

## **Klart for Jomfrusild**

### **Nordsjøsilde har fornyet seg. I nært samarbeid med sildeindustrien har Nofima utviklet nye og spennende produkter av den tradisjonsrike fisken.**

I dag produseres det flere ulike produkter av Nordsjøsilde der Matjessild er det mest kjente. Nederland har vært et viktig marked, men i de senere år har Matjes-konsumet i Nederland stagnert. Noen år har konsumet vært lavere enn produksjonen, som har gjort at silde hopper seg opp på lager. Dette skjer mens Nordsjøsilde-stammen er sterkere enn på lang tid. Tilgangen på høykvalitets råstoff har dermed blitt stadig bedre.

### **Fornyning av prosess og produkt**

Nordsjøsilde er et råstoff av høy kvalitet. Den kommer til land kort tid etter fangst, har fettinnhold opp mot 20 % og en svært delikat struktur, og er svært godt egnet til å produsere lettsaltede sildeprodukter. Nofima har derfor sett på muligheten til å utvikle nye produkter av dette råstoffet.

Gjennom å utvikle nye metoder for prosessering har forskerne bevart råstoffets utmerkede smaks- og teksturegenskaper, samt utviklet nye markedstilpassede produkter. Utviklingen av produktene har foregått i tett samarbeid med industrien, og med finansiering fra Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond.

### **Liten og feit**

Resultatet ble Jomfrusild. Navnet har sitt opphav fra nederlandske Matjessilden. Matjes kommer av det nederlandske ordet «maagd», som betyr jomfru. Til Jomfrusild brukes samme råstoff som til Matjessild; førsteklasses råstoff av Nordsjøsilde.

Silde som brukes må ha riktig mengde av raudåte i tarmen og være feit. Det jomfruelige aspektet har sammenheng med at det skal være en liten silde, en førstegangs gyter. Fangstene til Jomfrusild og Matjes er mindre enn normale sildefangster. Det har sammenheng med at mageinnholdet, raudåte, kan forårsake buksprenging. Høye kvalitetskrav til råstoffet medfører usedvanlig kort tid fra fangst til levering.

### **Produseres fra filet**

Basert på forsøk gjennomført i løpet av de to siste årene, er det utviklet fullskala prosesser for produksjon av nye filetprodukter. Mens Matjessild fileteres etter at den er ferdig prosessert, kan de nye produktene produseres direkte fra filet – med eller uten skinn. Dette er både mer rasjonelt produksjonsmessig og mer forbrukervennlig. Samtidig blir verdifulle biprodukter tilgjengelige for videre prosessering til mel og olje, og transportkostnadene reduseres.

Forsøkene begynte i liten skala med å undersøke hva som var de viktigste faktorene for å oppnå den modningen som skjer i Matjes-prosessen. Flere interessante sammenhenger ble avdekket, og det ble utviklet metoder for å kunne tilpasse produktenes smaks- og teksturegenskaper til markedets ønsker og behov. Sommeren 2013 ble prosessene oppskalert til industriell skala.

### **Silde som folk vil ha?**

Markedsmessig har Jomfrusild flere potensielle konkurransefortrinn. Forbrukerne ønsker lettvinde produkter med mindre salt. Siden Jomfrusilda er filet og lettsaltet sammenlignet med de fleste andre tradisjonelle sildeprodukter, er den i tråd med forbrukernes ønsker på flere områder.

Vi ser også at de tradisjonelle, smakssterke sildeproduktene mangler appell hos yngre forbrukere. I jomfrusild-produktene sørger nye prosesser for at man kan lage produkter med en mildere «matjes smak» som kan tilpasses yngre forbrukeres preferanser.

I disse dager arbeides det med å teste ut produktene hos ledende produsenter i flere markeder. Tilbakemeldingene fra markedsevalueringene vil være avgjørende for videre justeringer og utvikling av prosessene og produktene, og man tar sikte på å lansere produktene for industrielle kunder og HoReCa-segmentet etter årets sesong.

**Kontaktpersoner:**

Torstein Skåra, [torstein.skara@nofima.no](mailto:torstein.skara@nofima.no), tlf. 51 84 46 12

Morten Heide, [morten.heide@nofima.no](mailto:morten.heide@nofima.no), tlf. 77 62 90 97

**Fakta:** Den nederlandske Matjessilda er et lettsaltet, modnet sildeprodukt som produseres av feit Nordsjøsil rundt juni måned hvert år. Jomfrusild lages av filetert, fersk liten førstegangsgytende Nordsjøsil som modnes og gir en mild smak. Nordsjøilda finnes i Nordsjøen, Skagerrak og Kattegat. Fiskeriet foregår i hovedsak med ringnotfartøy og trålere.