

Ritaskrá
fæðudeildar RALA, matvælatæknideildar
löntæknistofnunar og MATRA
1977-2002

Matra 03:01
Mars 2003

Elsa Dögg Gunnarsdóttir
og
Ólafur Reykdal
tóku saman

Efnisyfirlit

	Bls.
Formáli	3
Skýringar	4
Ritaskrá	6
1. Starfsemi	6
2. Almenn efni	6
3. Kjöt	7
3.1 Efnasamsetning og hollusta	7
3.2 Kjötvinnsla og vöruþróun	7
3.3 Slátrun og kjötmat	8
3.4 Lambakjöt	9
3.5 Nautgripakjöt	13
3.6 Svínakjöt	14
3.7 Fuglakjöt	15
3.8 Hrossakjöt	15
3.9 Aðrar kjöttegundir	16
3.10 Aukaafurðir	16
4. Fiskur	16
4.1 Efnasamsetning og hollusta	16
4.2 Vöruþróun og vinnsla	16
4.3 Lax	18
4.4 Þorskur	20
4.5 Saltfiskur	20
4.6 Rækja	21
4.7 Aukaafurðir	22
5. Mjólk	23
5.1 Efnasamsetning og hollusta	23
5.2 Mjólkurvinnsla, vöruþróun og nýting	24
6. Grænmeti	24
6.1 Efnasamsetning og hollusta	24
6.2 Gæðamat, geymsla og þökkun	25
7. Egg	26
8. Kornvörur	26
8.1 Efnasamsetning og hollusta	26
8.2 Hjálparefni og vöruþróun	26
9. Önnur matvæli	26
10. Efnasamsetning, hollusta og öryggi matvæla	26
10.1 Efnasamsetning matvæla	26
10.2 Hollusta matvæla og næringarfræði	27
10.3 Öryggi matvæla	28
11. Íslensk matarhefð	29
12. Matvælatækni	29
12.1 Vinnslufræði	29
12.2 Smásæ greining	31
12.3 Áferðareiginleikar, seigja	31
12.4 Örhúðun	31
12.5 Háþrýstingur	31
12.6 Rafpúlsar	31
13. Matvælaefnafræði, matvælaörverufræði og líftækni	32
14. Kennsluefni	32

Formáli

Nú eru liðin 26 ár frá því að matvælarannsóknir hófust á Keldnaholti. Upphaf starfseminnar má rekja til 1. janúar 1977 en þá var hleypt af stokkunum samstarfsáætlun um matvælarannsóknir með stuðningi Kellogg stofnunarinnar í Bandaríkjunum. Það var einkum fyrir atbeina Dr. Björns Sigurbjörnssonar, þáverandi forstjóra RALA og Dr. Jóns Óttars Ragnarssonar, sem þá var nýkominn heim úr framhaldsnámi, að það tókst að koma fæðudeild RALA á laggirnar. Stuðningur Kellogg stofnunarinnar dugði til að ráða starfsfólk, þjálfa það og koma upp góðri aðstöðu til efnarannsókna. Styrkurinn var jafnframt notaður til að innrétta húsnæði fyrir búfjárræktar-, jarðræktar- og tölvudeild RALA. Á fyrsta starfsári fæðudeildar voru starfsmenn fjórir: Jón Óttar, sem var deildarstjóri, og auk hans þau Hannes Hafsteinsson, Guðjón Þorkelsson og Þuríður Þorbjarnardóttir. Jón Óttar var deildarstjóri til ársins 1986 en hann var jafnframt dósent við Háskóla Íslands og byggði upp námsbrautina í matvælafræði. Guðjón Þorkelsson tók við starfi Jóns sem deildarstjóri fæðudeildar og sinnti því starfi til loka ársins 1997.

Matvælaæknideild löntæknistofnunar var stofnuð árið 1983. Dr. Einar Matthíasson var deildarstjóri matvælaæknideildar frá upphafi til ársins 1992 en þá tók Dr. Hannes Hafsteinsson við. Fæðudeild RALA og matvælaæknideild löntæknistofnunar voru svo sameinaðar árið 1998 í Matvælarannsóknir Keldnaholti (Matra). Starfsemin er til húsa hjá löntæknistofnun en aðstaða er hjá báðum stofnunum. Starfsmenn vinna verkefni jafnt fyrir landbúnað sem matvælaíðnað. Forstöðumaður Matra er Dr. Hannes Hafsteinsson.

Í tilefni af því að aldarfjórðungur var liðinn frá upphafi starfseminnar var ákveðið í ársbyrjun 2002 að taka saman allt útgefið efni frá upphafi og til loka árs 2002. Þau Elsa Dögg Gunnarsdóttir og Ólafur Reykdal hafa séð um þessa vinnu og er þeim þakkað vel unnið starf. Ákveðið var að safna einungis saman því efni sem gefið hefur verið út en sleppa öllum óformlegum skýrslum, veggspjöldum og öðru efni sem ekki er aðgengilegt á auðveldan hátt. Alls eru um 426 verk í ritaskránni, þar af eru 174 skýrslur, 106 greinar í innlendum ritum, 23 fréttabréf, 7 handbækur, 42 skýrslur úr alþjóðlegum verkefnum, 38 ritrýndar vísindagreinar í erlendum vísindaritum og 36 önnur verk á ensku. Starfsemi matvælaæilda á Keldnaholti hefur snúist um fleira en það sem kemur fram í þessari ritaskrá. Margvísleg ráðgjöf, vöruþróun og önnur vinna fyrir fyrirtæki skilar árangri þótt þess sjái ekki stað í ritaskránni.

Auk þess sem mörg ritanna eru aðgengileg á bókasöfnum þá eru þau öll fáanleg hjá Matra. Til þess að auðvelda þeim sem áhuga hafa að nálgast niðurstöður matvælarannsókna síðasta aldarfjórðunginn þá verður ritaskrá þessi einnig gefin út á heimasíðu Matra (www.matra.is).

Reykjavík í mars 2003

Hannes Hafsteinsson

Skýringar

Ritaskráin sem hér er birt nær til starfsemi fæðudeildar Rala, matvælatæknideildar löntæknistofnunar og Matvælarannsóknna Keldnaholti á árunum 1977 til 2002. Ritaskrár frá þessum árum voru sameinaðar og yfirfarnar og síðan var bætt við ritum sem vantaði í skránnar. Loks voru ritin flokkuð í þá flokka sem hér koma fram í efnisyfirliti. Eftirfarandi efni var fellt út:

- Rit sem ekki voru fáanleg á bókasöfnum eða hjá starfsmönnum Matra.
- Skýrslur sem voru unnar fyrir fyrirtæki og voru ekki fáanlegar hjá Matra.
- Rit sem starfsmenn höfðu skrifað í framhaldsnámi.
- Efni birt í dagblöðum.

Lista yfir þau rit sem felld voru út, var haldið til haga í sérstakri skrá. Sömuleiðis er til skrá yfir ritin eftir útgáfuárum.

Flokkað er eftir fæðutegundum en ekki rannsóknaaðferðum þar sem það er hægt. Í kaflanum um lambakjöt má því finna niðurstöður úr öllum verkefnum sem fjölluðu sérstaklega um þessa kjöttegund. Upplýsingar um lambakjöt getur þó verið að finna víðar, t.d. ef verkefni hefur fjallað um efnasamsetningu allra kjöttegunda. Í þessari skrá er ritum raðað fyrst eftir heiti höfundar en síðan eftir árum þannig að nýjustu ritin koma fyrst.

Í töflunni á næstu síðu eru upplýsingar um fjölda rita eftir árum og ritaflokkum. Mismikil vinna getur legið að baki skýrslum og því er samanburður eftir árum ekki að öllu leyti réttur. Aftur á móti er eðlilegt að bera fjölda ritrýndra greina saman eftir árum. Fjöldi útgefinna rita hefur vaxið á síðustu árum og náði greinilegu hámarki árið 2001. Kennsluefni er ekki tekið með í töflunni en á fyrstu árum fæðudeildar RALA var umtalsvert efni skrifað fyrir kennslu í matvælafræði við Háskóla Íslands og má telja það í hundruðum blaðsíðna. Áhrif þessa efnis voru ekki síst þau að auðvelt varð að fjalla um viðfangsefnin á íslensku enda voru nýyrði smíðuð eftir þörfum.

