

Pre-rigor marinert laksefilet

Marit Rødbotten

Nofima Mat

marit.rodboten@nofima.no



Prosjektets målsetting

- Generere basiskunnskaper ved marinering av pre-rigor laksefilet
- Ytterligere økning av kvaliteten på laksefilet som råstoff
- Marinaden skal være mest mulig nøytral i smak
- Marinaden skal gi minst like god holdbarhet som ubehandlet filet, men ikke nødvendigvis forlenge holdbarheten
- Produktutbyttet økes ved marinering (?)

Prosjektets målsetting (forts)

- Sensorisk endring i produktet som følge av marinering
 - Beholde den naturlige **laksesmaken**
 - Beholde den naturlige **saftigheten**
 - Beholde den naturlige **fastheten**
 - Redusere den spesielle **ettersmaken** som for mange oppleves som uønsket

Prosjektdeltakere

- **Prosjektgruppe**

- Marit Rødbotten
- Josefine Skaret
- Anlaug Ådland Hansen
- Solveig Langsrud
- Maira Mielnik
- Tom Chr. Johannessen
- Sveinung Birkeland
- Bjørn Christian Schirmer
- Oddvin Sørheim

– Alle fra Nofima

- **Styringsgruppe**

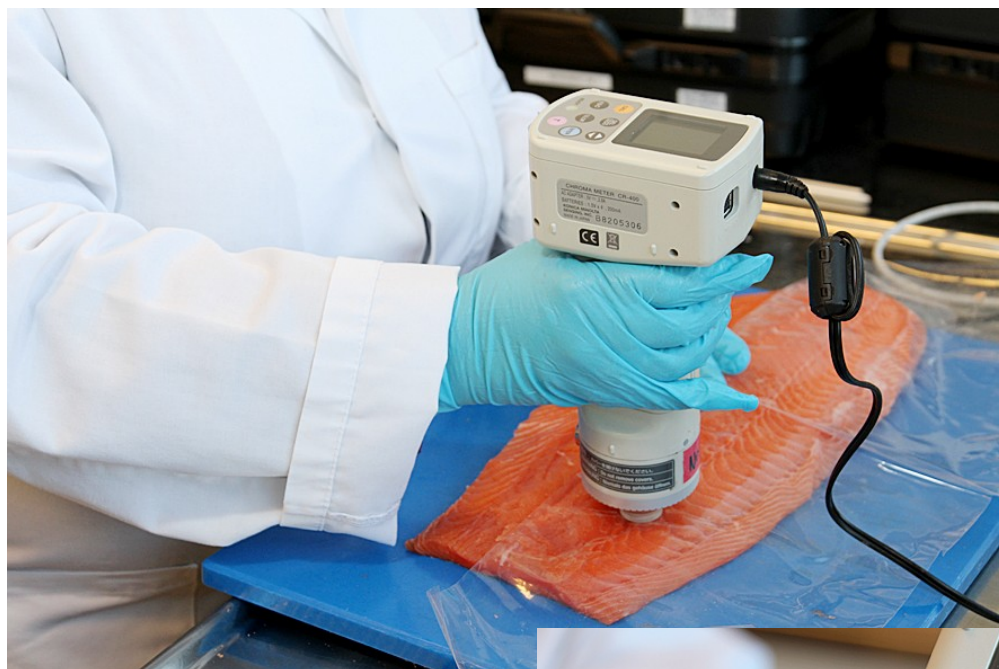
- Kristin Lauritzsen, NSL
- Svein Reppe, NSL
- Lars Krogh, Isfjord Seafood AS
- Marit Rødbotten, Nofima

Gjennomføring av prosjektet

- Litteratursøk
 - Salt og organiske syrer
- Innhold i basismarinade
 - Eddik, sitronsyre, salt, sitron, lime
- Marineringsmetoder
 - Lake
 - Stikkinjisering
- Sensorisk kvalitet
 - Prosjektgruppen i for-test
 - Trenet panel ”etter hvert”
- Mikrobiologisk kvalitet
 - Kontroll mot referanse
 - Emballering

Dagfersk laksefilet klargjøres for marinering





Fargemåling av filet
før marinering
og
etter lagring i marinert
tilstand



Måling av pH



Marinader

Filet Nr	Navn på prøven	Sitronsyre Konsentrasjon %	Mengde Substans g	Mengde Vann g	Mengde marinade	Mengde NaOH ml
1	Sitronsaft 0,4	0,4	16,67	183,33	200 g	1
2	Sitronsaft 0,8	0,8	33,33	166,67	200 g	3,2
3	Sitronsaft 1,5	1,5	62,50	137,5	200 g	6,5
4	Sitronsyre 0,4	0,4	0,8	199,2	200 g	1
5	Sitronsyre 1,5	1,5	3	197	200 g	3,5
6	Sitronsyre 3,0	3	6	194	200 g	8,0
7	Sitronsyre 0,4 med eddiksyre 0,2	0,4	0,4 sitronsyre+ 0,2 eddiksyre	199,4	200 g	1
8	Sitronsyre 1,5 med eddiksyre 0,5	1,5	1,5 sitronsyre+ 0,5 eddiksyre	198	200 g	3,0
9	Sitronsyre 3,0 med eddiksyre 1,0	3,0	3,0 sitronsyre+ 1,0 eddiksyre	196	200 g	6,5
10	Kontroll	-	-	200	200 g	-

Sprøyteinjisering av marinade



Ferdig marinert
Klar for lagring



Prøve klar for oppvarming før sensorisk bedømmelse
15 mm tykke skiver



Dommer nr 7
Prøvekode 535

Prøver klar for oppvarming i kombidamper
75 °C i 7 minutter



Sensoriske egenskaper

- LUKT

- Syrlig
- Sur (eddik)
- Metall
- Sjø
- Harsk
- Kjemikalier

- TEKSTUR

- Hard
- Saftig

- SMAK

- Syrlig
- Sur (eddik)
- Salt
- Bitter
- Metall
- Sjø
- Kjemikalier

- Ettersmak

Sensorisk analyse

- 10 fileter
 - 3 marinader
 - 3 konsentrasjoner
 - 1 referanse
- 2 uttak
 - En uke
 - 2 dager
- 11 trente dommere

Resultatet foreløpig ukjent

