

*Omega-3 industrien er utsatt for stadig sterkere konkurranse og trenger differensieringsverktøy som kan løfte frem den unike kvaliteten til norskproduserte omega-3-oljer. Bransjen har derfor gått sammen og utviklet en sensorisk kvalitetsstandard for å tilby sine kunder en smaksgaranti på omega-3 produkter.*

Gjennom prosjektet «QOMEGA3- Sensorisk bransjestandard for marine oljer», er det utformet et forslag til en sensorisk kvalitetsstandard. Standarden skal bidra til god og **stabil kvalitet** på fiskeoljer i triglyseridform, understøtte markedskommunikasjon og forenkle kontrakts- og ordreutarbeiding.

Standarden bidrar til **enhetlig dokumentasjon** av kvalitet av norskprodusert fiskeolje til konsum. Kvaliteten på oljen er beskrevet i tre klassifiseringer og rutiner og metodikk for kvalitetskontroll er beskrevet i NMKL metode 201. Fiskeoljene som følger denne standarden må være produsert i Norge. Standardens krav kommer i tillegg til gjeldende norske forskrifter, Eu's hygienedirektiv og kjemiske kvalitetskrav for fiskeoljer definert gjennom Global Organization for EPA and DHA (GOED).

**Sensoriske egenskaper** knyttet til fiskeoljens kvalitet bestemmes ut fra et nomenklaturleksikon på åtte lukt- og smaks egenskaper der ulike intensiteter av disse er kvalitetsførende. Brukere av standarden må ha en godkjent **sertifiseringsordning** i henhold til standardens krav. Krav og rutiner knyttet til dette vil bli utarbeidet i 2019.

For mer informasjon se [www.moreforsk.no](http://www.moreforsk.no)



Foto: iSTOCK

## Forenklet sensorisk nomenklaturleksikon

Egenskap	Definisjon	Nøkkelord
<b>Syrlig</b>	Relateres til en frisk lukt og smak som skyldes organiske syrer.	Syre.
<b>Nøtter og frø</b>	Relateres til lukt og smak av ferske nøtter og frø.	Hasselnøtter, mandler og linfrø.
<b>Smør</b>	Relateres til en rund, fyldig lukt og smak av meierismør.	Klarnet smør og popcorn.
<b>Gress</b>	Relateres til lukt og smak av friskt gress.	Nyslått gress og grønn tomat.
<b>Fisk</b>	Relateres til lukt og smak av fersk fisk.	Sjø, tang, fjære, fet fisk, makrell og skaldyr.
<b>Fermentert</b>	Relateres til lukt og smak av modnet fisk.	Tørrfisk og klippfisk.
<b>Harsk</b>	Relateres til lukt og smak av oksidert fett.	Maling, linolje og stearin.
<b>Prosess</b>	Relateres til lukt og smak av raffineringprosessen.	Diesel, motorolje, brent olje og bleikejord.



Foto: iSTOCK

Dette arbeidet er finansiert av Fiskeri og Havbruksnæringens Forskningsfond (FHF) og er en del av prosjektet «Qomega3-sensorisk kvalitet på omega-3 oljer. Arbeidet har blitt gjennomført i nært samarbeid med ni marine oljeprodusenter; Marine Ingredient AS, Berg LipidTech AS, Orkla Health AS, Epax Norway AS, GC Rieber Oils AS, Pharma Marine AS, Vesteraalens AS, Nordic Pharma AS and Calanus AS. I tillegg har klyngemiljøene Blue League, Biotech North og GOED (Global organizations for EPA and DHA) (GOED) bidratt.

Finansiert av:



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