Fjöldi rita eftir árum og ritaflokkum.

Ár	Skýrslur	Greinar í innlendum ritum	Frétta-bréf	Hand-bækur	Skýrslur úr alþjóðl. verkefnum	Ritryndar vísinda-greinar á ensku ¹⁾	Annað efni á ensku ²⁾	Alls
1977	1	1						2
1978	3	4				1	1	9
1979		2		1				3
1980	1	2						3
1981	3	2				1		6
1982	1	3	1				1	6
1983	2	3						5
1984	3	2		1				6
1985	4	3					4	11
1986	2	5					1	8
1987	4	3					3	10
1988	6	2		1	1			10
1989	1	6				2	1	10
1990	1	3		1		1		6
1991	8	1	5					14
1992	9		3					12
1993	12	8	1	1	1	2		25
1994	10	4		1	1	3		19
1995	7		2		2	1	8	20
1996	13	3			2	3	3	24
1997	11	7			2	5	1	26
1998	16	7			4	1	2	30
1999	10	11	1		7	2	5	36
2000	11	10	2		9	3	3	38
2001	19	8	4	1	11	9	1	53
2002	16	6	4		2	4	2	34
Alls	174	106	23	7	42	38	36	426

¹⁾ Bókakaflar eru hér teknir með ritryndum vísindagreinum.

²⁾ Hér er einkum um að ræða ágríp í ráðstefnuritum.

Ritaskrá

1. Starfsemi

Guðjón Þorkelsson og Ólafur Reykdal, 1991 Kynning á fæðudeild. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins. Fréttabréf 1*, 4 bls.

Hannes Hafsteinsson, 1999. Matvælarannsóknir Keldnaholti. *Mataræði 1999*: 27.

Helgi Felixson, 1998. New solutions for a changing world. *Iceland Business 5* (2):12-13.

Matvælarannsóknir Keldnaholti, 2002. Starfsemi Matra á árinu 2001. *Fréttabréf Matra 3* (1).

Matvælarannsóknir Keldnaholti, 2001. Starfsemi Matra á árinu 2000. *Fréttabréf Matra 2* (1).

Matvælarannsóknir Keldnaholti, 2000. Kynning á verkefnum Matra. *Fréttabréf Matra 1* (1).

Þuríður Þorbjarnardóttir (ritstj.), 1978. Annual report on the food science program 1978. *Fjölrit Rala 44*, 131 bls.

Þuríður Þorbjarnardóttir (ritstj.), 1977. Annual report on the food science program. *Fjölrit Rala 17*, 264 bls.

2. Almennt efni

Elín Hilmarsdóttir, Grímur Valdimarsson og Guðjón Þorkelsson, 1989. Innlend matvælaframleiðsla. Í: Manneldi og neysla. Rit Heilbrigðis- og tryggingaráðuneytisins **1/1989**: 155-162.

Guðjón Þorkelsson, 1989. Innlend matvælaframleiðsla - Landbúnaður. Í: *Manneldi og neysla*. Rit Heilbrigðis- og tryggingaráðuneytisins **1/1989**: 171-178

Guðjón Þorkelsson, 1989. Rannsóknir á matvælum af landi og úr sjó. Í: *Manneldi og neysla*. Rit Heilbrigðis- og tryggingaráðuneytisins **1/1989**: 188-195.

Guðjón Þorkelsson og Einar Matthíasson, 1995. Animal derived food products of the next years. *Nordisk Jordbruksforskning 77* (2) : 56-59.

Guðmundur Örn Arnarson. 1997. Víða er hægt að finna upplýsingar um matvæli á netinu. *Matur er mannsins megin 9*: 21-22.

Guðmundur Guðmundsson, 2000. Gæðastýring í litlum matvælafyrirtækjum. *Ráðunautafundur 2000*: 49-51.

Hannes Hafsteinsson, 2001. Nýliðun starfsfólks í mjólkuriðnaði - séð utanfrá. *Mjólkurmál 1/2001*: 18.

Hannes Hafsteinsson, 2000. Bætt gæði - bætt samkeppnishæfni. *Ráðunautafundur 2000*: 52-54.

Jón Óttar Ragnarsson og Hulda Ólafsdóttir (ritstj.), 1983. Matvælavinnsla á Íslandi. Ráðstefna fæðudeildar Rala 4.-5. desember 1982 um matvælavinnslu á Íslandi. *Fjölrit Rala 98*, 284 bls.

Ólafur Reykdal. 1997. Tryggja þarf fæðuframboð. *Matur er mannsins megin 9*: 7.

Þyri Valdimarsdóttir, 1993. Reglur og staðlar fyrir vistræna ræktun. *Ráðunautafundur 1993*: 51-55.

3. Kjöt

3.1 Efnasamsetning og hollusta

Jón Óttar Ragnarsson, 1985. Rannsókn á unnum kjötvörum. *Árbók landbúnaðarins 1984*: 184-198.

Jón Óttar Ragnarsson, 1977. Nitrate in processed meat. *Fjölrit Rala 17*: 172-173.

Jón Óttar Ragnarsson, Þuríður Þorbjarnardóttir og Hannes Hafsteinsson, 1978. Nítrat og nítrít í fæðu. I. Saltkjöt. *Fjölrit Rala 35*, 20 bls.

Ólafur Reykdal, 1986. Næringarefni í kjöti. *Árbók landbúnaðarins 1985*: 281-285.

Ólafur Reykdal, Ágúst Ó. Sigurðsson og Guðjón Þorkelsson. 1986. Efnagreiningar á kjöti 1984-1986. *Fjölrit Rala 120*, fæðudeild 6. rit, 93 bls.

Ólafur Reykdal, Guðjón Þorkelsson, Garðar Sigurpórsson, Ágúst Ó. Sigurðsson, Elín Hilmarsdóttir, Dóróthea Jóhannsdóttir og Jón Óttar Ragnarsson, 1984. Rannsókn á unnum kjötvörum. *Fjölrit Rala 106*, 137 bls.

Valgerður Ásta Guðmundsdóttir, 1988. Unnar kjötvörur. Háskóli Íslands. Nemendaverkefni. Skýrsla, 33 bls.

3.2 Kjötvinnsla og vöruþróun

Guðjón Þorkelsson, 1996. Lambakjöt - Vöruþróun. Markaðssókn. Skýrsla, 4 bls. (Efni erindis sem flutt var á aðalfundi Landssambands sauðfjárbænda á Laugarvatni 18.8.1996).

Guðjón Þorkelsson, 1996. Notkun hjúpa og filma í íslenskum kjötafurðum. Skýrsla, 6 bls. (Efni frá Flair Flow-námskeiði á vegum Rf 29.-30.4.1996).

Guðjón Þorkelsson, 1995. Vinnslueiginleikar kjöts. Lokaskýrsla til Rannís. 8 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1993. Nýjar leiðir við söltun og reykingu á hangikjöti. Lokaskýrsla til Rannsóknaráðs ríkisins, 23 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1990. Unnar kjötvörur. Reglur um innihald. *Mataræði 1990*: 15.

Guðjón Þorkelsson, 1989. Framleiðsla á unnum kjötvörum. *Ráðunautafundur 1989*: 226-240.

Guðjón Þorkelsson, 1987. Improving meat quality in Iceland. *Nordisk Jordbruksforskning 69*: 357-358.

Guðjón Þorkelsson, 1987. Meyrnun á kjöti. *Mataræði 1987*: 12-13.

Guðjón Þorkelsson, 1986. Kjotrannsóknir fæðudeildar Rala. *Árbók landbúnaðarins 1985*: 267-280.

Guðjón Þorkelsson, 1987. Þökkun á fersku kjöti í loftskiptar umbúðir. *Árbók landbúnaðarins 1986*: 262-272.

