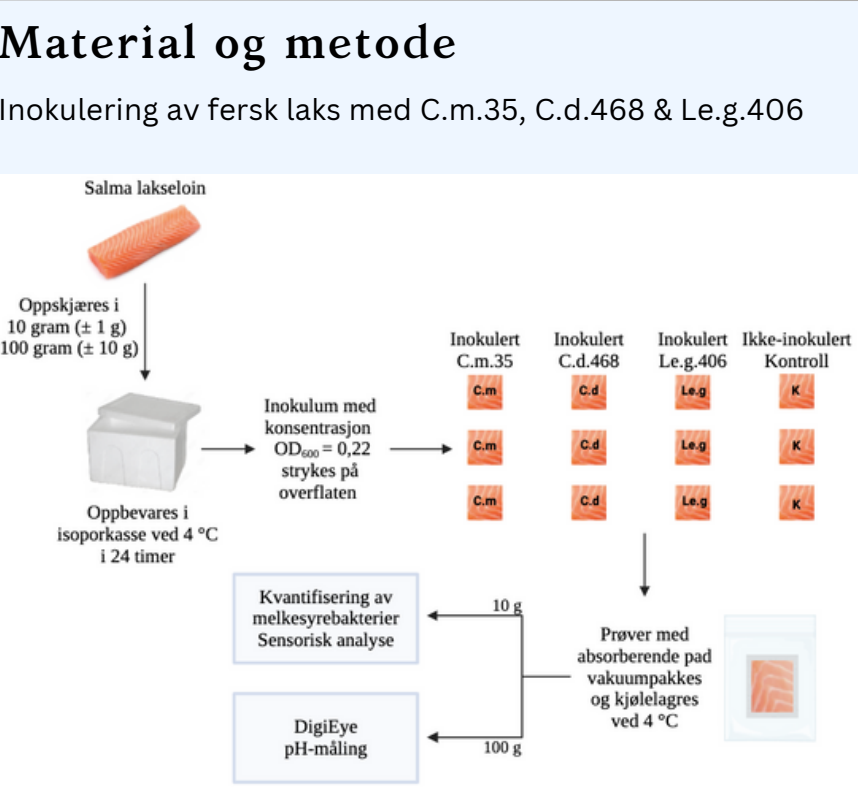
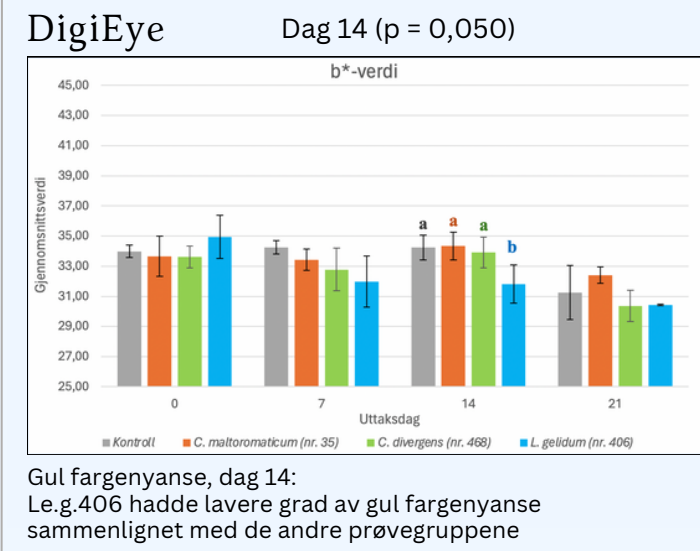
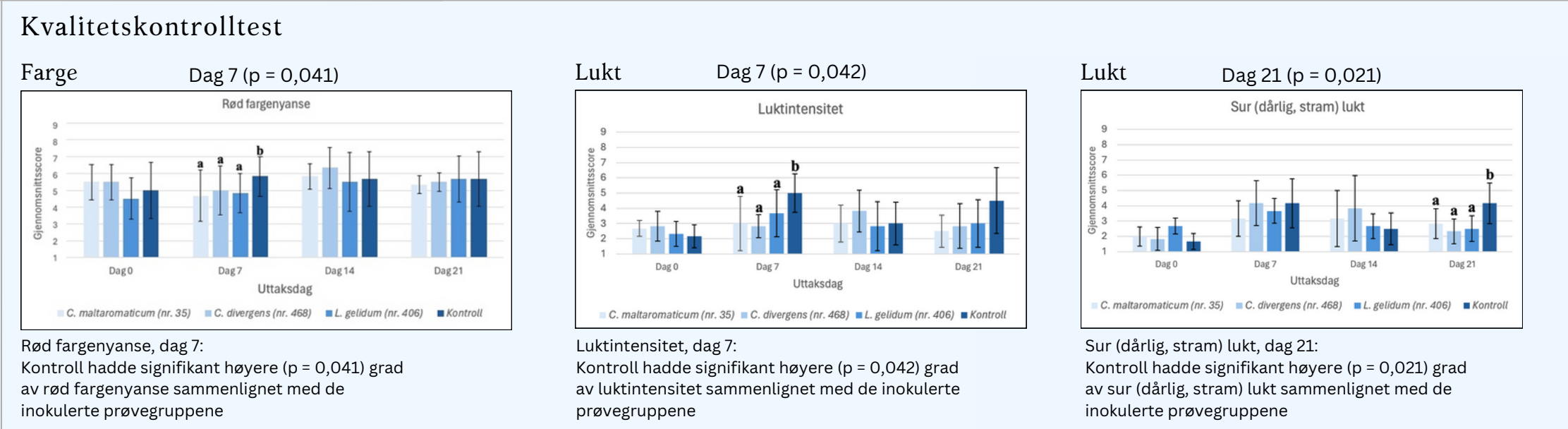
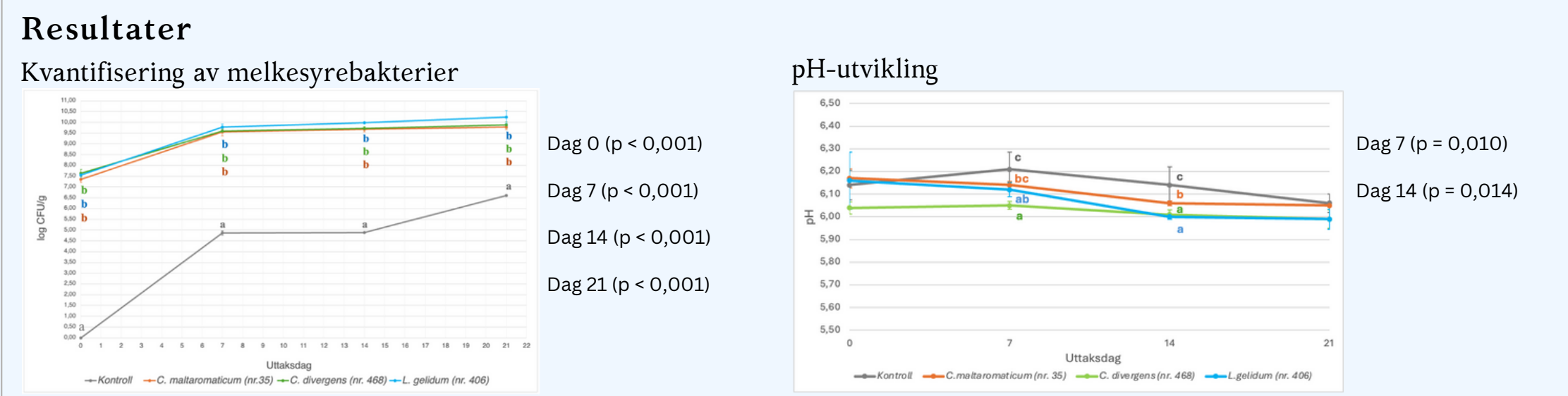


