

Ekse 6

FISKERIDIREKTORATET
HOVEDBIBLIOTEKET

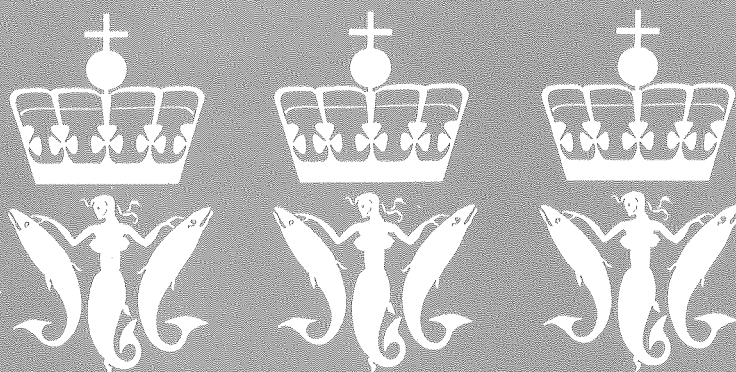
- 9 APR. 1987

Rapporter og meldinger

8/87
HOLDBARHET RØYKELAKS

FISKERIDIREKTORATETS
KONTROLLVERK
ALESUND 1986

FISKERIDIREKTORATET



HOLDBARHET AV VAKUUMPAKKET
RØYKELAKS

LAGRING VED 0 GRADER

AV

KNUT K. SJÅSTAD

INNLEDNING

Formålet med forsøket var å undersøke kvaliteten og holdbarheten til vakuumpakket røykelaks under lagring ved 0 grader Celsius. Røykelaksen var produsert av superior råstoff ved Bjørge Fiskeindustri AS, 6035 Ellingsøy den 7 april 1986. Laksen var tilført salt ved hjelp av moderne saltinjeksjonsteknikk som gir et jevnt saltet produkt. Det ferdige produktet var vakuumpakket i forbrukspakninger på ca. 200 g. Produktet hadde et relativt lavt saltinnhold og var beregnet for det amerikanske markedet.

METODER

Følgende kvalitetsparameter ble bestemt:

- * Totalt antall levende bakterier; jfr. Fiskeridirektoratets metode nr. 41 (1979), (inkubasjon ved 20 grader i 72 timer).
- * Koliforme bakterier; jfr. Fiskeridirektoratets metode nr. 31 (1979), (rørmetoden).
- * Fekale streptokokker; jfr. NMKL-metode nr. 68 (1978).
- * Clostridium perfringens; jfr. NMKL-metode nr. 95 (1985).
- * Peroksydtall i fettene; jfr. Fiskeridirektoratets metode nr. 24 (1979).
- * Saltinnhold; jfr. Fiskeridirektoratets metode nr. 49 (1982).
- * Organoleptisk bedømmelse: Et smakspanel på 6 personer vurderte lukt, smak, konsistens og utseende (farge) ved hvert prøveuttak. Produktet ble bedømt etter følgende skala: God kvalitet, akseptabel kvalitet og uakseptabel kvalitet.

Prøvepakningene ble plassert i en kjølinkubator som var innstilt på 0 grader Celsius. Første prøveuttak var 14.04.86 og siste prøveuttak 20.05.86 (43 døgn etter vakuumpakking).

RESULTAT OG DISKUSJON

Totalt antall levende bakterier var lavere enn 10.000 kim/g i gjennomsnitt og en kunne ikke registrere nevneverdig vekst i forsøksperioden. Figur 1 viser bakterieinnholdet i prøvene.

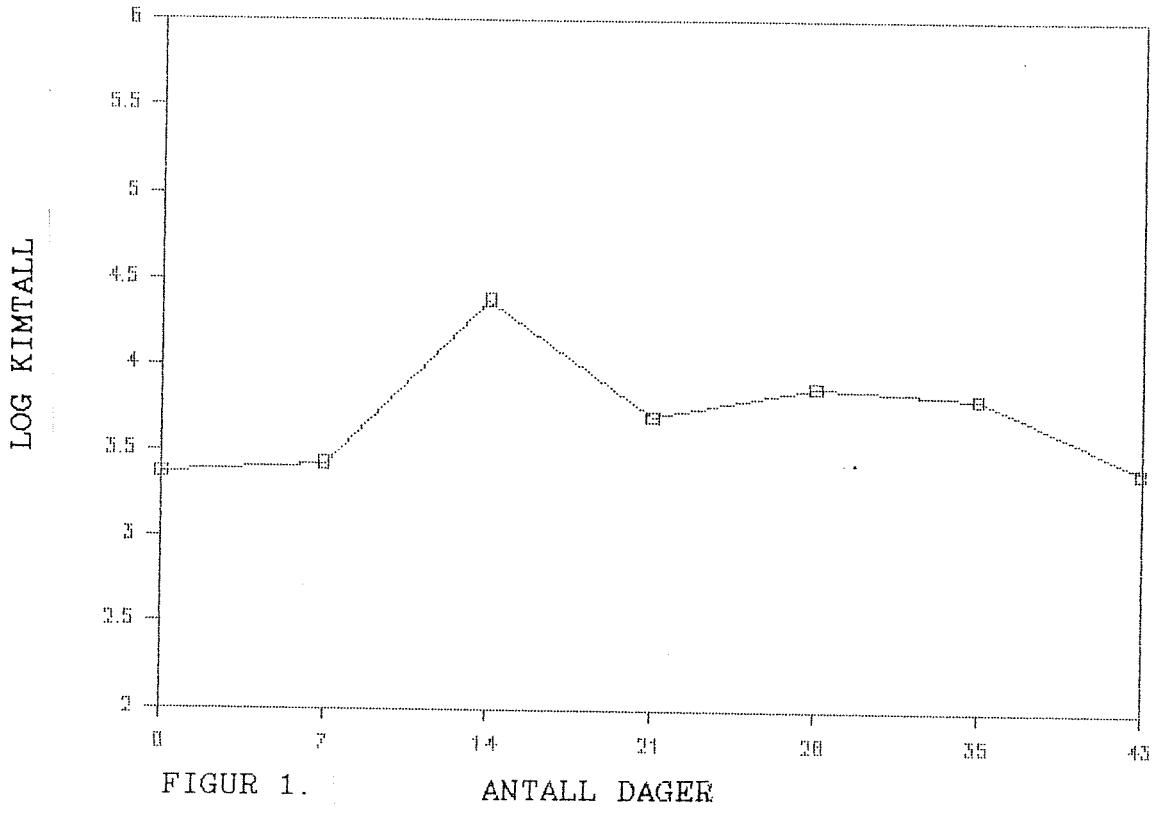
Koliforme bakterier (< 3 kim/g), fekale streptokokker (< 100kim/g), og C. perfringens (< 10 kim/g) kunne ikke påvises i noen av prøvene.