- Guðjón Þorkelsson, 1986. Vöruþróun í kjötiðnaði. *Mataræði 1986*: 12-14.
- Guðjón Þorkelsson, 1983. Rannsóknir á hangikjöti. *Árbók landbúnaðarins 1982*: 228-234.
- Guðjón Þorkelsson og Óli Þór Hilmarsson, 1994. Íslenska kjötbókin - Handbók fyrir kjötkaupendur. Reykjavík, Upplýsingaþjónusta landbúnaðarins, 85 bls.
- Guðjón Þorkelsson og Ragnheiður Héðinsdóttir, 1991. Vörulýsingar fyrir unnar kjötvörur. *Fjölrit Rala 150*, 46 bls.
- Guðjón Þorkelsson og Ragnheiður Héðinsdóttir, 1988. Nýjungar í úrvinnslu og meðferð kjöts. *Ráðunautafundur 1988*, bls. 71-85 og *Árbók landbúnaðarins 1987*: 302-314.
- Guðjón Þorkelsson og Sigurgeir Höskuldsson, 1994. Tilraunir með framleiðslu á endurmótuðu lambakjöti. Skýrsla til landsambands sauðfjárbænda og Framleiðnisjóðs. 26 bls.
- Guðmundur Örn Arnarson, Óli Þór Hilmarsson og Ólafur Reykdal, 1999. Framleiðsla á natríumskertum matvælum. *Matra 99:07*, 44 bls.
- Guðmundur Guðmundsson og Óli Þór Hilmarsson, 2000. Gæðakjötvörur byggðar á hollustu og lágmörkun aukefna - Gæðastaðlar. *Lokuð skýrsla. Matra 00:08*, 24 bls.
- Ingibjörg Gunnarsdóttir og Ólafur Unnarsson, 1997. Vöruþróun - Lambasneiðar. Unnið í samstarfi við Kjöttiðju K.Þ. á Húsavík. Nemendaverkefni. Umsjón: Kristberg Kristbergsson, Guðjón Þorkelsson og Guðmundur Stefánsson. Skýrsla, 10 bls. og fylgiskjöl.
- Óli Þór Hilmarsson, 1999. Verklýsingar á úrbeiningu hrossakjöts fyrir Evrópumarkað. Unnið fyrir kjötframleiðendur, 8 bls.
- Ragnheiður Héðinsdóttir, 1991. Rannsókn á unnum kjötvörum. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins. Fréttabréf 3*, 4 bls.
- Ragnheiður Héðinsdóttir, 1991. Vöruþróun og framsetning á lambakjöti. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins. Fréttabréf 8*, 4 bls.
- Ragnheiður Héðinsdóttir, Þorgeir Hlökkversson og Guðjón Þorkelsson, 1993. Endurmótað kjöt. Skýrsla til Rannsóknaráðs ríkisins og Framleiðnisjóðs landbúnaðarins, 25 bls.
- Sigurgeir Höskuldsson og Guðjón Þorkelsson, 1994. Þurrverkun á kjöti. Samantekt. Skýrsla til Fagráðs í sauðfjárrækt. 17 bls.

3.3 Slátrun og kjötmat

- Guðjón Þorkelsson, 1998. Nýtt gæðamat á kindakjöti. *Ráðunautafundur 1998*: 199-205 og *Freyr 94* (2): 18-22.
- Guðjón Þorkelsson, 1997. Greinargerð um nýtt gæðamat á kindakjöti. Skýrsla til landbúnaðarráðherra, 10 bls.
- Guðjón Þorkelsson, 1997. Lenging sláturtíma: Gæðamál og vöruþróun. *Ráðunautafundur 1997*: 72-75.
- Guðjón Þorkelsson, 1997. Útflutningur á fersku dilkakjöti í heilum skrokkum - Tilraunaslátrun og tilraunapökkun. Samanburður á geymslupoli í hefðbundnum kæligámi og loftskiptum kæligámi. Skýrsla, 3 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1988. Sýrustig og gæðamat á kjöti. Fjölrit fyrir námskeið í sláturhúsum. 10 bls.

Guðjón Þorkelsson, Andrés Jóhannesson, Björn Björnsson, Gunnar Jónsson og Sigurður Einarsson, 1993. Endurskoðun á mati á nauta-, svína- og hrossakjöti. Skýrsla til landbúnaðar-ráðherra í júlí 1993, 20 bls.

Guðjón Þorkelsson og Elín Hilmarsdóttir, 1984. Tæknirannsóknir haustið 1983. Áfangaskýrsla til framleiðsluráðs landbúnaðarins. 20 bls.

Sigurgeir Þorgeirsson, 1989. Skýrsla um fitu í dillakjöti. *Árbók landbúnaðarins 1988*: 214-249. (Auk Sigurgeirs unnu að verkefninu Óli Þór Hilmarsson, Guðjón Þorkelsson, Stefán Sch. Thorsteinsson, Ragnheiður Héðinsdóttir, Grímur Ólafsson og Níels R. Guðmundsson).

3.4 Lambakjöt

Alfonso, M., C. Sanudo, P. Berge, A. Fisher, D. Zygoyiannis, G. Thorkelsson and E. Piasantier, 2001. Influential factors in sheep quality, acceptability of specific designations. Í: *Production systems and product quality*. Proceedings of a seminar. FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats - Subnetwork Production Systems. Options Méditerranéennes. Serie A **46**. Bls. 19-28.

Berge, P., A. Sanchez, C. Sanudo, A. Fisher, C. Stamataris, E. Piasantier and G. Thorkelsson, 2000. Variation in muscle composition between different commercial lamb types and their consequences on meat texture. Í: *Proceedings of the 46th International Congress of Meat Science and Technology* (ICoMST), Bueans Aieres, bls. 106-107.

Bergqvist, Ylva, 1995. Den intramuskulära fetthaltens inverkan på fettsyrsammansättning och sensorisk kvalitet i isländskt lammkött. Examensarbete. Institutionen för Livsmedelsvetenskap, Sveriges Lantbruksuniversitet, Department of Food Science. Uppsala. Publikation **28**.

Bergqvist, Ylva, Kerstin Lundström og Guðjón Þorkelsson, 1995. Effect of grading on fatty acid composition of Icelandic lamb. *Nordisk Jordbruksforskning* **77** (4): 61.

Dransfield, E., J.F. Martin, A. Fisher, G.R. Nute, D. Zygoyiannis, C. Stamataris, G. Thorkelsson, T. Valdimarsdóttir, E. Piasantier, C. Mills, C. Sanudo and M. Alfonsa, 2000. Home placement testing of lamb conducted in six countries. *Journal of Sensory Studies* **15** (4): 421-436.

Elín Hilmarsdóttir, 1985. Athugun á kæliherpingu á lambakjöti. *Árbók landbúnaðarins 1984*: 199-207.

Elín Hilmarsdóttir og Guðjón Þorkelsson, 1985. Athugun á kæliherpingu í lambakjöti. *Fjölrit Rala* **111**, 23 bls.

Enser, M., G. Nute, J. Wood, C. Sanudo, P. Berge, D. Zygoyiannis, G. Thorkelsson, E. Piasantier and A. Fisher, 2000. Effects of production systems on the fatty acids and flavour of lamb from six European countries. Í: *Proceedings of the 46th International Congress of Meat Science and Technology* (ICoMST), Bueans Aieres, bls. 186-187.

Fisher, A.V., G.R. Nute, P. Berge, E. Dransfield, E. Piasantier, C.R. Mills, C. Saudo, M. Alfonso, G. Thorkelsson, T. Valdimarsdóttir, D. Zygoyiannis and C. Stamataris, 1999. Variation in the eating quality of lamb from diverse European sheep types: assessment by trained taste panels in six countries. Í: *Proceedings of the 45th International Congress of Meat Science and Technology* (ICoMST), Yokohama, bls. 26-27.

Guðjón Þorkelsson, Þyrí Valdimarsdóttir og Óli Þór Hilmarsson, 2000. Hrutabragðstilraunir. *Ráðunautafundur 2000*: 266-269.

Guðjón Þorkelsson, 1995. Development of lamb meat products in Iceland. *Nordisk Jordbruksforskning* **77**(4): 192.

Guðjón Þorkelsson, 1994. Lambakjöt. Rannsókn- og þróunarverkefni. *Ráðunautafundur 1994*: 12-18.

Guðjón Þorkelsson, 1994. Rannsóknir á lambakjöti. Skýrsla, 5 bls. (Efni erindis sem flutt var á aðalfundi Landssamtaka sauðfjárbænda Reykjum Hrutafirði 22.08.1994).

