

# Holdbarhet på tørrfisk

Sjurdur Joensen

 Nofima

# Innledning

- Nofima har siden tidlig på 1990 tallet arbeidet sammenhengende med forskning på tørrfisk. De siste årene hovedsakelig gjennom prosjekter i FHF.
- Holdbarhet på tørrfisk.
- Holdbarhet som bløytet tørrfisk
- Fryseskader på tørrfisk

**«Teoretisk kan den fine varen –  
når den er tørt og kjølig lagret  
– holde seg i årevis»**

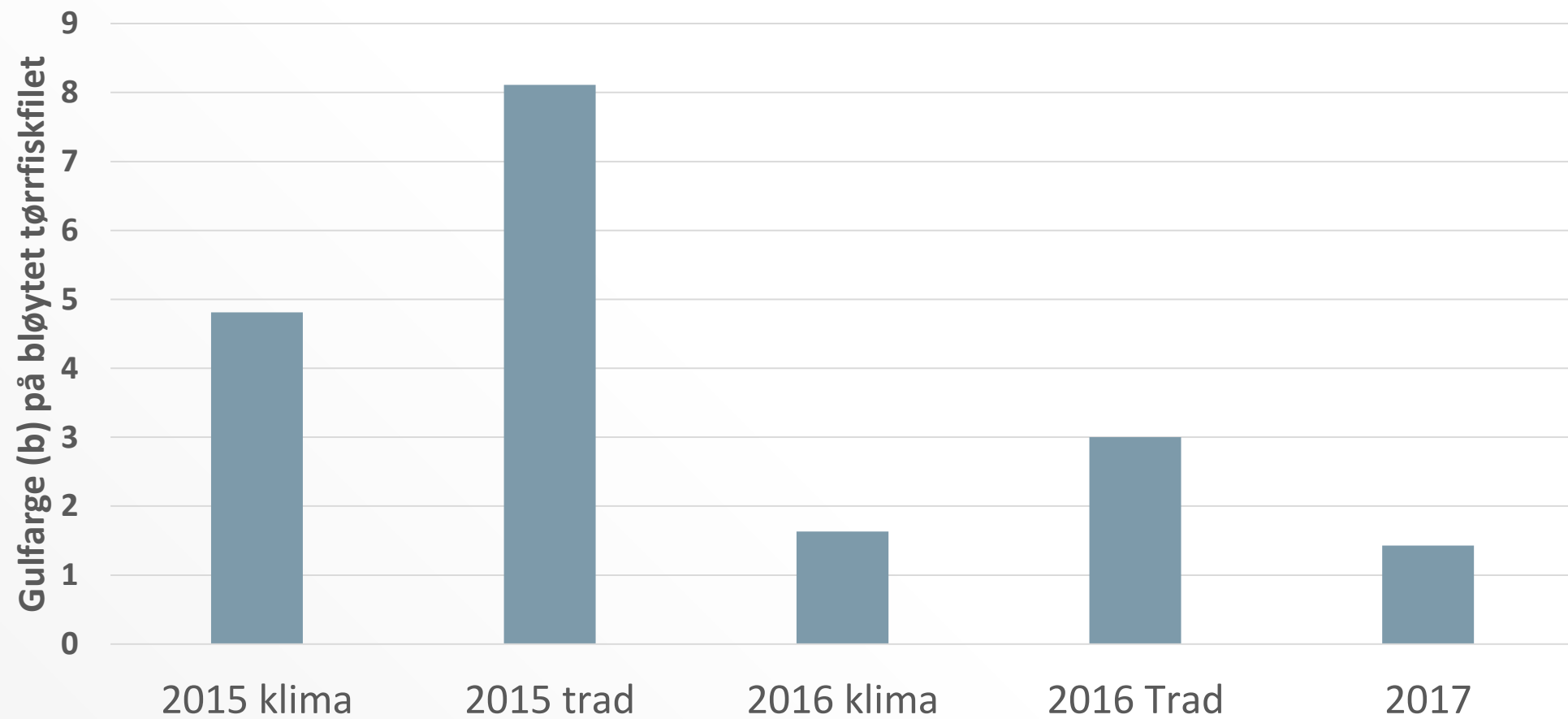
Tørrfisknæringens  
Reklamefond, Bergen



# Bløytet



# Målt gulfarge



# Lutefisk



# Holdbarhet som bløytet

I motsetning til holdbarhet som tørrfisk, har bløytet fisk svært kort holdbarhet.



