

SENSORISK BEDØMMELSE, MEDISINTRAN

Innføring

Ifølge forskrift skal medisintran underkastes en rekke undersøkelser, deriblant sensorisk bedømmelse av lukt og smak.

Bedømmelsen skjer etter en karakterskala fra 1 til 6. Karakteren settes lik 1 for nydampet tran fra fersk lever.

Det er to hovedårsaker til de kvalitetsbelastninger som kan bli påført en tran, og som kan påvises ved den sensoriske bedømmelsen. Kvaliteten kan forringes av nedbrytningsprodukter fra proteiner og lipoproteiner ved autolyse under lagring av leveren før den dampes.

Etter damping, under tilgang på luftoksygen, vil det skje en harskningsprosess der umettede fettsyrer oksyderes under dannelse av peroksyder og aldehyder.

Smaksdommeren må for øvrig være oppmerksom på eventuell avvikende lukt og smak forårsaket av fremmedkomponenter tilført ved uhell, f.eks. paraffinsmak.

Utførelse

Ved den sensoriske bedømmelsen av tran må det skjelnes mellom harskhet og lukt- og smakskomponenter tilført ved autolyse av leveren før damping. Den harske lukten/smaken er dominerende ved start av smaking, mens den lukten/smaken som er forårsaket av autolyse først kommer tydelig frem etter en stund. Det gjelder å kombinere disse inntrykkene og å finne den riktige plasseringen på nedenstående skala. Med øvelse kommer også den nødvendige sikkerhet i bedømmelsen.

Karakter

1,0 —		Særs god	
1,5 —			
2,0 —		Meget god	
2,5 —			
3,0 —		God	
3,5 —			
4,0 —		Mindre god	— Grense for akseptabilitet, Std. A tran
4,5 —			
5,0 —			
5,5 —		Dårlig	— Grense for akseptabilitet, Std. B tran
6,0 —			

Karakterene gis i hele og halve enheter. Det går frem at grensen for akseptabilitet er satt strengere for standard A enn for Standard B tran, henholdsvis ved 4,0 og 5,5.

Henvisning

Bjørsvik, E.: Kvalitetsberegning av medisntran. Rapport nr. 4-1959
til Fiskeribedriftenes Forskningsfond, Bergen 1959.