

900897 Modningstemperatur i saltfiskproduksjon

Start: 01.06.2013

Slutt: 01.09.2014

FHF-Kontakt: Lorena Gallart Jornet

Tilsagn FHF: 1 165 000 kr

Total: 1 165 000 kr

Ansvarlig FoU-institusjon: Nofima

Utførende prosjektleder: Sjurdur Joensen

Resultatmål:
<ul style="list-style-type: none">• Målsettingen er å bedre saltfiskutbytte med inntil 3 % og øke kvalitet ved å redusere gulfargen på både saltfisk og klippfisk. Dette gjøres ved å benytte forhøyet (opp til 12 °C) temperatur i rommet de første dagene (inntil 6 dager) i salteprosessen. Kontrollen blir fisk saltet og modnet ved 2-4 °C.• Som en del av målsettingen med arbeidet ligger det også inne å undersøke om det er gunstig å legge om først etter at temperaturen i fisken er redusert til 2-4°C.
Nytteverdi:
<ul style="list-style-type: none">• Prosjektet skal gi saltfiskprodusenter kunnskap som gir bedre kontroll med salteprosessen.
Oppnådde resultater og anbefalinger:
<ul style="list-style-type: none">• I prosjektet er det vist at temperaturen i fisk som ligger i isolerte kar endres sakte mot romtemperaturen. Endringen i temperatur er under 1 °C pr døgn og enda lavere når temperaturen i kar nærmer seg romtemperaturen.• Det er påvist at utbytte og fargen på fisken blir noe forbedret ved å øke saltetemperaturen i rommet der fisken står fra 2 °C til 6 °C eller 12 °C de første 6 dagene i salt. Men forskjellene er små og ikke signifikante.• Det ble ikke funnet klare utbytte- eller kvalitetsforskjeller avhengig av om fisken ble kjølt og lagt om samtidig etter 6 dager eller om saltfisken først kjøles etter 6 dager og så legges om etter 10 dager.• Utbytte som saltfisk og som klippfisk ble gjennomgående 0,3 % til 1,1 % forbedret ved å heve temperaturen i rommet der fisken står fra 2 °C til 6 °C eller 12 °C.• Fargen ble også målt til å bli litt bedre når temperaturen ble hevet. Forskjellene var likevel så små at de trolig ikke har praktisk innflytelse på kvalitetsgraderingen av fisken.• Industriens kvalitetsgradering i primeira og sekunda viste da heller ingen systematiske forskjeller som funksjon av salting ved lav eller høy temperatur.• Basert på disse og andre forsøk tilrådes det fortsatt å benytte økt temperatur i første del av saltmodningen, for å opprettholde en god kvalitet og oppnå best mulig utbytte.
Formidling og leveranser:
<ul style="list-style-type: none">• Faglig sluttrapport: Nofima rapport. Nr 40-2014. Modningstemperatur i saltfiskproduksjonen.• Sluttrapport i henhold til FHF mal.• Presentasjoner fra prosjektet for møter i regi av FHF's faggruppe konvensjonell og for styringsgruppa i prosjektet. Seminar for tørrfiskgruppen i Kroatia 2014. Foredrag hvitfiskseminar i Tromsø 2014.• Faktaark (kommer)
Eventuelt: