

Industriens krav til sensorisk kvalitet på fiskeoljer varierer. De strengeste sensoriske kravene kommer fra kunder som tilsetter fiskeoljene i matvarer, eller produkter til barn (f.eks. tyggekapsler). Selv om de fleste fiskeoljeprodusentene har sensorikk som en del av sin kvalitetskontroll, har det frem til nå ikke vært et system der oljene klassifiseres etter lukt- og smaksegenskaper.

Gjennom prosjektet «QOMEGA3- Sensorisk bransjestandard for marine oljer» er det blitt analysert 70 fiskeoljer med ulik kjemisk oksidasjonsstatus, for å kartlegge de egenskapene som er mest avgjørende for den sensoriske kvaliteten. Basert på disse resultatene er det utarbeidet forslag til tre sensoriske klassifiseringer; GOLD, SILVER og REGULAR.

Klassifisering av oljer knyttet til sensorisk kvalitet vil forenkle markedskommunikasjon mellom produsenter og kunder og gi nyttig tilleggsinformasjon til kravspesifikasjonen som følger hver enkelt oljebatch.

Klassifiseringen skal gjennomføres i henhold til revidert versjon av kvalitetskontrolltesten NMKL 201. Ved bruk av en 5-punkt skala skal intensiteten til åtte hovedegenskapene vurderes.

Klassifiseringen er et nyttig verktøy knyttet til utvikling av en sensorisk kvalitetsstandard.

For mer informasjon se www.moreforsk.no



Foto: iSTOCK

GOLD Ekstra høy sensorisk kvalitet.

De sensoriske egenskapene syrlig, nøtter og frø, smør og gress, godtas. Den sensoriske egenskapen fisk godkjennes i veldig svak intensitet.

SILVER Høy sensorisk kvalitet.

De sensoriske egenskapene syrlig, nøtter og frø, smør og gress, godtas. De sensoriske egenskapene fisk, fermentert, harsk og prosess godkjennes i svak intensitet.

REGULAR Normal sensorisk kvalitet.

De sensoriske egenskapene syrlig, nøtter og frø, smør og gress, godtas. De sensoriske egenskapene fisk, fermentert, harsk og prosess godkjennes i moderat intensitet.



Foto: iSTOCK

Dette arbeidet er finansiert av Fiskeri og Havbruksnæringens Forskningsfond (FHF) og er en del av prosjektet «Qomega3-sensorisk bransjestandard for marine 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 Leagsea, Biotech North og GOED (Global organizations for EPA and DHA) (GOED) bidratt.

Finansiert av:



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Nofima