NTNU
Kunnskap for en bedre verden

# Avskjær fra filetering av laks (*Salmo Salar* L.) til produksjon av laksepålegg

Av: Mikael Mirzaei og Ola Sandøy Lyster
Institutt for bioteknologi og matvitenskap 2022

## Hovedmål

Å øke kunnskapen om hvordan ulike fraksjoner fra laksen kan bli brukt og utnyttet i laksepålegg.

## Materialer og metoder

Det ble laget 5 forskjellige pålegg av 5 ulike laksefraksjoner;

- Filet
- Bits & Pieces
- Buklist
- Skrapekjøtt
- Nakkekjøtt

Pålegget var en blanding av 60 % kvarg og 40 % varmrøkt laks. Parametere som ble analysert var:

Kjemiske analyser

- Fettinnhold
- Proteininnhold

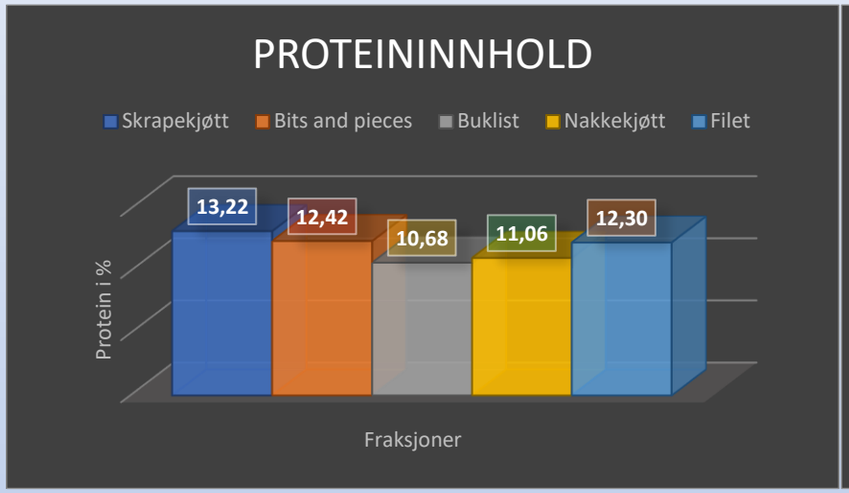
Fysiske analyser

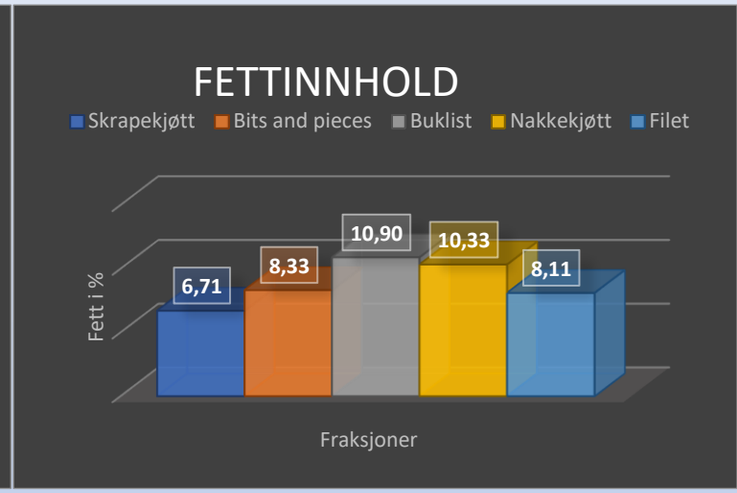
- Tekstur
- Farge

Mikrobiologisk analyse

*Varmrøyking av alle fraksjonene i et røykskap på prosesslaboratoriet på Kalvskinnet, NTNU. foto: Ola Sandøy Lyster*

## Resultater




Analyser viser tap av rødfargen over tid, samt at teksturen blir mykere i alle pålegg. Mikrobiologiske analyser viste tilstedeværelse av $H_2S$-produserende bakterier.

## Konklusjon

Høyere fettinnhold i pålegget ga et mykere og mindre rødt produkt. Pålegg med høyt proteininnhold, slik som skrapekjøtt, ga et fastere og rødere produkt.
Videre arbeid må bli gjort, både sensorisk og kjemisk for å kunne produsere et laksepålegg der smak, tekstur, farge og næringsinnhold er jevn slik at produktet blir akseptert av markedet.

## Takk til

- Hovedveileder Jørgen Lerfall
- Anne Kathrine Streitlien
- Anna Lødeng
- Martin Haider
- Mills