Guðjón Þorkelsson, 1992. Þökkun og dreifing á fersku og ófrosnu dillkakjöti. Skýrsla til Samstarfshóps um sölu á lambakjöti, 16 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1991. Rafmagnsörvun dillkaskrokka. Lokaskýrsla til Rannsóknaráðs, 35 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1990. Áhrif brytjunar dillkakjöts í sláturtíð á sláturkostnað. Skýrsla um tilraun haustið 1989. *Fjölrit Rala* **142**, 18 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1990. Tilraun með brytjun dillkakjöts haustið 1989. *Ráðunautafundur 1990*: 122-139.

Guðjón Þorkelsson, 1989. The effect of processing on the content of polycyclic aromatic hydrocarbons and volatile N-Nitrosoamines in cured and smoked lamb meat. Í: *Nutritional Impact of Food Processing* (ritstj. J.C. Somogyi og H.R. Müller), Basel, Karger, bls. 188-198.

Guðjón Þorkelsson, 1987. The effects of processing on the amount of polycyclic aromatic hydrocarbons and volatile N-nitrosoamines in cured and smoked lamb meat. Í: *Abstracts of the Symposium on the Nutritional Impact of Food Processing*. Reykjavík 2.-4. september 1987, bls.42.

Guðjón Þorkelsson, 1986. Rannsóknir fæðudeildar Rala á dillkakjöti. *Freyr* **82**: 661-662.

Guðjón Þorkelsson, 1985. Áhrif umbúða á frystitíma og rýrnun lambakjöts. *Árbók landbúnaðarins* **1984**: 208-215.

Guðjón Þorkelsson, Andrés Jóhannesson, Stefán Sch. Thorsteinsson og Stefán Aðalsteins-son, 1982. Stykkjun kjöts og sneiðing dillkafalla. *Árbók landbúnaðarins* **1982**: 221-228.

Guðjón Þorkelsson, Grímur Ólafsson og Niels Rafn Guðmundsson, 1988. Brytjun á dillkakjöti. Geymslupláss og nýting. Skýrsla til KBB, 15.09.1988, 11 bls.

Guðjón Þorkelsson, Jón Óttar Ragnarsson og Stefán Aðalsteinsson, 1985. The effect of autumn grazing on the fatty acid composition of adipose and muscle tissue of lamb. Í: *Lipidforum - Abstracts of papers presented at the 13th Scandinavian symposium on Lipids*. Reykjavík 30.6.-3.7. 1985, bls. 26.

Guðjón Þorkelsson, Jónína Ragnarsdóttir, Stefán Sch. Thorsteinsson, Guðmundur Ö. Arnarsson, Þyrí Valdimarsdóttir og Birgitta Essen Gustavsson, 2002. Muscle fibre characteristics and tenderness of *M.longissimus dorsi* of Icelandic lamb. Í: Proceedings of the 48th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), Róm, ágúst 2002, bls. 238-239.

- Guðjón Þorkelsson og Níels Guðmundsson, 1987. Brytjun, geymslurými, birgðahald og markaðsetning. Skýrsla. 9 bls.
- Guðjón Þorkelsson og Níels Hjaltason, 1994. Skurður á ófrosnu dilkakjöti í sláturtíð. Skýrsla til Samstarfshóps um sölu á lambakjöti, 8 bls.
- Guðjón Þorkelsson og Ólafur Reykdal, 2002. Gæði sauðfjárafurða. *Ráðunautafundur 2002*: 232-239.
- Guðjón Þorkelsson, Ragnheiður Héðinsdóttir og Óli Þór Hilmarsson, 1992. Markaður fyrir ferskt og ófrosið dilkakjöt. Skýrsla til Samstarfshóps um sölu á lambakjöti, september, 43 bls.
- Guðjón Þorkelsson og Sigurgeir Þorgeirsson, 1983. Geymsluþol og meyrnun á dilkakjöti. *Ráðunautafundur 1983*: 169-178.
- Guðjón Þorkelsson og Sigurgeir Þorgeirsson, 1982. Geymsluþol og meyrnun á dilkakjöti. *Árbók landbúnaðarins 1982*: 235-240.
- Guðjón Þorkelsson, Stefán Aðalsteinsson, Jón Óttar Ragnarsson og Hannes Hafsteinsson, 1979. Áhrif haustbeitar á gæði dilkafalla. *Ráðunautafundur 1979*: 158-166.
- Guðjón Þorkelsson, Stefán Aðalsteinsson, Jón Óttar Ragnarsson og Hannes Hafsteinsson, 1978. The meat quality of lambs in an autumn grazing/feeding experiment. *Fjölrit Rala 44*: 75-86.
- Guðjón Þorkelsson, Stefán Sch. Thorsteinsson, Jónína Ragnarsdóttir, Guðmundur Örn Arnarson, Þyri Valdimarsdóttir og Emma Eyþórsdóttir, 2002. Gerð vöðvapráða og meyrni íslensks lambakjöts. *Skýrsla Rf 12-02*. 81 bls.
- Guðjón Þorkelsson, Stefán Sch. Thorsteinsson og Þyri Valdimarsdóttir, 2000. Evrópuverkefni um lambakjöt. I – Framleiðsluferfi, neytendur, sýnataka, mælingar. *Ráðunautafundur 2000*: 221-230.
- Guðjón Þorkelsson, Stefán Sch. Thorsteinsson and Þyri Valdimarsdóttir, 1999. Identifying and changing the qualities and composition of meat from different European sheep types which meets regional consumer expectations. FAIR CT96 – 1768. Final Report from the Agricultural Research Institute in Iceland.
- Guðjón Þorkelsson, Stefán Sch. Thorsteinsson og Þyri Valdimarsdóttir, 1999. Quality of lamb meat from different production systems in Europe. *Nordisk Jordbruksforskning 81* (3): 316–320.
- Guðjón Þorkelsson, Stefán Sch. Thorsteinsson og Þyri Valdimarsdóttir, 1999. Lambakjöt. Framleiðsluferfi, samsetning, bragðgæði og viðhorf neytenda. *Freyr 10*: 28–33.
- Guðjón Þorkelsson, Stefán Sch. Thorsteinsson og Þyri Valdimarsdóttir, 1999. Quality of lamb meat from different production systems in Europe. *Nordisk Jordbruksforskning 81* (3): 316-320.
- Guðjón Þorkelsson, Ylva Bergquist, Kerstin Lundström og Rósa Jónsdóttir, 1996. Fatty acid composition of M. Longissimus Dorsi of different fat grades of Icelandic lamb. Í: *Meat for the Consumer. Proceedings of the 42nd International Congress of Meat Science and Technology*. 1.-6. september 1996. Ás, Matforsk. Bls. 224-225.
- Guðjón Þorkelsson, Þyri Valdimarsdóttir og Magnús Guðmundsson, 2000. Evrópuverkefni um lambakjöt. IV – Eðlis- og efnafræðilegir þættir. *Ráðunautafundur 2000*: 247-254.

