

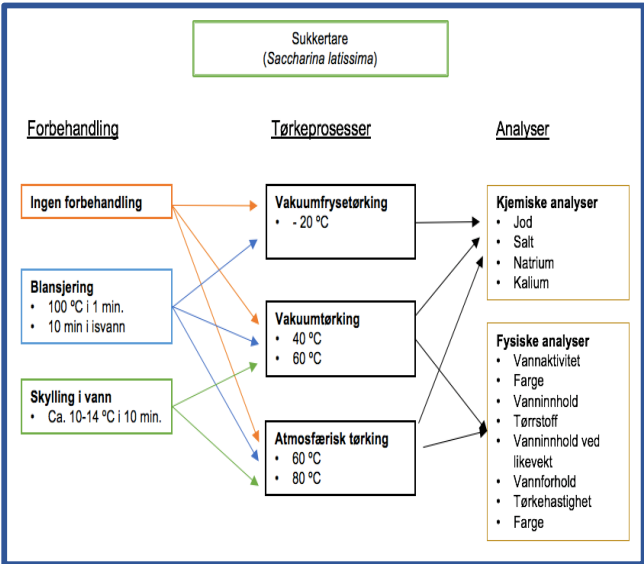
Tørking av sukkertare

Av Andrea Hagen, Christian Finnseth og Simen Sørbo

Problemstilling

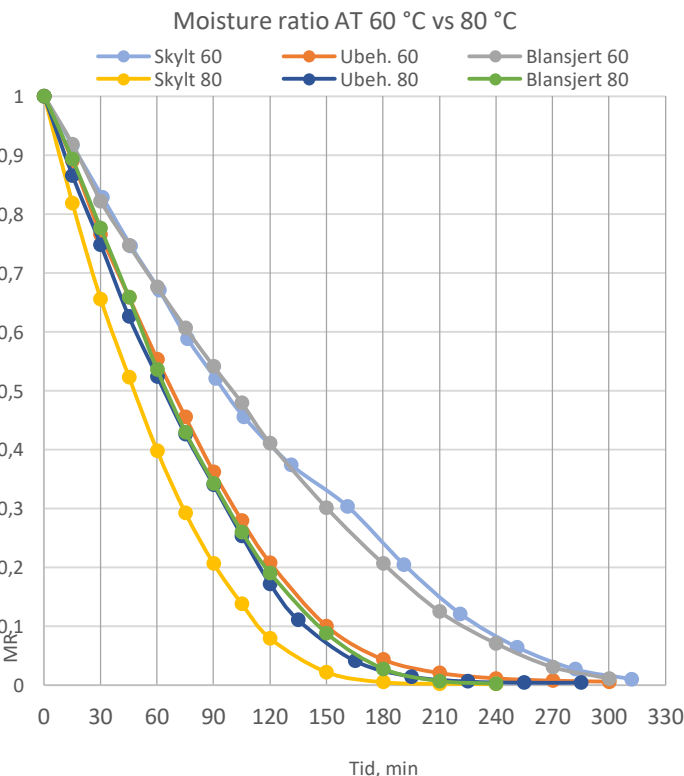
Hvordan vil ulike forbehandlinger og tørkemetoder påvirke kvalitet og tørkekinetikk til sukkertare (*Saccharina latissima*)?

Eksperimentbeskrivelse

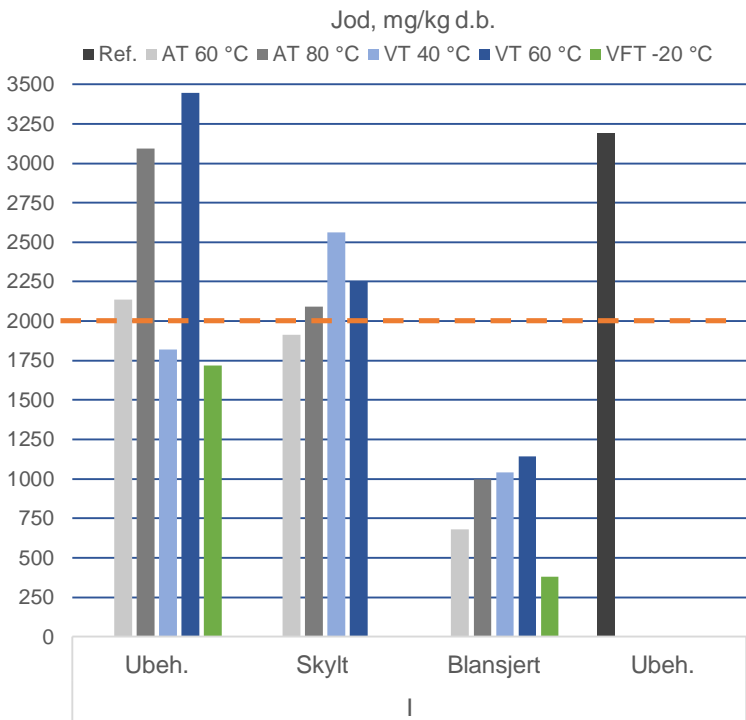


Figur 1: Viser eksperimentbeskrivelse fra start til slutt.

Resultater



Figur 2: Viser gjennomsnittlig MR for alle tørkemetoder og forbehandlinger. MR viser hvor mye vann det er igjen i produktet i forhold til det opprinnelige vanninnholdet, til en gitt tid. Verdien starter på 1 og slutter ved 0, og synker i takt med tørkeprosessen.



Figur 3: Viser gjennomsnittlig innhold av jod (mg/kg, d.b.) etter hver tørkemetode og forbehandling, mot satt grenseverdi på 2000 mg/kg (rød stiplet linje).

Konklusjon

Blansjeringen reduserte innhold av salt, natrium og kalium, samt effektivt reduserte innholdet av jod under satt grenseverdi på 2000mg/kg. Sett i sammenheng med at all tørket sukkertare i dette forsøket fikk et lavt Na:K-forhold, kan produktet fungere som en funksjonell mattilsetning i et variert kosthold.

Ut fra analysene for tørkekinetikk og kvalitet kan det konkluderes med at blansjert, vakuumtørket sukkertare ved 40 °C vil gi et produkt med høy kvalitet med tanke på konsum. Fra et kostnadseffektivt perspektiv kan det anbefales blansjert atmosfærisk tørket sukkertare ved 60 °C.