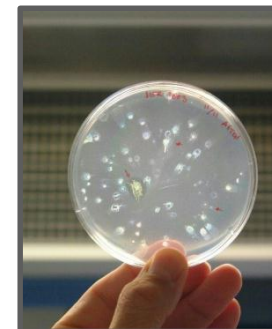




SUPERKØLING af fersk fisk

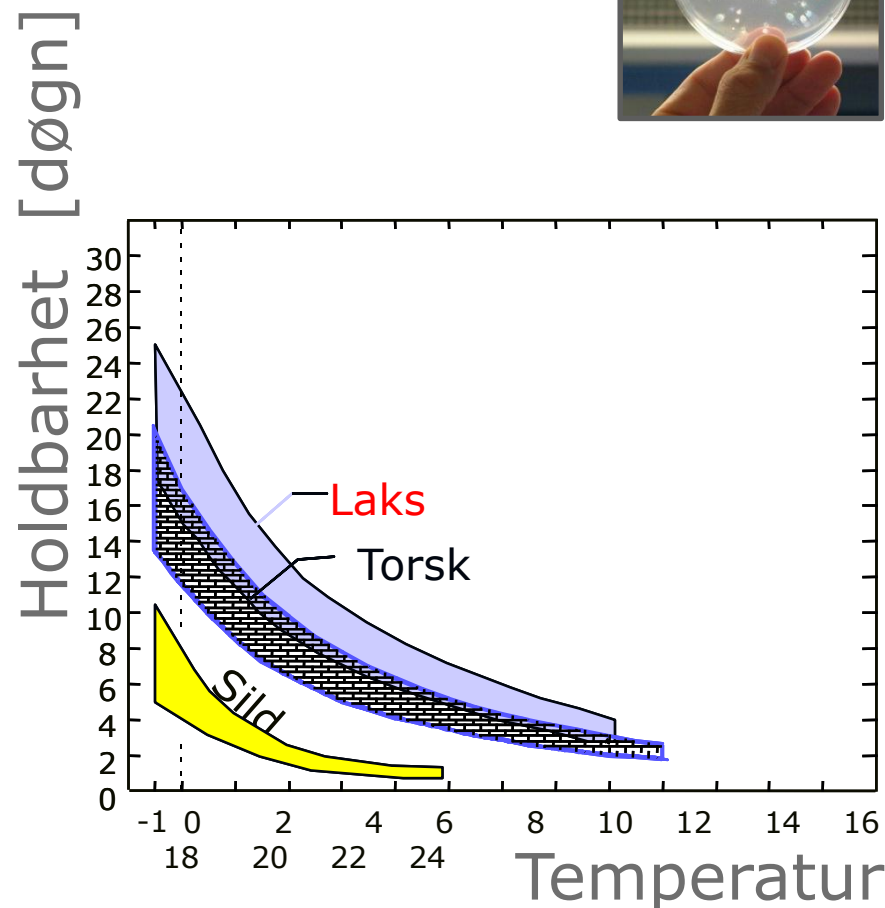
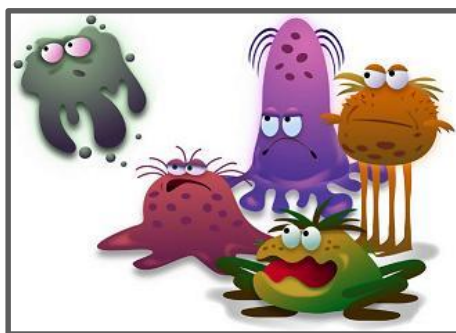
Formål: At sammenligne holdbarheden af iset og superkølet (-1 C) torsk filet



Hvorfor er superkøl interessant?

- Lang holdbarhed
- Bevarer kvalitet
- Nye muligheder for eksport
- Forøgelse af transportkapacitet
- Reduktion af CO2 under transport

Projektperiode: August 2014 – Juni 2015





Superkøling af fisk



Mål: At undersøge forskel i holdbarhed på torsk som opbevares på 3 forskellige måder:

1. Traditionelt iset ved ca. 0-0,5 C
2. Superkølet med wrap ved ca. -1C
3. Superkølet uden wrap ved ca. - 1C



Hvorfor:
Superkøling af fisk er en velbeskrevet teknologi, men ikke implementeret i fiskeindustriens produktion og distribution



Fremgangsmåde:
Torskefilet pakket i EPS kasser
Prøveudtag efter 5,10,15 og 20 dage
QIM evaluering, totalkim og psykrotrofe kim



DELTAGERE:

Teknologisk Institut, Nagel Danmark A/S, Blue Water Shipping A/S, Espersen A/S, EUROFISH, KH OneStop A/S, Seagain A/S, Royal Greenland, Norway Seafoods A/S



KONKLUSION:

- Superkøling har en positiv effekt på holdbarheden målt ved dag 10 i forhold til iset fisk
- -1 C superkøl opbevaring giver langsom partiel indfrysning efter 5 dage
- Der observeres ikke nogen nævneværdig udtørring af torskefilet før efter dag 10 ved superkøling
- Der observeres ikke den store forskel om svøbes med plast ved superkøling.



BUDGET: 150000 kr

PROJECT PERIOD: August 2014 – Juni 2015



RELATED TO THE INSPIRE PROJECT:

Pillar III: Improved Food Quality by Controlling Molecular Functionality