

# DE PROPAGANDAVERENIGING VOOR MEER VISVERBRUIK DEELT MEDE :

## Proeven in verband met diepvriezen van vis, in vergelijking met andere produkten

Door de Dienst der Rijkskonsulenten in Landbouwhuishoudkunde, dienst onder de auspiciën van het Ministerie van Landbouw, werd onlangs een demonstratieproef ingericht met het doel :

— de waarde te bepalen van de bewaarmethode t.o.v. sterilisatie, dit op huishoudelijk gebied ;

— de toepassing van diepvries als bewaringsmethodes voor produk-

ten welke tot top heden nog weinig ingevroren werden op huishoudelijk gebied.

Twee demonstratieproeven grepen plaats, de tweede 7 maand na de eerste. Tijdens de demonstratieproef werden de resultaten beoordeeld van een aantal produkten welke gedurende 7 maand in een huishoud diepvriestoestel bewaard werden. De opmerkingen door de aanwezigen gemaakt, werden genoteerd in de laatste kolom van de resultaten.

De vis nodig voor deze proeven werd gratis geleverd door de Propagandavereniging voor meer visverbruik.

Hierna volgen de uitslagen van deze proeven :

### DE BELGISCH NEDERLANDSE VISSERIJALMANAK 1964

Is verkrijgbaar :

1) Drukkerij Nieuwsblad van de Kust, H. Baelskaai 27, Oostende. mits storting van 250 F plus 10 F verzendingskosten

2) Noorzee Boekhandel, Vindictevelaan 22 Oostende.

3) Hand in Hand, Bestuursgebouw Vismijn Oostende

In Nederland :  
Motorenfabriek H. Zwart, Vissers-  
haven IJmuiden.

### UITSLAGEN PUNTENTOEKENNING DEMONSTRATIE PROEF VAN 7-4-1964

		kleur 2 p.	uitzicht 2 p.	geur 2 p.	smaak vóór bereid. ber. 3 p.	smaak na ber. 3 p.	Opmerkingen
BLOEMKOOL	1e proef diepvries geglaceerd	1,82	1,90	2,00	0,00	3,00	lichter
	2e proef diepvries niet ge glaceerd	1,50	1,50	2,00	0,00	2,31	te veel werk
	sterilisatie	1,10	1,35	1,89	0,00	2,00	
WITTE SELDER	1e proef diepvries mals + glaceren	1,81	1,81	1,90	2,25	2,53	
	2e proef diepvries mals + niet ge glaceerd	1,54	1,74	1,90	2,30	2,17	
	3e proef diepvries niet mals + ge glaceerd	1,62	1,77	1,90	2,33	1,96	
	sterilisatie	1,22	1,44	1,81	2,33	2,25	zeer mals - minder smaak
SPINAZIE	diepvries	1,93	1,93	2,00	3,00	3,00	zeer goed, pakje was geopend
	rauw	1,66	1,58	1,91	2,00	2,45	
	gestoofd	1,80	1,80	1,70	2,00	2,75	
KOMKOMMER	diepvries	1,74	1,79	1,68	0,00	2,31	zeer goed
	inmaak	1,69	1,69	1,88	0,00	2,31	zeer goed 2 verschillende bereidingswijzen allebei goed meegevallen
	zuur - zoet	1,69	1,69	1,88	0,00	2,42	zeer, zeer goed, heel fijne smaak
PADDESTOELEN	1e proef diepvries geglaceerd	2,00	2,00	2,00	0,00	3,00	nuttig invriezen, uitzicht niet zo goed, smaak prima, niet volledig geslaagd. Zou niet invriezen daar men er zelf niet in grote hoeveelheid over beschikt
	2e proef diepvries niet ge glaceerd	1,46	1,46	1,68	3,00	2,90	niet 100 % meegevallen, de moeite niet
MELOEN	1e proef diepvries zonder pel	2,00	2,00	2,00	0,00	3,00	beter om op te dienen, gemakkelijker zonder pel
	2e proef diepvries met pel	1,90	2,00	2,00	3,00	2,00	zeer goed
	3e proef diepvries geheel	1,75	2,00	2,00	0,00	3,00	
	sterilisatie mengsel	1,77	1,77	2,00	0,00	3,00	zeer smakelijk
SAPPEN DIEPVRIES	spinazie + zurkel	1,80	1,80	2,00	0,00	2,88	
	wortelensap	2,00	1,93	2,00	0,00	2,88	
	tomatensap	2,00	2,00	2,00	0,00	3,00	zeer goed, zeer zuiver, meer natuurlijke smaak
	1e proef zonder citroen tomatensap	1,85	1,74	1,87	0,00	2,61	roder, zeer goed, minder zuiver, maar toch goed, iets zuurder
	2e proef met citroen perzikensap	1,75	1,75	1,93	0,00	2,66	pers. zou ik het niet doen, minder belangrijk, goed
	pruimensap	1,61	1,33	2,00	0,00	2,93	goed, wat zuur, dus wat suiker nemen
druivensap	1,66	1,66	1,88	0,00	2,93	loont de moeite, zeer geschikt v. kinderen en zieken, zeer goed	
VIS	garnalen	1,93	1,82	1,90	0,00	2,80	zeer goed
	goudvis	2,00	2,00	2,00	0,00	2,83	zeer fijn
	rog	2,00	2,00	2,00	0,00	3,00	—
	kabeljauw	2,00	2,00	2,00	0,00	3,00	zeer goed zeer fijn

De genoteerde resultaten voor de visprodukten in vergelijking met de andere produkten zijn dus bijzonder gunstig, alhoewel de vis heel lang in de diepvriezen verbleef. — B.