# Noen resultater

- Bakterietallet er høyt etter bløyting – et vanskelig utgangspunkt.
- Mange tilsetningsstoff er testet. Noen har litt effekt andre ikke.
- Lut gir økt holdbarhet, men også lutefiskpreg.
- Høytrykks behandling – fungerer på økt holdbarhet, men gir kokt preg med voksaktig overflate.
- Pakking i modifisert atmosfære (MA) gir økt holdbarhet (ca 2 uker). I prosjektet Catch har Nofima gjennomført nye forsøk som snart er klare.
- Frysing er et alternativ.

# Fryseskader på tørrfisk

Et stort kvalitetsproblem enkelte sesonger. Kan være utfordrende å vite når det er greit å henge og når en ikke bør henge

# Fryseskader



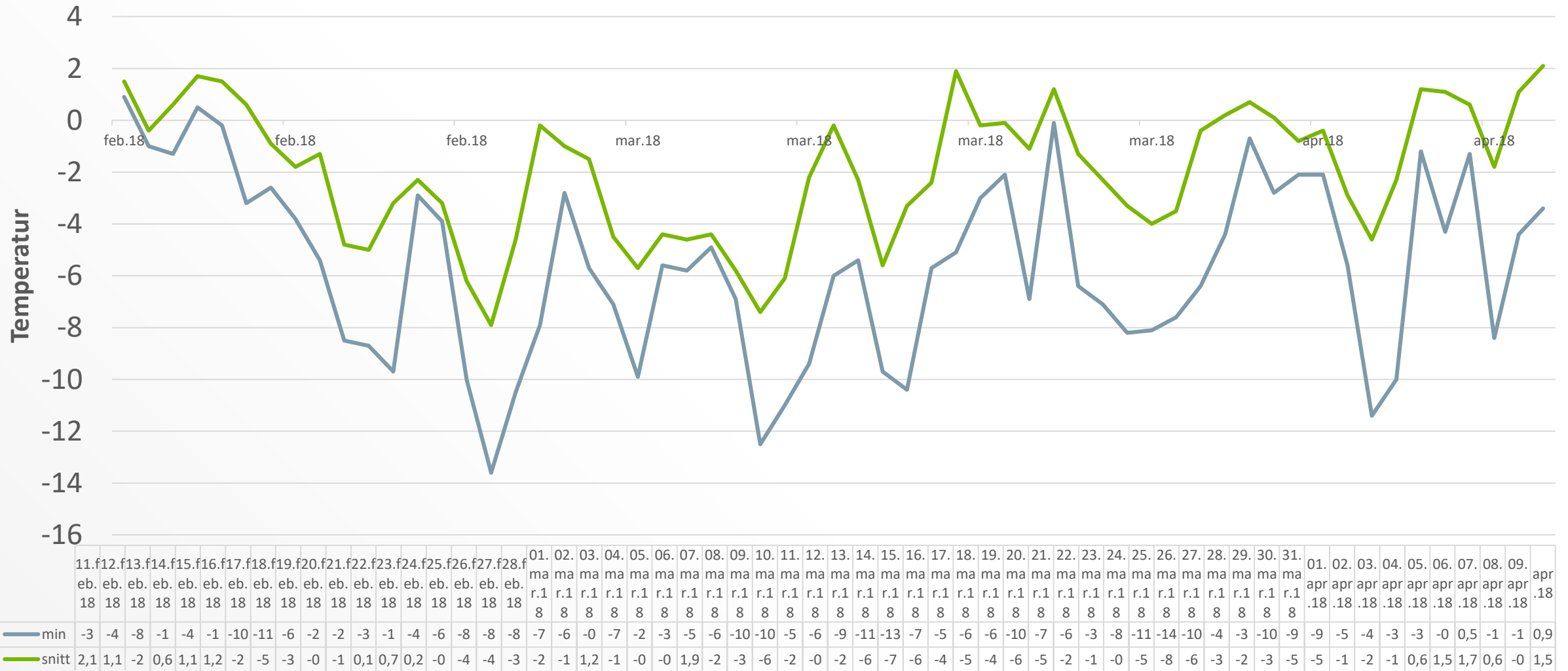
# Når får vi fryseskader?

- Størst skader når fisken henges direkte ut i frost. Etter å ha hengt 14 dager tåler fisken mer frost.
- Vedvarende frost er mer skadelig enn skiftende temperaturer.
- Ved -2 til -3 grader er frostskaedene moderate. Ved -6 grader får fisken alvorlige frostskaeder. Mye tyder på at ca -4 grader er en grense.
- Mange forhold som virker inn tid, vind, fuktighet +++

-6 °C hver dag i to uker



# Leknes



— min — snitt




Takk for  
oppmerksomheten

 /Nofima

 @nofima

 /company/nofima/

 /nofima

#nofima

Sjurdur Joensen  
Seniorforsker

 [Sjurdur.joensen@nofima.no](mailto:Sjurdur.joensen@nofima.no)

 [Nofima.no](http://Nofima.no)