**Hovedmål**

Hensikten med oppgaven er å undersøke virkning av biokonservering av fersk laks med tre utvalgte melkesyrebakterier, og hvordan de påvirker de sensoriske parameterne farge, lukt og tekstur. Melkesyrebakteriestammene ble inokulert i lakseloins, vakuumpakket med absorbent og kjølelagret ved 4 °C i 21 dager. Under lagringsperioden ble vekst av melkesyrebakterier, pH-utvikling og fargeendring i lakseprøvene målt. Melkesyrebakterienes påvirkning på de sensoriske parameterne i lakseprøvene ble vurdert i en kvalitetskontrolltest.



- Kvantifisering av melkesyrebakterier
- pH-utvikling
- Fargeendring med DigiEye
- Sensorisk analyse (kvalitetskontrolltest)
  - Farge, lukt og tekstur
- Beregning av statistiske forskjeller ( $p < 0,05$ ) med One-Way ANOVA i SPSS



**Konklusjon**

Melkesyrebakteriestammenes evne til å vokse ved kjøleskapstemperatur, forhindre vekst av spesifikke forringelsesorganismer og dermed uønsket lukt, og ingen merkbar endring i farge gjør de til gode kandidater til bruk i biokonservering av ferske og spiseklare lakseprodukter.

Kunnskap for en bedre verden  
Institutt for bioteknologi og matvitenskap  
NTNU 2024