Figur 2 viser saltinnhold og peroksydtallet i prøvene. Saltinnholdet var likt i alle prøvene og en kunne ikke registrere noen økning av peroksydtallet i løpet av forsøksperioden.

Organoleptisk bedømmelse: Produktet ble bedømt til "god kvalitet" under hele forsøksperioden. Etter 4 ukers lagring kunne en registrere noe spalting i muskulaturen.

Konklusjonen på dette forsøket er at produktet er holdbart i minst 6 uker under lagring ved 0 grader Celsius.

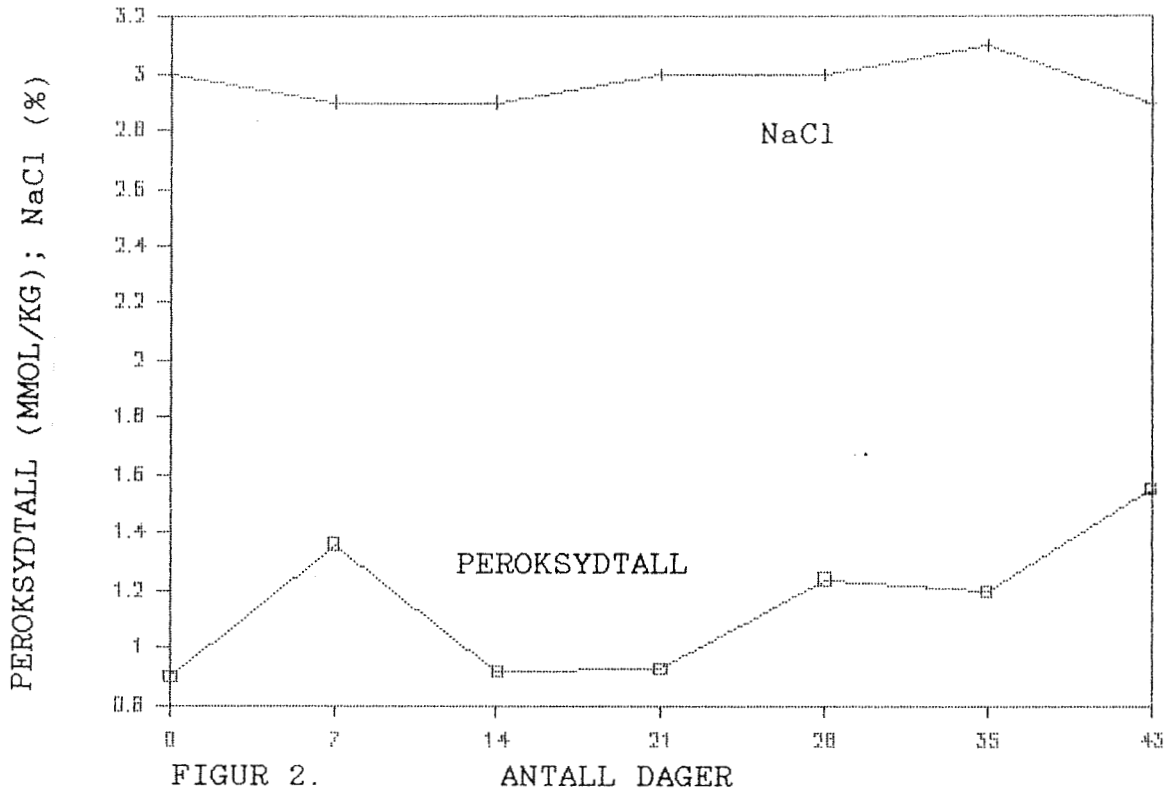
KIMTALL



FIGUR 1.

ANTALL DAGER

PEROKSYD/SALTINNHOLD



FIGUR 2.

ANTALL DAGER