- Guðjón Þorkelsson, Þyrí Valdimarsdóttir og Stefán Sch. Thorsteinsson, 1999. Lambakjöt. Framleiðsluferfi, samsetning, bragðgæði og viðhorf neytenda. *Freyr* **95** (10): 28-33.
- Guðmundur Guðmundsson og Óli Þór Hilmarsson, 2001. Marinering á lambakjöti. (Bæklingur í A5 broti). *Matra* **01:11**, 21 bls.
- Guðmundur Guðmundsson, Óli Þór Hilmarsson, Sofía Jóhannsdóttir og Bergros Ingadóttir, 2001. Marinerað lambakjöt. *Matra* **01:12**, 16 bls.
- Magnús Guðmundsson og Óli Þór Hilmarsson, 2002. Þurrverkun kindakjöts. *Matra* **02:12**, 10 bls.
- Magnús Guðmundsson, Jónína Ragnarsdóttir, Guðmundur Örn Arnarson og Guðjón Þorkelsson, 2001. Gerð vöðvapráða og meyrni íslensks lambakjöts. *Matra* **01:27**, 7 bls.
- Margrét S. Sigurðardóttir og Guðjón Þorkelsson, 2001. Gerð vöðvapráða í íslensku lambakjöti. *Ráðunautafundur* **2001**: 257-260.
- Ólafur Reykdal og Arngrímur Thorlacius. 2001. Cadmium, mercury, iron, copper, manganese and zinc in livers and kidneys of Icelandic lambs. *Food Additives and Contaminants* **18** (11): 960-969.
- Ólafur Reykdal og Arngrímur Thorlacius, 2000. Aðskotaefnin kadmín, kvikasilfur og blý og næringarefnið járn, kopar, sink og mangan í lifur og nýrum íslenskra lamba. *Fjölrit Rala* **204**: 37-56
- Ólafur Reykdal og Arngrímur Thorlacius, 1995. Þungmálmur í lifrum og nýrum íslenskra lamba. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins. Fréttabréf* **16**, 8 bls.
- Ólafur Reykdal, Arngrímur Thorlacius og Guðjón Þorkelsson, 1996. Cadmium in livers and kidneys of Icelandic lambs. Í: *Meat for the Consumer. Proceedings of the 42nd International Congress of Meat Science and Technology*. 1.-6. september 1996. Ás, Matforsk. Bls. 29-30.
- Ólafur Reykdal og Guðjón Þorkelsson, 1995. Chemical composition of seven quality grades of Icelandic lamb. *Nordisk Jordbruksforskning* **77** (4): 182.
- Ólafur Reykdal og Guðjón Þorkelsson, 1994. Efnasamsetning og nýting lambakjöts. *Fjölrit RALA* **176**, 44 bls.
- Óli Þór Hilmarsson, Guðmundur Guðmundsson, Leifur Þórssen og Niels Hjaltason, 2001. Rifið kindakjöt. *Lokuð skýrsla. Matra* **01:04**, 5 bls.
- Óli Þór Hilmarsson, Guðjón Þorkelsson og Ólafur Unnarsson, 1999. Lambakjöt – Gæðaflokkar, sölu flokkar, nýting. Reykjavík, *Markaðsráð kindakjöts*, 35 bls. Fjölrit.
- Óli Þór Hilmarsson og Guðjón Þorkelsson, 1996. Lambakjöt fyrir ofna í verslunum. Skýrsla til Markaðsráðs kindakjöts. 8 bls
- Ragnheiður Héðinsdóttir, Guðjón Þorkelsson og Óli Þór Hilmarsson, 1992. Nýting stórra dilkaskrokka. Skýrsla til Landssamtaka sauðfjárbænda, 15 bls.
- Sanudo, C., M. Alfonso, A. Sanches, J.F. Pardos, I. Sierra, P. Berge, E. Dransfield, I. Sebastian, A. Fisher, G. Nute, C. Stamataris, D. Zyogoyannis, G. Thorkelsson, S. Thorsteinsson, E. Piasantier, R. Valusso, C.R. Mill, 2000. Instrumental toughness of lamb from diverse European sheep types. Í: *Proceedings of the 46th International Congress of Meat Science and Technology* (ICoMST), Bueans Aieres, bls. 184-185.

Sigurgeir Þorgeirsson, Stefán Sch. Thorsteinsson og Guðjón Þorkelsson, 1990. The influence of pre-slaughter grazing management on carcass composition and meat quality in lambs. *Búvísindi* **3**: 29-55.

Stefán Sch. Thorsteinsson, Guðjón Þorkelsson og Óli Þór Hilmarsson, 2000. Evrópuverkefni um lambakjöt. II – Skrokkmál og krufningar. *Ráðunautafundur 2000*: 231-236.

University of Bristol – UK, Universidad de Zaragoza – Spain, Institut National de la Recherche Agronomique – France, Aristotle University of Thessaloniki – Greece, Agricultural Research Institute - Iceland & Università' Degli Studi di Udine, 2001. Identifying and changing the qualities and composition of meat from different European sheep types which meets regional consumer expectations. FAIR CT96-1768 (OVAX). Final report.

Þyri Valdimarsdóttir, 1999. Trained panels versus consumer panels in six European countries. Í: *Sensory Evaluation and Quality. Nordic Workshop VIII*. Icelandic Fisheries Laboratories, Reykjavík, sept. 1999, bls. 7.

Þyri Valdimarsdóttir og Guðjón Þorkelsson, 1998. Bragðgæði lambakjöts. *Matur er mannsins megin* **10** (1): 7

Þyri Valdimarsdóttir og Guðjón Þorkelsson, 1996. Bragðgæði í lambakjöti. *Ráðunautafundur 1996*: 194-205.

Þyri Valdimarsdóttir, Guðjón Þorkelsson og Stefán Sch. Thorsteinsson, 2001. Áhrif fóðurs og arfgerðar á áferð og bragð lambakjöts. *Ráðunautafundur 2001*: 253-256.

Þyri Valdimarsdóttir, Guðjón Þorkelsson, Carlos Sanudo, Matilde Alfonso and Alan Fisher, 2001. Comparison of Spanish and Icelandic trained sensory assessments and consumer preferences for European lamb meat. Í: *A Sense Odyssey. Proceedings of the 4th Pangborn Sensory Science Symposium*, 22.-26. júlí 2001, Dijon, Frakklandi. Bls. 149.

Þyri Valdimarsdóttir, Guðjón Þorkelsson og Stefán Scheving Thorsteinsson, 1998. Sensory Quality of Lamb Meat of Rams and Wethers of Different Ages. Í: *Meat Consumption and culture. Proceedings of the 44th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)*. 30. ágúst - 4. sept. ITRA. EUROCARNE. INIA. Bls. 774-775.

Þyri Valdimarsdóttir, Sofía Jóhannsdóttir, Óli Þór Hilmarsson & Guðjón Þorkelsson 2000. Evrópuverkefni um lambakjöt. III – Skynmat og viðhorfneytenda. *Ráðunautafundur 2000*: 237-246.

Þyri Valdimarsdóttir, Stefán Sch. Thorsteinsson, Óli Þór Hilmarsson, Ólafur Unnarsson, Rósa Jónsdóttir og Guðjón Þorkelsson, 1998. Skynmat á kjöti af haustfóðruðum hrútlömbum og geldingum. *Lokaskýrsla til RANNÍS*, 15 bls.

Þyri Valdimarsdóttir, Stefán Sch. Thorsteinsson, Guðjón Þorkelsson og Rósa Jónsdóttir, 1999. Skynmat á kjöti af haustfóðruðum hrútlömbum og geldingum. *Ráðunautafundur 1999*: 121-130.

3.5 Nautgripakjöt

Guðjón Þorkelsson, 1993. Athugun á gæðum nautahakks, hamborgara og nautagúllas í júní 1993. Skýrsla til Landssambands kúabænda, 10 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1994. Samanburður á íslenskum nautum og Galloway-blendingum. III. Afurðir. *Ráðunautafundur 1994*: 133-142.

Guðjón Þorkelsson, 1992. Nautahakk og hamborgarar. *Fréttabréf RALA* **9**.

Guðjón Þorkelsson, 1994. Framleiðsla á nautakjöti - Gæðamál. *Freyr*. **90**: 850-851.

Guðjón Þorkelsson, 1987. Áhrif þökkunaraðferða á geymsluþol nautahakks. *Árbók landbúnaðarins* **1986**: 273-275.

Jón Áki Leifsson, 1998. Uxar af íslensku kyni til kjötframleiðslu. *Lokaskýrsla*. 13 bls.

Magnús Guðmundsson, Óli Þór Hilmarsson, Ásbjörn Jónsson, Guðmundur Örn Arnarson, Jónína Ragnarsdóttir og Valur N. Gunnlaugsson, 2002. Einföld leið til að auka meyrni íslensks nautakjöts. *Matra* **02:10**, 16 bls.

Óli Þór Hilmarsson, Guðmundur Guðmundsson og Sigmundur Hreiðarsson, 2001. Nautanasi - Framleiðsla á þurrkuðu nautakjöti. *Lokuð skýrsla. Matra* **01:01**, 8 bls.

Óli Þór Hilmarsson, Þóroddur Sveinsson, Ásbjörn Jónsson, Elsa Dögg Gunnarsdóttir, Svava Liv Edgarsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 2000. Samanburður á alíslenskum, Angus x íslenskum og Limósín x íslenskum nautgripum. II. Slátur- og kjötgæði. *Ráðunautafundur 2000*: 196-205.

Rósa Jónsdóttir, 1991. Vinnslueiginleikar nautakjöts. Námsverkefni í matvælafræði. Umsjón Guðjón Þorkelsson. Háskóli Íslands, Efnafræðiskor, 36 bls.

