



# Freezedrying of skyr and yoghurt

Guðlaug Gylfadóttir

MS í matvælafræði



HÁSKÓLI ÍSLANDS  
MATVÆLA- OG NÆRINGARFRÆÐIDEILD



## Markmið

- Þróa nýja frostþurrkaða afurð úr skyrri og jógúrti til útflutnings
  - Auka geymsluþol
  - Minnka flutningskostnað
  - Auðvelda og auka útflutning
  - Auka vísindalega þekkingu við frostþurrkun á mjólkurafurðum
  - Greina nýja markaði fyrir íslenskar afurðir



HÁSKÓLI ÍSLANDS  
MATVÆLA- OG NÆRINGARFRÆÐIDEILD



## Sambærilegar afurðir

- Geymast í allt að 25 ár
- Njóta mikilla vinsælda í Asíulöndum



HÁSKÓLI ÍSLANDS  
MATVÆLA- OG NÆRINGARFRÆÐIÐEILD



## Mælingar

- Vatn og vatnsvirkni
- Vatnsupptaka
- Efnasamsetning
- Bindigeta próteina við vatn eftir frostþurrkun
- Geymslupólspróf (örverur, skemmdarefni)
- Skynmat (frostþurrkað vs. ferskt)
- NIR og NMR



HÁSKÓLI ÍSLANDS  
MATVÆLA- OG NÆRINGARFRÆÐIÐEILD



## Prófanir

- Aðlaga vinnsluaðferðir að íslensku skyri og jógúrti
- Besta frostþurrkunarferla m.v. mism. Hráefni
  - Hreint skyr/jógúrt
  - Bragðbætt með berjum
- Geymslupols- og stöðugleikapróf



HÁSKÓLI ÍSLANDS  
MATVÆLA- OG NÆRINGARFRÆÐIÐEILD



## Samstarfsaðilar

- MS Mjólkursamsalan
- Háskóli Íslands

Leiðbeinendur:

María Guðjónsdóttir

Bryndís Eva Birgisdóttir

Sigurjón Arason



HÁSKÓLI ÍSLANDS  
MATVÆLA- OG NÆRINGARFRÆÐIÐEILD