

Rapport: Pilotworkshop - Screening av skaldjur och tagghudingar

Smakbedömning inför experimentell matlagning med sju kockar den 20 september 2021, Restaurang vRÅ, Göteborg

Inledning

Vid en kreativ experimentell matlagning av skaldjur och tagghudingar på vRÅ restaurang i Göteborg den 20 september, kl 09:30-14:00, genomfördes även en bedömning, screening, av sensoriska kvaliteter av arterna.

Material och metod

Kockar

Sju kockar, en kvinna och sex män, i åldrarna 25 - 50 år (medelåldern ca 30 år), från olika restauranger i Göteborg, provsmakade, bedömde och genomförde experimentell matlagningen av ett antal skaldjur och tagghuding utan ersättning.

Arter – krabbor och tagghudingar

Följande arter presenterades och användes under workshopen: strandkrabbor, simkrabbor, maskeringskrabbor, eremitkräfta, glasräkor, sjöstjärnor, sjöborrar och röda sjögurkor. Krabbor, kräftan, sjöstjärnor och sjöborrar presenterades levande. Glasräkorna var kokta och frysta medan röda sjögurkorna presenterades i två varianter; dels torkade dels blötlagd (24 tim).

Screening av krabbor och tagghudingar

Före den experimentella matlagningen informerades kockarna generellt om de olika arterna vilka presenterades levande eller i de former som var tillgängliga. Därefter instruerades kockarna att göra en screening av arterna enligt följande aspekter: utseende, smak, arom/flavor och konsistens samt att tillföra eventuellt övriga kommentarer. På grund av variationen av arter uppmanades kockarna att själv avgöra hur de önskade förbereda skaldjuren och tagghudingarna för provsmakningen: Att koka skaldjuren i lätt saltat vatten diskuterades som ett sätt att initialt fånga arternas sensoriska egenskaper samtidigt som den kulinariska erfarenheten även framhåller att vissa arter (tex sjöborre) äts råa.

Kockarna fick själva göra urval av de arter de önskade att provsmaka och tillaga.

I köket kokade kockarna arterna i lättsaltat vatten eller öppnande arterna råa, för att göra en första smakbedömning. På en enkät redogjorde kockarna om sina tidigare erfarenheter av att ha ätit och tillagat arterna samt fyllde i ett provningsformulär för arternas sensoriska kvaliteter. Därefter började kockarna sin experimentella matlagning av diverse rätter.

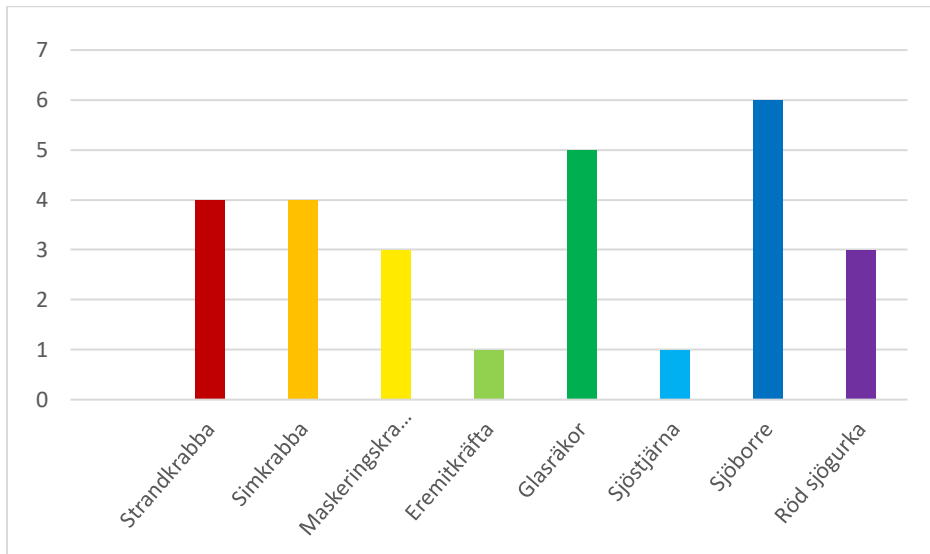
Resultat

Kockarnas tidigare erfarenhet av att smaka och tillaga skaldjuren och tagghudingarna