3.6 Svínakjöt

Birna Baldursdóttir, Emma Eypórsdóttir, Guðjón Þorkelsson, Helga Lilja Pálsdóttir, Óli Þór Hilmarsson og Rósa Jónsdóttir, 2001. Vatnsheldni svínakjöts. *Ráðunautafundur 2001*: 265-268.

Birna Baldursdóttir; Guðjón Þorkelsson, Þyrí Valdimarsdóttir og Rósa Jónsdóttir, 1998. Fita í fóðri eldisgrísa. *Fjölrit Rala* **195**, 31 bls.

Birna Baldursdóttir, Guðjón Þorkelsson, Þyrí Valdimarsdóttir og Rósa Jónsdóttir, 1997. Fita í fóðri eldisgrísa. *Ráðunautafundur 1997*: 276-286.

Birna Baldursdóttir, Rósa Jónsdóttir; Þyrí Valdimarsdóttir og Guðjón Þorkelsson, 1999. Fitulítið fiskimjöl í fóðri eldisgrísa. *Ráðunautafundur 1999*: 227-234. Einnig lokaskýrsla til Rannís 1998.

Birna Baldursdóttir og Rósa Jónsdóttir, 1995. Indflydelse af fiskmel og fedt på kvaliteten af svinekød. *Nordisk Jordbruksforskning* **77** (2): 170.

Birna Baldursdóttir og Guðjón Þorkelsson, 1995. Áhrif fiskimjöls og fitu á gæði svínakjöts. *Fjölrit Rala* **177**, 30 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1996. Gæði svínakjöts til vinnslu á kjötvörum. Skýrsla (Efni erindis á fræðslufundi Meistarafélags kjötiðnaðarmanna (MFK) 19.10.1996), 14 bls.

Guðjón Þorkelsson og Þyrí Valdimarsdóttir, 1995. Fóðrun eldisgrísa. Samanburður á áhrifum tveggja fóðurblanda á kjötgæði. Skýrsla unnin fyrir Mjólkurfélag Reykjavíkur og Síld og fisk, 12 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1991. Gæði svínafitu á Íslandi. Áhrif fóðurs á fitusýrsusamsetningu. *Lokuð skýrsla*. 24 bls.

Gunnar Ríkharðsson, Guðjón Þorkelsson, Þóroddur Sveinsson og Ólafur Guðmundsson, 1996. Samanburður á íslenskum nautum og Galloway-blendingum. *Fjölrit RALA* **186**. 45 bls.

Hörður Kristinsson, Birna Baldursdóttir, Rósa Jónsdóttir, Þyri Valdimarsdóttir og Guðjón Þorkelsson, 2001. Influence of feed fat source on fatty acid composition, unsaturation and lipid oxidation of backfat and sensory quality of pork. *Journal of Muscle Foods* **12**: 285-300.

Hörður Kristinsson, Rósa Jónsdóttir, Þyri Valdimarsdóttir og Guðjón Þorkelsson, 2001. Oxidative stability of pork pepperoni during processing and different packing and storage conditions as influenced by fat source. *Journal of Muscle Foods* **12**: 301-315.

Magnussen, C.C., H. Agerhem, M. Pajari, T. Valdimarsdóttir, L. Blümlein, 1997. NordFood projekt nr. P 93135. Sensorisk kalibrering. Lokaskýrsla. Slagteriernes Forskningsinstitute 03.445.

Pajari, M. og H. Agerhem, 1995. Project nr. P 93135. Sensorisk kalibrering. Jämförelse av använda sensoriska metoder. Arbetsgrupp: C. Bejerholm, C.C. Magnussen, H. Agerhem, M.J. Varan, T. Valdimarsdóttir, M. Pajari. Finnish Meat Research Institute.

Rósa Jónsdóttir, 1997. Áhrif fóðurfitu á svínakjöt - Skoðuð með fitusýrugreiningum, skynmati og fjölbreytutölfræði. Ritgerð til meistaraþrófs í matvælafræði. *Fjölrit RALA* **188**, 72 bls.

Rósa Jónsdóttir, Guðjón Þorkelsson og Guðmundur Haraldsson, 1995. Influence of dietary Fishmeal and Fat on Carcass Quality in Pigs. Í: *Lipidforum – Proceedings of the 18th Nordic lipid symposium*. Reykjavík. Bls. 122.

Rósa Jónsdóttir, Guðjón Þorkelsson og Guðmundur Haraldsson, 1996. Influence of dietary fishmeal and fatty acid composition and eating quality of pigs. Í: *Meat for the consumer. Proceedings of the 42nd International Congress of Meat Science and Technology*. 1.-6. sept. Matforsk, Ås, 218 - 219.

Rósa Jónsdóttir, Thyri Valdimarsdóttir, Guðjón Þorkelsson og Birna Baldursdóttir, 1998. Influence of Fish Oil in Feed on Fatty Acid Composition and Sensory Quality of Pork. Í: *Meat Consumption and Culture. Proceedings of the 44th International Congress of Meat Science and Technology*. 30. ágúst – 4. sept. ITRA. EUROCARNE. INIA. Bls. 778-779.

3.7 Fuglakjöt

Valur N. Gunnlaugsson, Óli Þór Hilmarsson og Ásbjörn Jónsson, 2001. Kjúklingavinnsla - Nýting kjúklinga og úttekt á afurðum. *Matra* **01:26**, 33 bls.

3.8 Hrossakjöt

Guðjón Þorkelsson, 1999. Þróun á útflutningi á hrossakjöti. Skýrsla til Framleiðnisjóðs og Tæknisjóðs Rannís. 37 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1997. Þróun á útflutningi á hrossakjöti. Lokaskýrsla til Tæknisjóðs Rannís. 5 bls

Guðjón Þorkelsson, 1996. Icelandic horse meat and horse meat products. Skýrsla, 15 bls. (Efni erindis á NOVA námskeiði um íslenska hestinn, Hvanneyri 7.-8. ágúst 1996).

Guðjón Þorkelsson, Baldur Vigfússon, Rósa Jónsdóttir og Ólafur Reykdal, 2001. Efnasamsetning folaldakjöts. *Ráðunautafundur* **2001**: 261-264

3.9 Aðrar kjötttegundir

Ásbjörn Jónsson, Jónína Ragnarsdóttir, Guðmundur Örn Arnarson, Óli Þór Hilmarsson og Guðrún Anna Finnbogadóttir, 2002. Nýting selkjöts til manneldis. Lokaskýrsla. *Matra* **02:11**, 9 bls.

3.10 Aukaafurðir

Ásbjörn Jónsson, Irek Klonowski, Elsa Dögg Gunnarsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 2002. Aukin nýting á hliðarafurðum sauðfjárslátrunar. Lokaskýrsla. *Matra* **02:15**, 33 bls.

4. Fiskur

4.1 Efnasamsetning og hollusta

Sjöfn Sigurgísladóttir og Heiða Pálmadóttir, 1993. Fatty acid composition of thirty-five Icelandic fish species. *Journal of the American Oil Chemists' Society* **70** (11): 1081-1087.

4.2 Vörupróun og vinnsla

Ásbjörn Jónsson og Helga Gunnlaugsdóttir, 2001. Marination of muscle food: Report 6, effects of salt, sucrose and phosphate on yield, water holding and textural properties of Ocean Perch muscle. *Matra* **01:05**, 15 bls.

Ásbjörn Jónsson og Irek Klonowski, 1994. Þróun á raspi með saltfiskbragði og bragðefni úr saltfiski. *ITÍ* **9423/MTD 01**, 8 bls.

Ásbjörn Jónsson, Irek Klonowski, Stefanía Karlsdóttir, Svava Liv Edgarsdóttir og Sjöfn Sigurgísladóttir, 1999. Marination of muscle food - Effects of different phosphates on quality and yield of fish (cod) mince. *Nordic Industry fund report NI/98093*, *Matra* **99:02**, 40 bls.

Ásbjörn Jónsson, Irek Klonowski, Stefanía Karlsdóttir, Svava Liv Edgarsdóttir og Sjöfn Sigurgísladóttir, 1999. Marination of muscle food - Effects of different salts on quality and yield of fish (cod) mince. *Nordic Industry fund report NI/98093*, *Matra* **99:01**, 39 bls.

