

# Resultat fra forsøk med koking av kongekrabbe!

- Koking; Stim og vannkoking
- Innfrysing; tradisjonell fryse og lakefrysing

Gustav Martinsen og Sten Siikavuopio  
Nofima Marin

# Gjennomføring av forsøkene

1. Levende krabbe, levert fra Finnmark
2. Slakting av krabbe, registrere vekt av cluster.
3. Koking; vann og stim!
4. Kjøling i blanding av is og vann.
5. Henstand, med avrenning for å fjerne kokevann
6. Innfrysing; ÷ 23°C fryserom og ÷ 21°C lakefrysing
7. Mellomlagring ved ÷ 30°C
8. Tining på kjølerom ved 2 - 3° C.
9. Kontrollveining og måling av tinetap
10. Sensorisk vurdering – tekstur og smak

# Levende krabbe i esker



# Festing av temp. sensorer

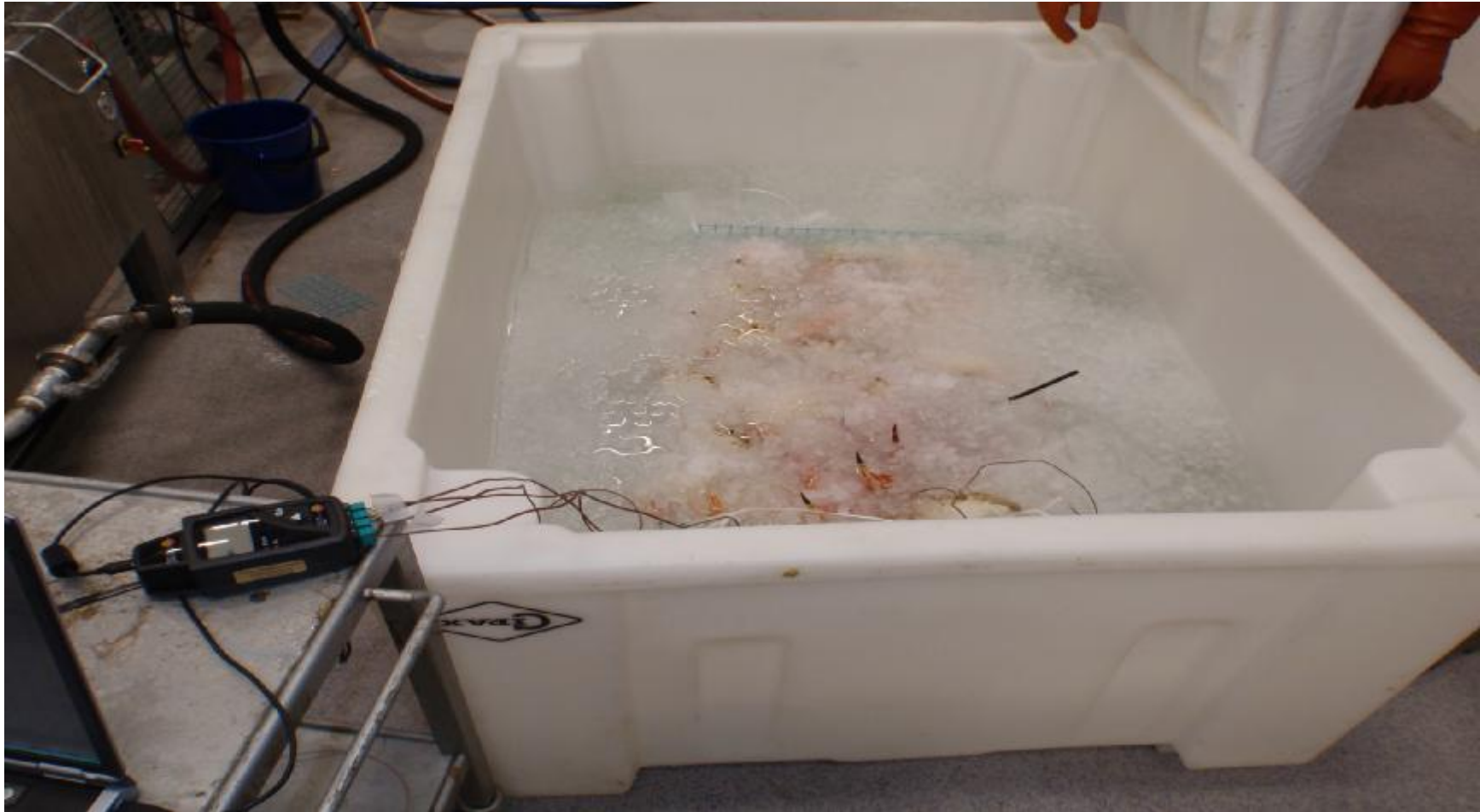




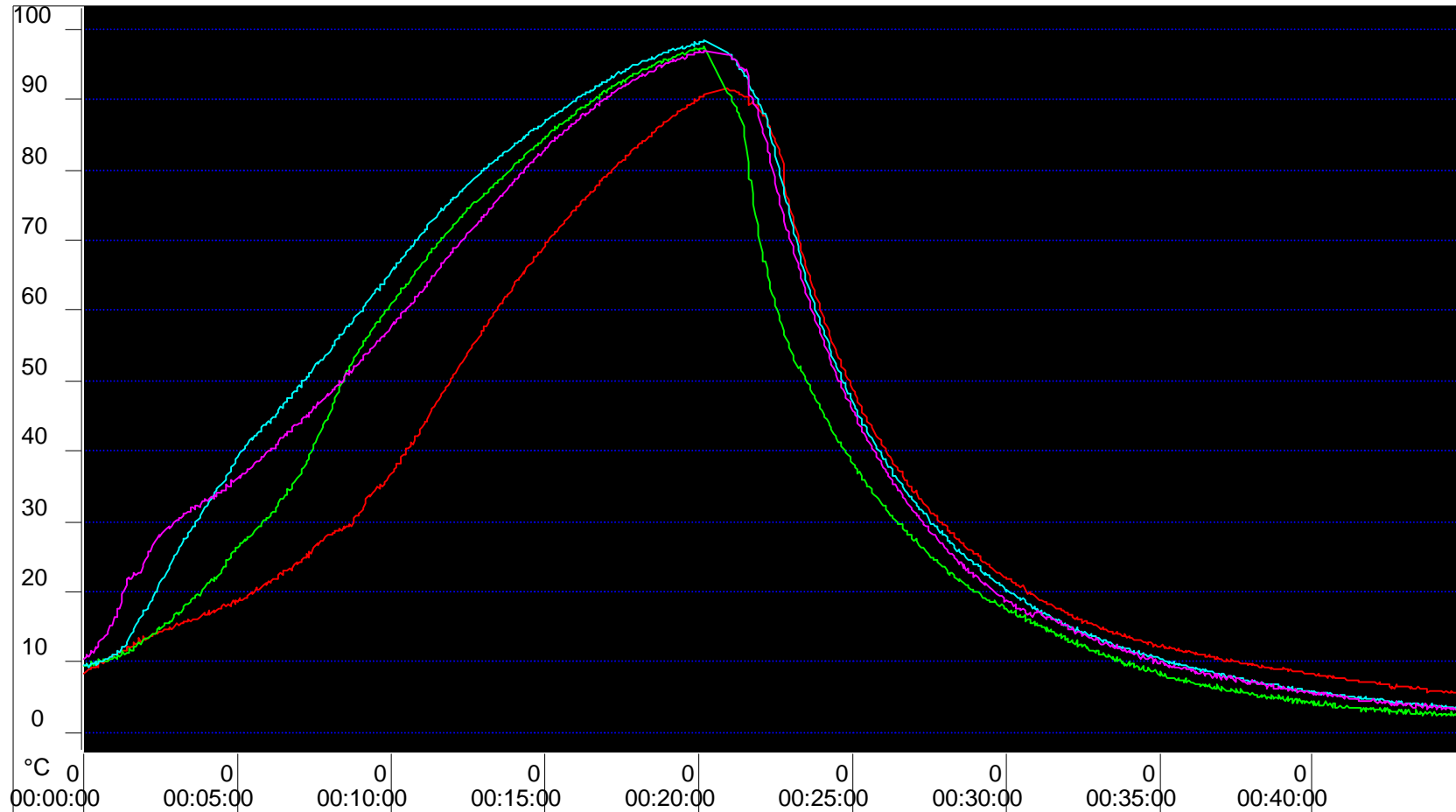
# Koking av krabbe



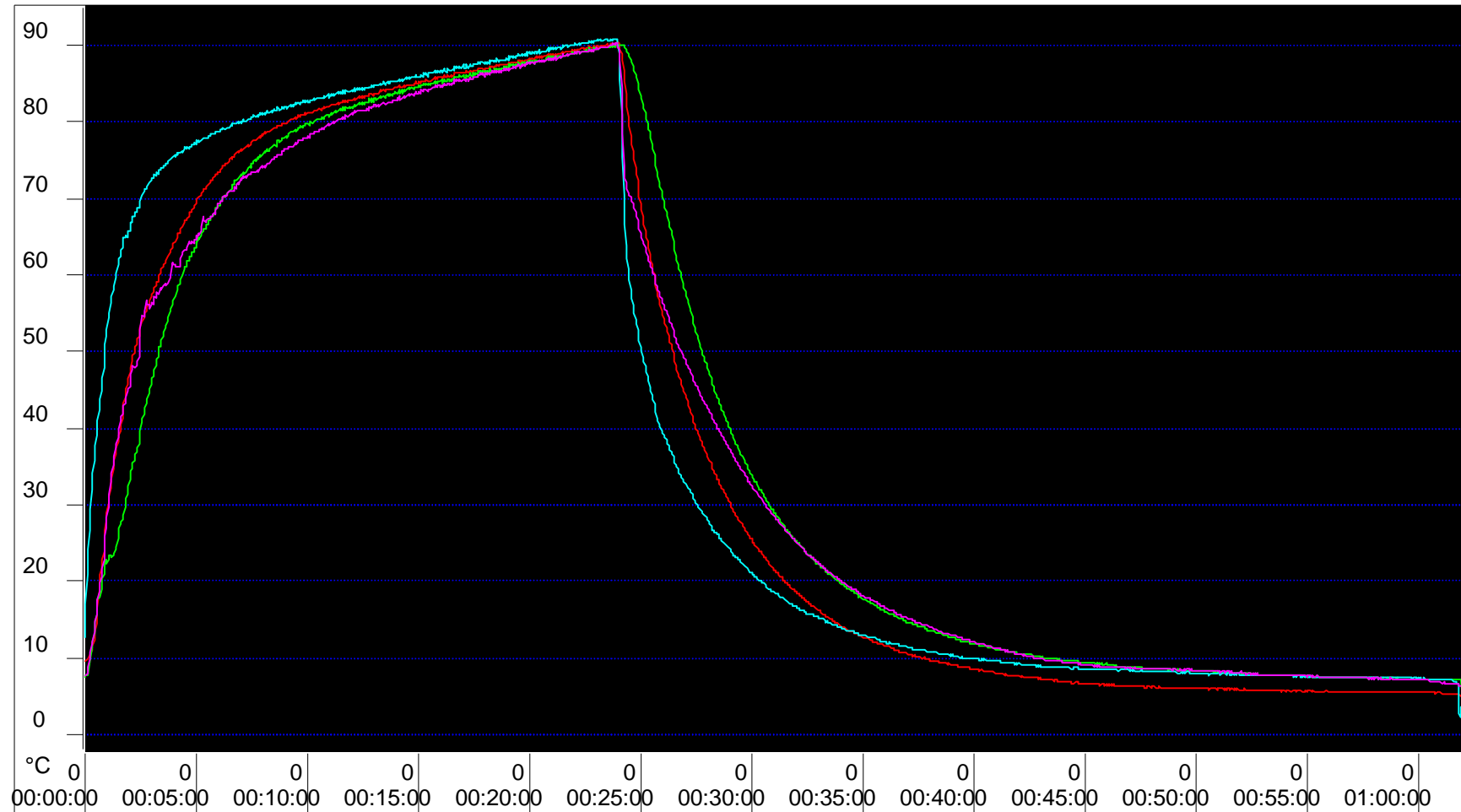