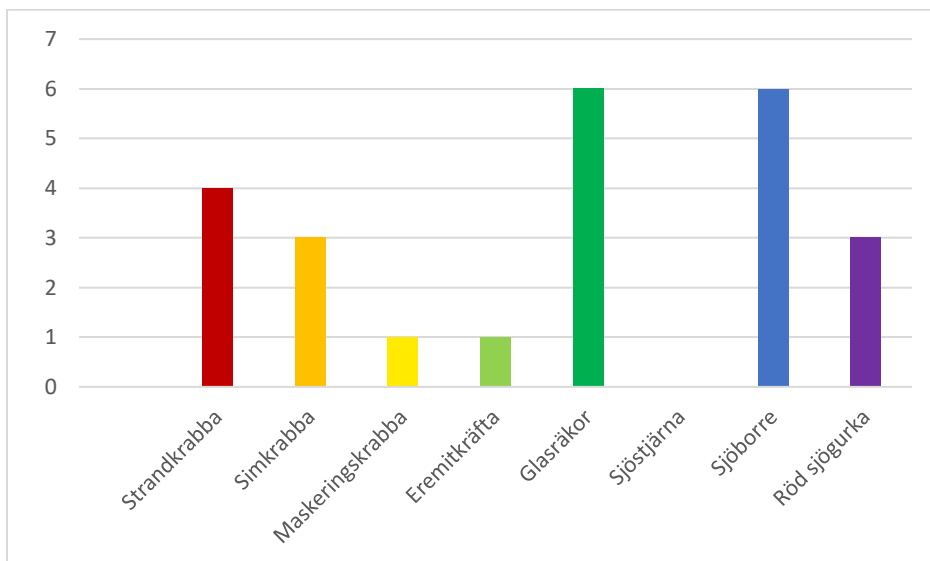
Det framstår en överensstämmelse mellan kockarnas tidigare erfarenhet av att ha ätit/smakat på arterna och att själv ha tillagat dem (Fig. 1-2).

Sjöborre och glasräkor har de flesta kockarna erfarenhet av att både smakat och tillagat (5-6 av 7 kockar). Drygt halva gruppen har smakat på strand- och simkrabbor och ungefär lika många har tillagat dem. Maskeringskrabba har gruppen mindre erfarenhet av där 3 st har smakat men bara en tillagat dem. Sjögurka har 3 st både smakat och tillagat. Det är

eremitkräfta och sjöstjärna som gruppen har mist erfarenhet av, en person har smakat och tillagat eremitkräfta medan sjöstjärna har endast en person smakat.



Figur 1. Kockarnas tidigare erfarenhet av att ha smakat/ätit workshopens skaldjur och tagghudingar



Figur 2. Kockarnas tidigare erfarenhet av att ha tillagat workshopens skaldjur och tagghudingar

Screening av krabbor och tagghudingar

Nedan följer kockarnas bedömningar när smaktendenser kan uttolkas. Hela screenig resultatet visas Tabell 1-8.

Simkrabba: Kockarna bedömer att den huvudsakliga smaken är söt med aromer som hav och tång. Konsistensen beskrivs som lätt och mjäll.

Maskeringskrabba: Även denna krabba beskrivs smaken som huvudsakligen söt medan konsistensen är mjäll och saftig.

Glasmräka: Räkan är platt och rödaktigt och smakar sött.

Sjöstjärna: Stjärnas smak är söt och besk med arom som är metallisk.

Sjöborre: Kockarna beskriver sjöborrens smak som söt och umami med en smörig och krämig konsistens.

Röd sjögurka: Den huvudsakliga smaken är umami. Aromerna tenderar vara något oangenäma som unkna, våt tång eller våt hund. Och konsistensen är gummiaktig, hård och gnisslig

Tabell 1. Screening Strandkrabba

Strandkrabba	Kock/bedömmare						
	1	2	3	4	5	6	7
<i>Utseende</i>	Liten, som en brunkrabba, matt, olika färger				Liten krabba	Mörk, liten, livlig	
<i>Smak</i>	Söt, umami	Salt			Krabba	Salt, intensiv, söt	Umami
<i>Arom/flavour</i>	Tång, metallisk				Krabba	Parfymig	
<i>Konsistens</i>	för lite för att få en känsla				Krabba	smörig, len	

Tabell 2. Screening Simkrabba

Simkrabba	Kock/bedömmare						
	1	2	3	4	5	6	7
<i>Utseende</i>	Gråaktig, stora padelbakben			Klar, glasig, aptitlig		Ljusbrun, lite större	Ljusblå
<i>Smak</i>	Söt, lite salt	Söt		Söt, medelbesk, fin umami		Söt, salt	Medelgod söt
<i>Arom/flavour</i>	Havig, tång			Mild mineralisk, fin havsmak		Söt, lätt tångsmak	Smak av skaldjur, doft av hav

