
Hvað einkennir saltfisk í samanburði við ferskan fisk og léttsaltaðan fisk?

Skynrænir eiginleikar saltfisks





Hvað einkennir útvatnaðan saltfisk miðað við ferskan fisk?

Oft dekkri eða gulari litur

fer eftir gæðum hráefnis og verkun

Stinn áferð

Fer í flögur við þrýsting

Einkennandi verkunarlykt og verkunarbragð

Mikið saltbragð er **ekki** eitt af aðaleinkennum saltfisks



Verkunarbragð – Hvað er það?

Efnabreytingar verða í fiskinum t.d. vegna niðurbrots á próteinum og þránunarf

Efnin sem verða til við þetta ferli gefa einkennandi lykt og bragð af saltfiski – verkunarlykt og verkunarbrag

Lýst sem t.d.

Smjör (smörvi, popp)

Jarðbragð (sveppir, mold, blaut spýta)

TMA (trimethylamine), (kæst skata hefur mjög sterka TMA lykt)

harðfiskur



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

Stirtla og þunnildi þrána fyrr en miðstykki og hnakkastykki



Mismunandi verkun á saltfiski eftir löndum

Spánn

- Flök
- Hvítur litur
- Þykkur
- Minna verkunarbragð

Portúgal

- Flattur
- Dekkri/gulari litur
- Þynnri
- Meira verkunarbragð



Saltfiskur / léttsaltaður fiskur

Saltfiskur sem hefur verið fullsaltaður, staðinn og útvatnaður **er mjög ólíkur léttsöltuðum og nætursöltuðum fiski**

Saltfiskur

Verkunarlykt, verkunarbragð, stinn áferð

Léttsaltaður fiskur

Líkur ferskum fiski en saltari og aðeins stinnari

Lítill sem engin verkunarlykt eða verkunarbragð

Léttsaltaður fiskur er ekki saltfiskur



Saltbragð

Saltbragð er **ekki** eitt af aðaleinkennum saltfisks

Útvatnaður saltfiskur á okkar helstu mörkuðum hefur **lítið** saltbragð

(Yfirleitt um 1% salt, jafnvel minna)



Saltfiskur – sýni í smökkun á vinnustofu

A – Saltfiskur – flak – mikið útvatnaður

1 kg fiskur í 10 L af vatni í 41 klst.

Skipt um vatn: 1 kg fiskur í 6 L af vatni í 96 klst (4 sólarhringar).

Saltmæling => 1,2% NaCl

B – Saltfiskur – flak – lítið útvatnaður

1 kg fiskur í 10 L af vatni í 41 klst.

Skipt um vatn: 1 kg fiskur í 6 L af vatni í 72 klst (3 sólarhringar).

Saltmæling => 1,7% NaCl

C – Saltfiskur – flattur – mikið útvatnaður

1 kg fiskur í 10 L af vatni í 41 klst.

Skipt um vatn: 1 kg fiskur í 6 L af vatni í 96 klst (4 sólarhringar).

Saltmæling => 1,5% NaCl

D – léttsaltaður fiskur úr fiskbúð

8% saltpækili í 1,5 klst.

Saltmæling => 1,0% NaCl

E – léttsaltaður fiskur til útflutnings

Saltmæling => 1,1% NaCl