# Kjøling i is og vann



# Kokeprofil for stimkoking

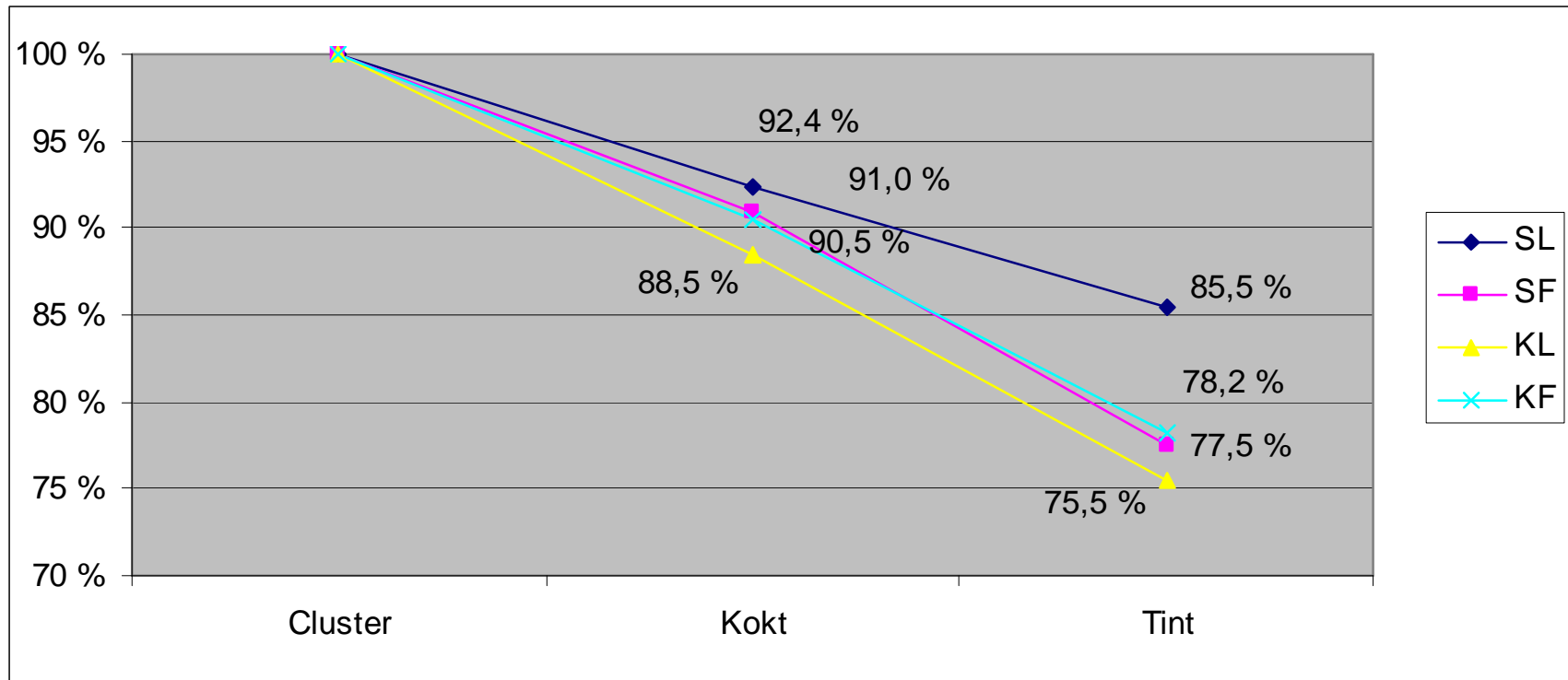


# Kokeprofil for vannkoking





# Utbytte fra cluster

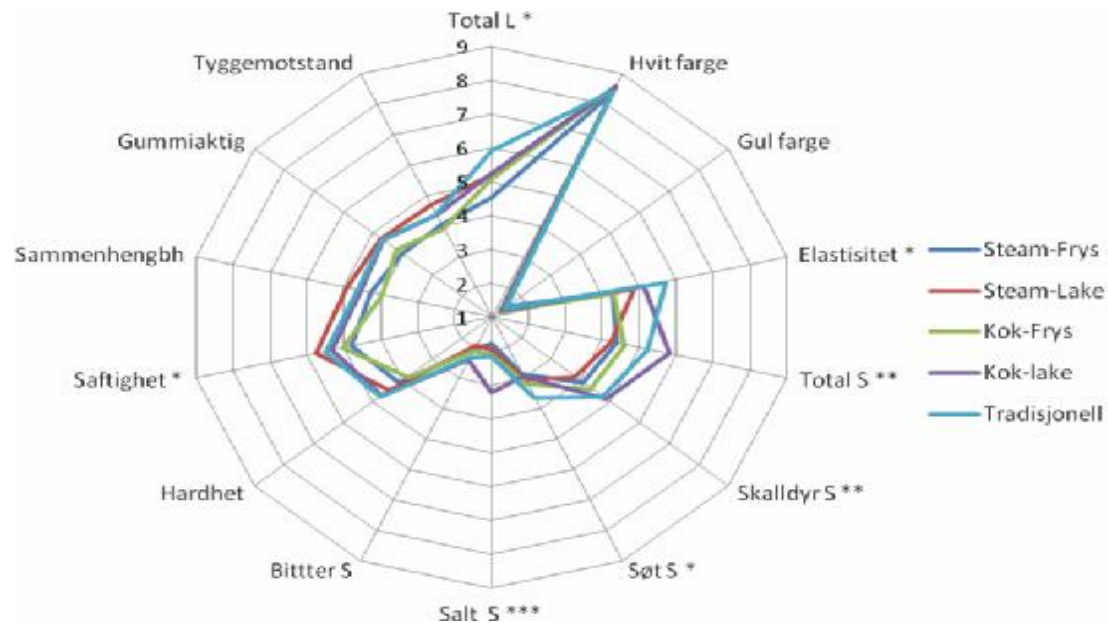


# Sammendrag av resultatene

	Utbytte	Tinetap	Fyllingsgrad
Stim-lake	92,4 %	7,5 %	87,5 %
Stim-frys	91,0 %	14,8 %	82,8 %
Kokt-lake	88,5 %	14,7 %	73,9 %
Kokt-frys	90,5 %	13,6 %	83,9 %