Einar Matthíasson og Irek Klonowski, 1991. Þróun á raspi með saltfiskbragði. Framvindu-skýrsla 1990-1991 fyrir RR-verkefni. **16.90 ITÍ / PMD- 9009**.

Einar Matthíasson og Irek Klonowski, 1987. Þróun á fisknasli með útsprautusuðu: Staða verkefnis, hagkvæmnimat og tillögur að næsta áfanga. *Verkefni nr. EM 6030*, 12 bls.

Einar Matthíasson og Irek Klonowski, 1985. Kostnaðar- og verkáætlun fyrir þróun á framleiðslu fisksnakks með extrúðun. 18 bls.

Einar Matthíasson og Irek Klonowski, 1984. Forathugun á framleiðslu fisksnakks með extrúðun. *Verkefni nr. EM 4113*, 27 bls.

Einar Matthíasson, Þorbjörn Guðjónsson, Dóróthea Jóhannsdóttir og Ásbjörn Jónsson, 1992. Athugun á aspertískri hitameðhöndlun og pökkun á hrognum. Skýrsla, 17 bls.

Einar Matthíasson, Þorbjörn Guðjónsson, Dóróthea Jóhannsdóttir og Ásbjörn Jónsson, 1991. Tandurhitun og pökkun á hrognum. Forathugun, 17 bls.

Guðmundur Örn Arnarson og Sjöfn Sigurgísladóttir, 1999. Íblöndunarefni í matvæli. *Fiskvinnslan* **1/99**: 19-24.

Helga Gunnlaugsdóttir, 2002. Marinering á kjöt- og fiskafurðum. *Fréttabréf Matra* **3** (2).

Helga Gunnlaugsdóttir og Ásbjörn Jónsson, 2001. Marination of muscle food: Report 8. Effect of salt, phosphate and spice extract on quality and yield of Ocean Perch muscle after frozen storage. *Matra* **01:15**, 16 bls.

Helga Gunnlaugsdóttir og Ásbjörn Jónsson, 2001. Marination of muscle food: Report 7. Effect of salt, phosphate and spice extract on yield, water holding and textural properties of Ocean Perch muscle. *Matra* **01:14**, 14 bls.

Helga Gunnlaugsdóttir, Ásbjörn Jónsson og Elsa Dögg Gunnarsdóttir, 2001. Marination of muscle food: Report 9. Effect of salt, phosphate and sucrose on yield of cooked peeled shrimp. *Matra* **01:16**, 10 bls.

Helga Gunnlaugsdóttir, Ásbjörn Jónsson, Johanna Lähdevirta, Raymond Tuominen, Anders Göransson og Åsa Josell, 2001. Marination of muscle food: Final report. *Matra* **01:21**, 14 bls.

Helga Gunnlaugsdóttir, Stefanía Karlsdóttir, Irek Klonowski og Sjöfn Sigurgísladóttir, 2000. Marination of muscle food. Report 4. Effects of different salt and phosphate concentrations in brine and time in brine on yield, salt and phosphate uptake of fish (cod) muscle. *Matra* **00:05**, 16 bls.

Magnús Guðmundsson, 1996. Íblöndunarefni í sjófrystan marning. *ITÍ* **9611/MTD 02**, 9 bls.

Magnús Guðmundsson, 1995. Háprýstimmingur. *ITÍ* **9523/MTD 05**, 10 bls.

Magnús Guðmundsson og Hannes Hafsteinsson, 2002. Minimal processing in practice: Seafood. Í: *Minimal Processing Technologies in the Food Industry* (ritstj. Thomas Ohlsson og Nils Bengtsson). Cambridge, Woodhead Publishing Ltd., bls. 245-266.

Magnús Guðmundsson og Hannes Hafsteinsson, 2002. New non-thermal techniques for processing seafood. Í: *Safety and quality issues in fish processing* (ritstj. Allan Bremner). Cambridge, Woodhead Publishing Ltd., bls. 308-329.

Magnús Guðmundsson, Helga Þ. Ingvarsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 1997. Work at IceTec in waterjetdeboning project. *ITÍ* **9712/MTD 06**, 25 bls.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Helga Þ. Ingvarsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 1997. Sósa fyrir sósublokk. *ITÍ* **9708 / MTD 05**, 12 bls.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Helga Þ. Ingvarsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 1997. Notkun íblöndunarefna í fiskvinnslu. *ITÍ* **9708/MTD 04**, 42 bls.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Helga Þ. Ingvarsdóttir, 1998. Marningur - *ITÍ* **9821/MTD 09**, 23 bls.

Stefanía Karlsdóttir, Ásbjörn Jónsson og Sjöfn Sigurgísladóttir, 1999. Marinering á kjöt- og fiskafurðum. *Matur er mannsins megin* **11**: 22.

Stefanía Karlsdóttir, Irek Klonowski og Sjöfn Sigurgísladóttir, 2000. Marination of muscle food. Report 5. Effects of pH, sugar, salt and phosphates on quality and yield of fish (cod) muscle. *Matra* **00:06**, 12 bls.

Stefanía Karlsdóttir, Irek Klonowski og Sjöfn Sigurgísladóttir, 2000. Marination of muscle food. Report 3. Effects of different salt concentrations in brine and time in brine on yield and salt uptake of fish (cod) muscle. *Matra* **00:04**, 15 bls.

Þorbjörn Guðjónsson, 1992. Framleiðsla á túpukavíar. Verkpáttur 4 – Arðsemismat. *ITÍ* **22. september / PMD03**.

Þorbjörn Guðjónsson, Ásbjörn Jónsson, Hannes Hafsteinsson og Sturlaugur Sturlaugsson, 1993. Tandurhitun á yfirborði fiskflaka: RR forverkefni – Lokaskýrsla. *ITÍ* **9336/MTD 03**, 10 bls.

Þorbjörn Guðjónsson og Ásbjörn Jónsson, 1992. Framleiðsla á túpukavíar. Verkpáttur 2 – Hráefni/ úttekt. *ITÍ* **28. júlí 1992 / PMD01**.

Þorbjörn Guðjónsson og Ásbjörn Jónsson, 1992. Framleiðsla á túpukavíar. Verkpáttur 7 – Þróun frumgerðar. *ITÍ* **18. ágúst 1992 / PMD02**.

4.3 Lax

Ásbjörn Jónsson, 2000. Bætt gæði á eldislaxi og reyktum afurðum - Lokaskýrsla. *Lokuð skýrsla. Matra* **00:13**, 22 bls.

Ásbjörn Jónsson, 1991. Mælingar á fitusýrusamsetningu í hafbeitarlaxi. Háskóli Íslands. Nemendaverkefni. Skýrsla, 18 bls.

Ásbjörn Jónsson, Heiða Pálmadóttir og Kristberg Kristbergsson, 1997. Fatty acid composition in ocean-ranched Atlantic salmon (*Salmo salar*). *International Journal of Food Science and Technology* **32** (6): 547-551.

Ásbjörn Jónsson, Sjöfn Sigurgísladóttir, Hannes Hafsteinsson og Kristberg Kristbergsson. 2001. Textural properties of raw Atlantic salmon (*Salmo salar*) filets measures by different methods in comparison to expressible moisture. *Aquaculture nutrition* **7** (2): 81-89.

Ásbjörn Jónsson, Sjöfn Sigurgísladóttir, Margrét S. Sigurðardóttir, Helga Gunnlaugsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 2001. Heilfrystur og ferskur Atlantshafslax sem hráefni til reykingar. *Ráðunautafundur* **2001**: 269-271.

Cardinal, M., C. Knockaert, O. Torrissen, Sjöfn Sigurgísladóttir, T. Mørkøre, M. Thomassen og J. L. Valle, 2001. Relation of smoking parameters to the yield, colour and sensory quality of smoked Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Food Research International* **34** (6): 537-550.

Espe, M., R. Nortvedt, Ø. Lie og Hannes Hafsteinsson, 2002. Atlantic salmon (*Salmo salar*, L) as raw material for the smoking industry. II: Effect of different smoking methods on losses of nutrients and on the oxidation of lipids. *Food Chemistry* **77** (1): 41-46.

