

Fisk på tunga

Det er vinbransjen som er mest kjent for å ha drevet fram et språk som kan fange duften, fargen og smaksopplevelsen for et produkt. Språket man bruker er ofte fargerikt og utmalende, for hva betyr det egentlig at en vin smaker asfalt, gress, skinn, tobakk eller tjære? Nå kommer kaffebransjen etter. Du liker kanskje at kaffen er kompleks med preg smak av kakao og lakris og ettersmak av mandler? Spørsmålet er: Finnes det et språk som på tilsvarende måte kan beskrive smaken av fisk eller hvordan overflaten glinser på tallerken?

Det er lett å holde vinspråket for narr. Men det er også lett å overse at fagfolk trenger et FAGspråk som gir mer mening for fagpersonene enn for vanlige vin- og kaffedrikkere. For oss holder det ofte helt fint at en hvitvin er fruktig, eller at en kaffe er fyldig. Fagfolkene må noen hakk dypere, og da er et hint av fersken eller en ettersmak av mandler noe som gir mening for dem. De har felles erfaringsbaserte referanser på hva disse begrepene faktisk tilsvarer.



Foto: Snöball Film

Lukt og utseende

Selv Kvalitetsforskriften for fisk og fiskeråvarer inneholder poenger der man må ty til beskrivelser av hvordan fisken ser ut eller lukter. Kapittel IV om kvalitetskrav til råstoff går i detalj om dette, for eksempel i § 10. Fersk fisk og ferske fiskevarer:

- fisken skal være i **tiltakende eller fast** dødsstivhet. Konsistensen skal være **bøyelig, elastisk eller fast og hard**. Laksefisk kan være i avtagende dødsstivhet såfremt den oppfyller kravene i bokstavene
- lukt og smak skal være **frisk og karakteristisk som for nyfanget eller nyslaktet fisk** av arten, uten **avvikende lukt** eller smak eller spor av **luke eller smak fra nedbrytningsprodukter**,
- tegn på mangelfull utblødning som **røde nakker** eller blodfylte årer eller tegn på sein sløying med påvisning av tærte eller **gallefargede buker** skal ikke forekomme
- overflater, snittflater og fiskekjøtt skal ha sin **naturlige farge og glans som for nyfanget eller nyslaktet fisk av arten uten spor av misfarge**,
- slimhuden skal være **klar, gjennomskinnelig**. Gjeller skal være **røde (friske)**, øynene klare og utstående. Fisk med grå øyne pga. katarakt er å anse som fersk dersom de øvrige kravene er oppfylt

Kategoriene kan deles i fire: Smak, lukt, farge og tekstur/utseende. Den egenskapen som er vanskeligst å definere er helt klart *smak*.



Foto: Snöball Film

De fem grunnsmakene

Når vi beskriver smaker, har vi tradisjonelt få ord å ty til. De fire grunnsmakene kalles søtt, salt, bittert, surt. Nå er også den femte smaken umami akseptert, den er typisk for kjøtt og sopp. Disse fem hovedkategoriene kan vi mening når vi har å gjøre med alle matvarer, men hva når vi befinner oss innenfor en matvaregruppe, for eksempel sjømat? Da blir en slik inndeling for grovmasket til å få fram forskjellene mellom fiskeartene og kvalitetsvariablene.

Subjektiv og objektiv smaksbedømmelse

Sensorikk er et fagområde som beskriver egenskaper som menneskelige sanser kan oppfatte, ved å lukte, smake, se, berøre eller høre på et produkt. Sensorisk analyse er en vitenskapelig disiplin som handler om å planlegge, utføre og analysere forsøk hvor de menneskelige sansene er blitt brukt til å vurdere ett eller flere produkter. Man kan være ute etter objektive eller subjektive bedømmelser.

Subjektive bedømmelser skjer gjennom forbrukerundersøkelser. Objektive bedømmelser gis av et sensorisk panel, vanligvis bestående av 8-15 trenede dommere som har blitt rekruttert på basis av deres evne til å gjenkjenne og rangere styrken av grunnsmakene, men man drar også inn det produktspesifikke som for sjømat kan være «havsmak», «tang», «tare», «skalldyr» m.fl. Fargeegenskapene som bedømmes er særlig hvithet, fargetone og fargestyrke. De vanligste teksturegenskapene er hardhet, mørhet, saftighet og fethet.



Foto: Snöball Film

At en fisk er «fersk», «blodfersk» – blir ofte brukt som et objektivt kriterium og salgsargument. «Den kommer rett fra havet!». Men mange undersøkelser viser at i blindtester så liker forbrukere fisk som er mer moden, som har ligget litt for å utvikle smakssammensetningen. Det gjelder særlig torsk, kveite og breiflabb. Moden fisk har mer fylde og aroma, større smaksmessig dybde.

På Norges miljø- og biovitenskapelige universitet finnes det et fast sensorisk panel på ti dommere. Det sensoriske laboratoriet på Ås er godkjent av Norsk Akkreditering, og kan derfor regnes som et objektivt måleapparat. Et trenet panel skal ikke vurdere om de liker eller ikke liker produktene de blir servert. De skal kun gi en objektiv bedømmelse av produktene.

Begreper brukt i filmen

I filmen brukes en rekke begrepet for å beskrive lukt, smak, tekstur og utseende. Er det noen andre du vil ha med? Gir det mening i å dele dem opp mellom det som er fysisk beskrivende på den ene siden og opplevde forskjeller på den andre?

sjømat

Fysiske egenskaper og synlige forskjeller

Tekstur

Bløt

Flake seg

Slippe fett

Fettlister

Sterk farge

Ujevn pigmentering

Blank eller matt overflate

Opplevelser og smak

Fersk

Modnet

Kraftig eller mild aroma

«Fiskete» smak

Bløt i munnen

Flakes til «roseblader»

(med farger på grunn av fettinnhold)

Skalldyraroma

Krabbe

Muskelfast

Mer sjø

Mineralsk

Fet

Mager

Havlukt

Saftig

Klar, distinkt

Rund, behagelig

Avbalansert

Mye smak

Ren røyksmak



Foto: Snöball Film