



MENNTASKÓLINN Í KÓPAVOGI

AG-Fisk



Saltfiskur

Útlit, lykt, bragð og áferð

Saltfiskur

- Verkunarlykt og verkunarbragð
- Oft dekkri eða gulari litur
- Stinn áferð.

Verkunarbragð – hvað er það

- Við söltun dregst vökvi úr fiskholdinu sem gerir erfiðara fyrir örverur að vaxa í því.
- Geymslupól eykst við söltun
- Aðrar efnabreytingar verða í fiskinum t.d. vegna niðurbrots á próteinum og þránunum
- Þessar efnabreytingar gefa einkennandi lykt og bragð af saltfiski - verkunarlykt og verkunarbragð
- Verkunarbragð: t.d. Harðfiskur, smjör, jarðbragð, TMA (trimethylamine),

Bragðþættir fyrir saltfisk

- Verkunarbragð:
 - Harðfiskur
 - Smjör: smjör, smörvi, popp
 - Jarðbragð: mold, sveppir, fúkki, timbur, blaut spýta, saggi
 - TMA: TMA, harðfiskur, siginn fiskur

Saltfiskur - nætursaltaður/léttsaltaður

- Saltfiskur sem hefur verið fullsaltaður, staðinn og útvatnaður er mjög ólíkur nætursöltuðum og léttsöltuðum fiski.
- Einkennandi verkunarbragð, stinn áferð, dekkri

Verkunarbragð - þrái

- Þrái er hluti af verkunarbragði
- Ef þránun fer yfir ákveðin mörk verður fiskurinn gulleitur á yfirborði og verkunarbragð verður mjög sterkt
- Munur innan flaks
- Sporður og þunnildi þrána fyrr en miðstykki og hnakkastykki
 - Hlutfall dökks vöðva hærra

Mismunandi gerðir af saltfiski

▪ Spænskur saltfiskur

- Flattur fiskur eða flök
- Hvítur litur
- Þykkur
- Minna verkunarbragð
- Mýkri áferð

▪ Portúgalskur saltfiskur

- Flattur fiskur
- Dekkri/gulari litur
- Þynnri
- Meira verkunarbragð
- Þéttari áferð

Nætursaltaður fiskur

- Yfirleitt ýsa
- 5 - 7% saltpækill yfir nótt
- Lítil sem engin verkunarlykt og verkunarbragð
- Stinnari áferð en á ferskum fiski, þó mýkri en á alvöru saltfiski
- Hvítur litur, salt bragð, bragð af ferskum fiski
 - þ.e. ef hráefni hefur verið ferskt

Léttsaltaður fiskur

- Sprautusaltaður og svo lagður í 4% saltpækil í tvo sólarhringa
- Mjög líkur nætursaltaða fiskinum
 - Ætti ekki að lítið sem ekkert verkunarbragð

Könnun – saltfiskur og saltaður fiskur

- Fjögur sýni
 - Eitt sýni metið í einu
 - Dulkóðuð
 - Metin í tilviljanakenndri röð
- Lykt, litur, bragð og áferð
- Saltbragð – of lítið, hæfilegt, of mikið.

Lykt, litur, bragð, áferð

skynmatsþáttur	endar skala	skilgreining
<i>LYKT</i>		
verkunarlykt	engin mikil	harðfiskur, smjör, jarðbragð, popp, TMA
lykt af ferskum fiski	engin mikil	fersk lykt, þörungur, skelfiskur
<i>LITUR</i>		
litur	ljós dökkur	ljós eða hvítur til dökkur eða gulur
<i>BRAGÐ</i>		
verkunarbragð	ekkert mikið	harðfiskur, smjör, jarðbragð, popp, TMA
bragð af ferskum fiski	ekkert mikið	ferskt bragð, sætt, málmur, skelfiskur
saltbragð	ekkert mikið	saltbragð
<i>ÁFERÐ</i>		
stinnur	mjúkur stinnur	mýkt í fyrsta bita
seigur	meyr seigur	metið við tyggingu
safaríkur	þurr safaríkur	safi sem kemur úr sýninu við tyggingu hversu mikið rennur sýnið í flögur þegar
flögur	ekkert mikið	þrýst er á það með gaffli

Könnun



<https://www.surveymonkey.com/r/8BLVD2P>