Konsistens	Mjäll, spänstigare	Köttigare		Smörig, fina fibrer		Krämig	Ganska lite kött men lätt & behagligt i munnen
-------------------	--------------------	-----------	--	---------------------	--	--------	--

Tabell 3. Screening Maskeringskrabba

Maskeringskrabba	Kock/bedömmare						
	1	2	3	4	5	6	7
Utseende	Gråblå, lite taggig, långa ben			Gråblå, glansigt kött		Spetsig nos, längre ben	
Smak	Söt	Söt		Söt, besk		Söt, salt	
Arom/flavour	Fruktig			Hav, fruktigt		Krämig, mjäll	
Konsistens	Mjäll			Mjäll, fina fibrer		Saftig	

Tabell 4. Screening Eremitkräfta

Eremitkräfta	Kock/bedömmare						
	1	2	3	4	5	6	7
Utseende		Stjärten lite slemmig, glansig					
Smak		Söt, Mittentarmkörteln besk					
Arom/flavour							
Konsistens		Väldigt smörig och mjuk					

Tabell 5. Screening Glasräka

Glasräka	Kock/bedömmare						
	1	2	3	4	5	6	7
Utseende	Röd, platt		Fint röd			Röd, glansig	
Smak	Salt, söt	Söt	Söt, Umami		gott	Söt	
Arom/flavour			Hav mineralisk			hav, lätt	

Konsistens	Lite mjölig, gummi		Spänstig			krämig	
-------------------	--------------------	--	----------	--	--	--------	--

Tabell 6. Screening Sjöstjärna

Sjöstjärna	Kock/bedömmare						
	1	2	3	4	5	6	7
Utseende	Lila, knottrig					Vacker, färgstak	
Smak	Söt, besk					Söt, besk	
Arom/flavour	Metallisk					tång, metallisk	
Konsistens						krämig, mjäll	

Tabell 7. Screening Sjöborre

Sjöborrar	Kock/bedömmare						
	1	2	3	4	5	6	7
Utseende	rund, taggig, lila, grå			Klar, röd, fin		taggig, matt	
Smak	Söt, umami	Söt, umami		Söt, bra umami		söt, besk umami	
Arom/flavour	Fruktig, metallisk			hav	gott	tång, fruktig, nötig	
Konsistens	Smörig	Smörig		Smörig		krämig	

Tabell 8. Screening Röd Sjögurka

Röd sjögurka	Kock/bedömmare						
	1	2	3	4	5	6	7
Utseende	knottrig, avlång			Matt benvit	Intressant	taggig	
Smak	Umami, besk	Umami, lite besk		lite umami	god	söt, salt, umami	
Arom/flavour	Våt tång, mycket hav, våt, hund			Något unken smak	sjösmak, lite kräfta	tång, fruktig, nötig	

Konsistens	Tuggig, hård, krispig	Gummi		Gummi, spänstig	rå förmodligen annorlunda, behöver koka länge	gnisslig, smörig	
-------------------	-----------------------------	-------	--	--------------------	---	---------------------	--

Diskussion

En viktig parameter i bedömning av livsmedel är variation. Skulle arterna vara för lika i sina attribut kan de vara mycket svåra att särskilja sensoriskt. I denna workshop fans god variation, möjligen finns utmaning gällande krabborna.

De kockar som deltog i denna workshop är, till skillnad från en utvald sensorisk panel eller en konsumentpanel, en expertpanel. Att vara expert innebär lång erfarenhet av materialet och ständigt provande. Huruvida våra relativt unga kockar har lång erfarenhet av skaldjur och workshopens arter har inte undersökts närmare. Att smaka något som man aldrig har smakat tidigare är så klart mycket utmanande när det handlar om att hitta ord för den egna upplevelsen.

I denna workshop låg betoningen på den kreativa matlagningen. Att kockarna själva fick välja vilka skaldjur och tagghudingar som de skulle pröva, och hur det skulle tillredas inför provningen medför bias och variant: vi har inte standardiserat tex att alla prova alla arter, tid för kokning, saltmängd, huruvida arterna skulle provas råa eller kokta osv.

Att göra dessa bedömningar i köket är inte optimalt ur ett sensoriskt perspektiv men för tidsoptimering och för att behålla den kreativa andan var det ett gott alternativ.

Denna workshop har endast ett fåtal bedömningar av kulinariska experter. Därför behöver resultatet tolkas i detta ljus.

För att hitta ett språk som beskriver arternas kvaliteter gällande utseende, smak, arom och konsistens behövs strukturerad sensorisk metod med det som mål. Utan att kunna definiera ett livsmedels sensoriska kvalitet är omöjligt att kommunicera till konsumenterna.

FirstEye
Tobias Nygren
20211010