

## **Utjecaj sezone, lokacije, načina filetiranja i skladištenja na sposobnost zadržavanja vode uzgojenog atlantskog lososa (*Salmo salar* L.)**

### **SAŽETAK**

Ispitan je utjecaj sezone, lokacije, načina filetiranja i skladištenja na sposobnost zadržavanja vode atlantskog lososa (*Salmo salar* L.). Uzorci lososa prikupljeni su u jesen i proljeće s dvije različite lokacije (sjever i jug Norveške) te podijeljeni u dvije skupine, prije i nakon mrtvačke ukočenosti (rigora), i to prije i nakon filetiranja. Na taj je način dobiveno 16 skupina uzoraka, u kojima su ispitani sljedeći parametri: sposobnost zadržavanja vode, udjel vode i pH-vrijednost. Osim toga, tijekom 18 dana skladištenja ispitan je učinak svih varijabli na gubitak mesnih sokova i njihov sastav. Rigor i filetiranje bitno su utjecali na sposobnost zadržavanja vode, a lokacija i filetiranje na udjel vode. Osim toga, filetiranje nakon rigora bitno je smanjilo gubitak mesnih sokova u usporedbi s filetiranjem prije rigora. Međutim, trajanje skladištenja je najviše utjecalo na gubitak mesnih sokova. Iz toga je zaključeno da losos zadržava najviše vode ako se filetira prije rigora, pa je zaključeno da bi se mogao rano prerađivati. No, bilo je teško pronaći čvrstu poveznicu između gubitka mesnih sokova i sposobnosti zadržavanja vode.

**Ključne riječi:** atlantski losos, sposobnost zadržavanja vode, gubitak mesnih sokova, *rigor mortis*