# Sensoriske egenskaper

- egenskaper hvor lukt, utseende, farge, smak og tekstur har blitt analysert
- skala fra 1 til 9, hvor 1 er ingen intensitet og 9 er tydelig intensitet.

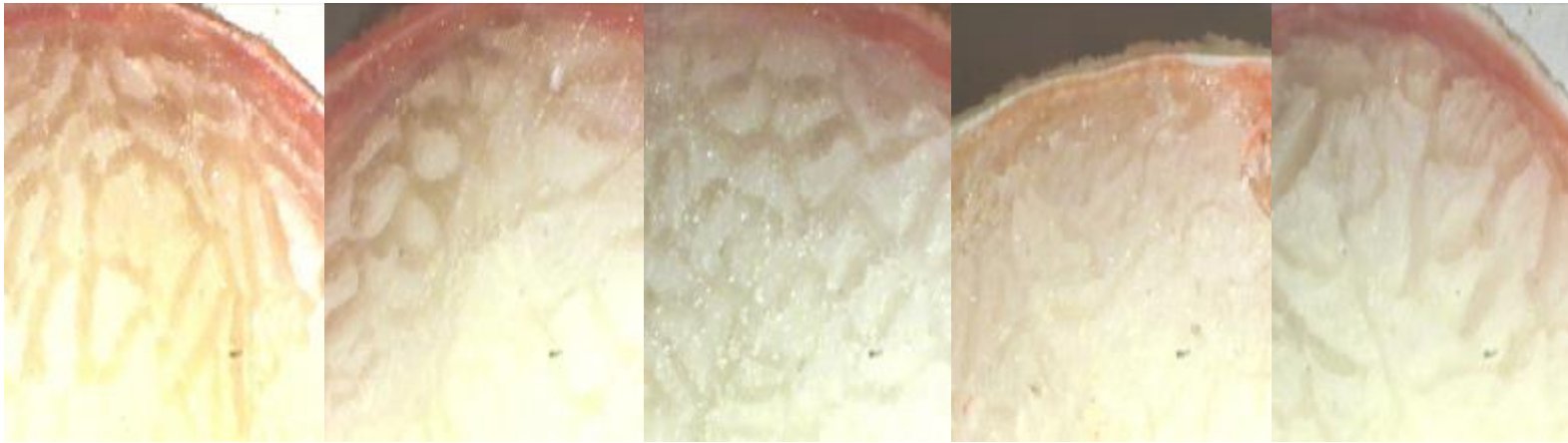


# Oppsummering av sensoriske egenskaper

- Stim-Lake: + saftig å tygge (best utbytte). - total smak og skalldyr smak.
- Stim-Frys: - lukt, - elastisitet, - smak av søt og salt, samt den gruppe som er minst saftig å tygge.
- Kok-Lake: + total smak, skalldyr- og saltsmak (mest salt).
- Kok-Frys: har det kjøtt som har lavest elastisitet (som stim –frys).
- Tradisjonell: + lukt (sterkest av alle grupper) + elastisitet (ved trykk med gaffel) + søtsmak



# Stim-frys



# Stim-lake



# Sammendrag av forsøket

## Stimkoking

- Økt utbytte med ca 2,2 %
- Lavest karakter på smak!

## Lakefrysing

- Lavest drypptap (stim)
- Gav dårligst og best res. på utbytte!