



## Geymsluþol á fersku folaldakjöti

Háskóli Íslands, Matís, Iseprótein,  
Sláturhús KVH

Lilja Rún Bjarnadóttir MSc. nemi  
Hólmfríður Sveinsdóttir Ph.D.  
Guðjón Þorkelsson Prófessor  
Sigrún Mjöll Halldórsdóttir Ph.D.



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION



## Markmið

- Ferskt folaldakjöt allan ársins hring
- Ný tækifæri í útflutningi
- Nýta betur tækni sem er til staðar
- Geymsluþol
  - Líftími matvæla frá þökkun og til síðasta neysludags



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION



## Inngangur

- Í verkefninu voru könnuð áhrif umbúða, lofttegunda og kælingar á geymslupól fersks folaldakjöts
- Örveru-, efna- og eðlisfræðilegum mælingum verður beitt ásamt skynmati til að mæla gæði kjötsins



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION



## Aðferðir

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gaspökkun</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Koltvíoxíð (100% CO<sub>2</sub>)</li> <li>– Koltvíoxíð og köfnunarefni (50% CO<sub>2</sub> + 50% N<sub>2</sub>)</li> <li>– Koltvíoxíð og súrefni (70% CO<sub>2</sub> + 30% O<sub>2</sub>)</li> </ul> </li> <li>• <b>Geymsla við -1°C</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Í 8 vikur</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mælingar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Litur</li> <li>Sýrustig</li> <li>Þránun</li> <li>Vatnsheldni</li> <li>Efnasamsetning</li> <li>Áferð</li> <li>Örverur</li> <li>Skynmat</li> </ul> </li> </ul> |
|---|--|



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION



## Niðurstöður

- Kjöt í súrefnisblöndu ónýtt á innan við þremur vikum
- Kjöt í hreinu koltvíoxíði eða koltvíoxíð og köfnunarefnis blöndu vel neysluhæft eftir 8 vikur
- Rauður litur



UNIVERSITY OF ICELAND  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION