredling av avskjær fra salt- og klippfisk» (FHF 901 654) har hatt som mål å gi økt kunnskap om videreforedling, ved å teste ut farseproduksjon av biter av saltfisk. Prosjektet har synliggjort at det er mulig å produsere farse av høy kvalitet fra utvannede biter med skinn og bein. Farsen har vist seg å være svært anvendelig både i ovnsretter og som pålegg.

Viktigste funn

- Farseproduksjon av utvannede saltfisk-biter av nakke, buk og spord gir en tiltalende, lys og jevn farge, ingen eller ubetydelige mengder bein og lite skinnrester når en bruker trommel med 3, 4, 5 og 8 mm hulldiameter. Økt hulldiameter gir mer grå farse og litt større innslag av skinnrester.
- Teksturen på farse var god, og en fikk signifikant økning i grovhet på farsen ved å øke hulldiameteren.
- Utbyttet etter farseproduksjon var i underkant av 80 % for de fleste testene. Utbyttet vil trolig kunne forbedres ved optimalisering av oppsett og innstillinger.
- Farsen fungerer godt som ingrediens i smørbar paté/spread, i ovnsretter eller burgere og boliños.
- Restfraksjonen av skinn, bein og muskel kan ha en utnyttelsesverdi som marine ingredienser. Dette kan være collagen eller andre typer protein-produkter eller pulver til smaktilsetning i ulike tørrvarer som supper og lignende.
- Farseproduksjon av saltfisk-biter som ikke var utvannet gav et betydelig lavere utbytte og kortere fiberstruktur enn ved bruk av samme råstoff etter utvanning.



Farse laget av utvannet saltfisk-nakke (øverst t.v.) og av restfraksjonen etter denne produksjon (øverst t.h.). Tortilla lefse fylt med krem lagd på farse under uttesting hos Møreforskning (nederste bilde).

Dette arbeidet er finansiert av Fiskeri og Havbruksnæringens Forskningsfinansiering (FHF). Arbeidet har vært ledet av Møreforskning og blitt gjennomført i nært samarbeid med Brødrene Sperre og Baader Norge og Tyskland.