

Kveis dør ved marinering i NaCl og KCl

- Sildefileter kan være infisert med kveis av typen *Anisakis*. Marinering i saltlake av fersk sild må gjøres under forhold som sikrer at all kveisen ødelegges i prosessen.
- Delvis erstatning av natrium (vanlig koksalt) med kalium kan ha en positiv effekt for vår helse, men hva med effekten på kveis?
- Det ble satt opp forsøk med marinering ved ulike konsentrasjoner av NaCl og NaCl/KCl:
 - Marinade R – tilsvarende dagens saltkonsentrasjon på 14,5% NaCl.
 - Marinade C – samme prosentvis saltkonsentrasjon som dagens marinade, men en fjerdedel av NaCl er erstattet med KCl (10,9% NaCl + 3,6% KCl).



Foto: NIFES

For å ivareta mattrygghet i forhold til kveis bør en ved reduksjon i saltkonsentrasjon redusere lagringstemperatur til under 0 °C

- **Kveisen (*Anisakis*) dør ved marinering i minst 5 uker ved ulike saltkonsentrasjoner og ved ulike lagringstemperaturer:**

Delvis erstatning av NaCl med KCl ivaretar mattryggheten tilsvarende dagens produksjon av marinerte sildeprodukter (14,5% NaCl og -1 til -4 °C).

Lett fryselagring (-2 °C) og marinering tilsvarende dagens forhold (14,5% NaCl), eller ved delvis erstatning av NaCl med KCl, sikrer at all kveisen dør etter 3 uker.

- Forbehandling i 11% NaCl-lake har ingen praktisk betydning for kveisens overlevelse.

