

<i>Titill / Title</i>	Lágmörkun á vöðvadrepi í leturhumri með ensímhindrun og undirkælingu / Minimizing spoilage in Nephrops in Iceland		
<i>Höfundar / Authors</i>	<i>Guðmundur Gunnarsson, Aðalheiður Ólafsdóttir, Heiða Pálmadóttir, Páll Steinþórsson, Vigfús Ásbjörnsson</i>		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	25-11	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	September 2011
<i>Verknr. / project no.</i>	1755	Skýrsla lokuð til 01.09.2013	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	<i>AVS rannsóknasjóður í sjávarútvegi</i>		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	Tilgangur þessa verkefnis var að hámarka virkni ensímhindra (hasenósa) með mikilli undirkælingu til minnkunar á vöðvadrepi í leturhumri við Ísland. Metin voru áhrif ensímhindra á gæðabætti humarsins virkni mismunandi kælimiðla um borð í fiskiskipum við humarveiðar. Afurð verkefnisins er svo skilgreining á vinnsluferli fyrir humariðnaðinn með notkun á ensímhindra og mikilli undirkælingu.		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Leturhumar, Vöðvadrep, Ensímhindri, Undirkæling</i>		
<i>Summary in English:</i>	The aim of this project was to maximize the effects of using food grade protein inhibitor (EDTA) with combination of effective ice/seawater cooling to minimize muscle spoilage in nephrops in Iceland. To analyse different effects on nephrops quality factors when using the food grade protein inhibitor (EDTA) and to measure the effects of using different cooling media. The end product of this project is a simple code of practice information for the lobster industry in Iceland on how to use the combination of the food grade protein inhibitor (EDTA) with different cooling media to get the most effects on reducing muscle spoilage in nephrops in Iceland.		
<i>English keywords:</i>	<i>Nephrops, Muscle spoilage, EDTA, Ice/ seawater</i>		