

## LUTING AV TØRRFISK

Innføring

Ved laboratorieundersøkelse av tørrfiskkvalitet kan det være aktuelt å foreta luting av fisken. Kvaliteten på det lutete produktet vil kunne fortelle noe også om tørrfiskens kvalitet.

Når luting anvendes som ledd i undersøkelsen av kvalitet, er det ikke et mål i seg selv å oppnå størst mulig utbytte eller best mulig lutefisk, men å kunne avdekke eventuell kvalitetssvikt. Til dette formålet er det nødvendig å anvende en standardisert lute-metode, slik at resultatene, enten det gjelder svellingsevne, farge, konsistens, smak eller lukt, kan være sammenlignbare fra gang til gang.

Standardisert lutemetode

1. Tørrfisken sages i 2 cm brede stykker
2. Fiskestykkene bløtes 3 døgn i rennende vann
3. Fiskestykkene lutes 1 døgn i 0,3 % NaOH. Det anvendes et lut-volum på 15 liter pr. kg tørrfisk (startvekt)
4. Fiskestykkene utvannes 2 døgn i rennende vann
5. Temperaturen holdes på 4-6°C under punktene 2-4

Henvisning

Losnegard, N.: Undersøkelser over tørrfisk. Fiskeridirektoratet, Rapporter og Meldinger nr. 2/79.