



# Þróun tilbúinna rétta með viðbættu omega-3 og þangextrakti

Páll Arnar Hauksson\*

Kolbrún Sveinsdóttir, Kyösti Pennanen,  
Friðrik Björnsson, Emillía Martinsdóttir

Framhaldsnámsdagur

29. janúar 2016



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION



## Inngangur

- Stöðugleiki tilbúinna sjávarréttanna með viðbót omega olíu var skoðaður
- Áhrif þangextrakts á þránun
- Viðhorf neytenda til vörunnar kannað með áherslu á áhrif heilsufullyrðinga



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION





## Aðferðir

- Tilbúnir réttir (plokkskur, fiskibollur) með omega olíu og þangextrakti voru útbúnir
- PV og TBARS mælingar gerðar á réttunum og hópar með og án þangextrakti bornir saman
- Neytendur (n=113) prófuðu réttina heima hjá sér og svöruðu spurningalistum á netinu
- Neytendum var skipt í tvo hópa:
  - Réttir með heilsufullyrðingu
  - Réttir án heilsufullyrðingar



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION



## Aðferðir

- Neytendur svöruðu spurningum á netinu eftir hverja máltíð
  - Hvernig líkar þér varan? Er hún heilsusamleg, náttúruleg, o.s.frv.
- Skynmatshópur Matís lýsti skynrænum eiginleikum og mat styrk þeirra á skalanum 0-100

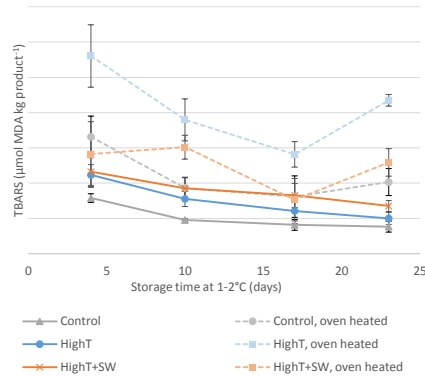


UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION



## Niðurstöður stöðuleikaprófa

- Skynmatshópur greindi hvorki lykt né bragð sem rekja mátti til omega olíu
- Þang lykt og bragð fylgdi viðbót þangextrakts
- Þangextrakt hafði áhrif á gildi TBARS mælinga



Mynd: TBARS magn í plockfiski, fyrir og eftir hitun í ofni við 180°C í 12 mínútur.



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION



## Niðurstöður neytendakönnunar

- Þátttakendum líkaði betur réttir með heilsufullröðingu ( $p=0,17$  fiskur;  $p=0,014$  grænmeti)
- Stærri munur á fullröðingu/ekki fullröðingu fyrir grænmetisréttinn
  - Almenn geðjun ( $p=0,014$ )
  - Aðlaðandi vara ( $p=0,047$ )
  - Bragðgóð vara ( $p=0,047$ )
- Neytendur gátu hugsað sér að greiða **hærra** verð fyrir tilbúnu réttina ef heilsufullröðing var á umbúðum
  - Fiskur ( $p=0,079$ )
  - Grænmeti ( $p=0,040$ )



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION





## Ályktanir

- Omega-3 viðbót í tilbúna rétti skemmir ekki lykt og bragð
- Þangextrakt hefur áhrif á þránun
- Heilsufullyrðingar hafa áhrif á upplifun neytenda
- Tækifæri til þess að nýta fullyrðingar til þess að upplýsa neytendur og auka verðmæti tilbúinna rétta



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION

