

<i>Titill / Title</i>	<b>Þurrverkað hrefnukjöt-hrefnunasl / Dry curing of whale meat</b>		
<i>Höfundar / Authors</i>	Ásbjörn Jónsson og Óli Þór Hilmarsson		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	32-12	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Október 2012
<i>Verknr. / project no.</i>	2082		
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	AVS rannsóknarsjóður í sjávarútvegi		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>Markmið verkefnisins var að auka atvinnuþróun og nýsköpun í heimabyggð, innan Akraneskaupstaðar, með því að aðstoða við þróun vöru úr þurrverkuðu hrefnukjöti, með vel skilgreinda eðlis- og bragðeiginleika. Þróaðar voru tvær frumgerðir af vöru; Frumgerð 1 byggir á þurrverkuðum strimlum úr hrefnuvöðva og Frumgerð 2 byggir á hökkuðu hrefnukjöti sem er mótað í bita eða lengjur og þurrverkað. Í þessari skýrslu er farið yfir vöruþróunarferilinn á þessum frumgerðum.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Hvalkjöt, vöruþróun, krydd, þránun</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>The aim of this project was to increase employment development and innovation in Akranes, by developing a prototype of dry cured whalemeat, with defined physical properties and flavour. Two prototypes were developed, prototype 1 based on dry cured muscle slips from whale meat, and prototype 2 based on formed minced dry cured whale muscle. In this report an overview of the product development is described.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Whale meat, product development, spices, rancidity</i>		