Espe, M., R. Nortvedt, Ø. Lie og Hannes Hafsteinsson. 2001. Atlantic salmon (*Salmo salar*, L) as raw material for the smoking industry. I: Effect of different smoking methods. *Food Chemistry*, **75**(4): 411-416.

Hannes Hafsteinsson, 2001. Interaction between raw material characteristics and smoking process on quality of smoked salmon - FAIR CT95-1101. Lokaskýrsla (skýrsla og geisla-diskur) ásamt sérstökum skýrslum með yfirliti (executive summary) og ágripi. Iðntækni-stofnun, 96 bls.

Hannes Hafsteinsson, 2000. Interaction between raw material characteristics and smoking process on quality of smoked salmon - FAIR CT95-1101. Consolidated progress report for the period 1.11.1996-31.10.1999. Iðntæknistofnun, 97 bls.

Hannes Hafsteinsson, 1999. Interaction between raw material characteristics and smoking process on quality of smoked salmon - FAIR CT95-1101. Consolidated progress report for the period 1.11.1996-31.10.1998. Iðntæknistofnun, 56 bls.

Hannes Hafsteinsson, 1998. Interaction between raw material characteristics and smoking process on quality of smoked salmon - FAIR CT95-1101. Consolidated progress report for the period 1.11.1996-31.10.1997. Iðntæknistofnun, 48 bls.

Hannes Hafsteinsson, 1996. Salmon quality – Quality parameters for salmon. Annual report 1996 - NorFood P93146. Iðntæknistofnun. 10 bls. og viðauki.

Hannes Hafsteinsson, 1994. Salmon quality – Quality parameters for salmon. First annual report - NorFood P93146. Iðntæknistofnun. 5 bls. og viðauki.

Hannes Hafsteinsson, Sjöfn Sigurgísladóttir, Ole Torrissen, Øvind Lie og Magny S. Thomassen, 1998. Salmon quality – Quality parameters for salmon. Lokaskýrsla NorFood verkefni P93146. *ITÍ 98:28 / MTD 11*, 26 bls.

Hannes Hafsteinsson og Sjöfn Sigurgísladóttir, 1997. Evrópuverkefni um reykingu á laxi. *Eldisfréttir 13* (1): 4.

Helga Gunnlaugsdóttir, Marit Björnevik, Mireille Cardinal og Alexandra Ouisse, 2002. Improved quality of smoked salmon for the European consumer. *Matra 02:01*, 30 bls.

Helga Gunnlaugsdóttir, 2002. Improved quality of smoked salmon for the European consumer. Report on selection of 30 products for preference establishment. *Matra 02:01A*, 67 bls.

Mørkøre, T., J. L. Vallet, M. Cardinall, M. C. Gomez'Guillen, P. Montero, O. J. Torrissen, R. Nortvedt, Sjöfn Sigurgísladóttir og M. S. Thomassen, 2001. Fat content and fillet shape of Atlantic salmon: Relevance for processing yield and quality of raw and smoked products. *Journal of Food Science 66* (9): 1348-1354.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Ásbjörn Jónsson og Hannes Hafsteinsson, 1995. Greinargerð vegna mælinga á fituinnihaldi í laxi úr Hraunfirði sumarið 1994. *ITÍ 95:01/MTD 01*, 8 bls.

Sjöfn Sigurgísladóttir, C. C. Parrish, R. G. Ackman og S. P. Lall. 1994. Tocopherol deposition in the muscle of Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Journal of Food Science 59* (2): 256-259.

Sjöfn Sigurgísladóttir, C. C. Parrish, S. P. Lall og R. G. Ackman. 1994. Effects of feeding natural tocopherols and astaxanthin on Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Food Research International 27* (1): 23-32.

Sjöfn Sigurgísladóttir og Hannes Hafsteinsson, 1997. Norræna verkefnið Gæðamat á laxi. *Eldisfréttir 13* (1): 12-14.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Hannes Hafsteinsson, Ásbjörn Jónsson, I. Lie., R. Nortvedt, M. Thomassen og O. Torrissen, 1999. Textural properties of raw salmon fillets as related to sampling method. *Journal of Food Science, 64* (1): 99-104.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Helga Ingvarsdóttir, O. J. Torrissen, M. Cardinal og Hannes Hafsteinsson, 2000. Effects of freeze/thawing on the microstructure and the texture of smoked Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Food Research International 33* (10): 857-865.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Margrét S. Sigurðardóttir, Helga Ingvarsdóttir, O. J. Torrissen og Hannes Hafsteinsson, 2001. Microstructure and textural properties of smoked Atlantic salmon (*Salmo salar*) filets from fish reared and slaughtered under different conditions. *Aquaculture research* **32**: 1-10.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Margrét S. Sigurðardóttir, O. J. Torrissen, J. L. Vallet og Hannes Hafsteinsson, 2000. Effects of different salting and smoking processes on the microstructure, the texture and yield of Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Food Research International* **33**(10): 847-855.

Sjöfn Sigurgísladóttir, O. Torrissen, Ø. Lie, M. Thomassen og Hannes Hafsteinsson. 1997. Salmon Quality: Methods to Determine the Quality Parameters. *Reviews in Fisheries Science* **5** (3): 223-252.

Torrissen, O. J., Sjöfn Sigurgísladóttir og E. Slinde, 2001. Texture and technological properties of fish. Í: *Farmed Fish Quality* (ritstj. D. Robb og S. Kestin). Glasgow. Blackwell Science Ltd.

Þyri Valdimarsdóttir, Þuríður Pétursdóttir, Óskar Í. Sigurðsson, Ása Þorkeldsdóttir og Emilía Martinsdóttir, 1998. Þróun aðferða til að meta gæði bleikju til útflutnings. *Rf-skýrsla* **14-98**, 48 bls.

4.4 Þorskur

Stefanía Karlsdóttir, 1996. Krapálsun á þorski. *Fiskvinnslan*, **1/96**: 33-34.

4.5 Saltfiskur

Guðmundur Guðmundsson og Sjöfn Sigurgísladóttir, 2001. Improving salting process for demersal white fish: final consolidated report, December 1998 - November 2000. *Lokuð skýrsla. Matra* **01:08**, 55 bls.

Guðmundur Guðmundsson og Sjöfn Sigurgísladóttir, 2001. Improving salting process for demersal white fish: consolidated progress report for the period from 01-06-00 to 30-11-00. *Lokuð skýrsla. Matra* **01:07**, 29 bls.

Guðmundur Guðmundsson og Sjöfn Sigurgísladóttir, 2001. Improving salting process for demersal white fish: individual progress report for the period from 01-06-00 to 30-11-00. *Lokuð skýrsla. Matra* **01:06**, 73 bls.

Guðmundur Guðmundsson, Stefania Karlsdóttir, Irek Klonowski og Sjöfn Sigurgísladóttir, 2000. Improved salting process for demersal white fish. Report 3. Effects of temperature and salt concentration of brine during primary processing on yield and quality of bacalao. *Lokuð skýrsla. Matra* **00:09**, 13 bls.

Maria José Rodrigues, Maria Leonor Nunes, Guðmundur Guðmundsson og Hannes Hafsteinsson, 2002. Nematodes in heavy salted fish. Health and safety concerns. *FAIR – C798-9109*. Samantekt, 1 bls.

Oddur Þ. Vilhelmsson, 1996. Einangrun og greining baktería af saltfiski. Ritgerð til meistara-prófsgráðu í matvælafræði. Háskóli Íslands.

Oddur Vilhelmsson, Hannes Hafsteinsson og Jakob K. Kristjánsson, 1997. Extremely halo-tolerant bacteria characteristic of fully cured and dried cod. *International Journal of Food Microbiology* **36** (2-3): 163-170

Oddur Vilhelmsson, Hannes Hafsteinsson og Jakob K. Kristjánsson, 1996. Isolation and characterization of moderately halophilic bacteria from fully cured salted cod (bachalao). *Journal of Applied Bacteriology* **81** (1): 95-103.

Sjófn Sigurgísladóttir, Sigurður Bogason, Margrét S. Sigurðardóttir, Helga Þ. Ingvarsdóttir, Guðmundur Örn Arnarson og Hannes Hafsteinsson, 1997. Áhrif söltunar og verkunar á myndbyggingu, áferð og vatnsheldni saltfisks. *ITÍ 9710/MTD 05*, 11 bls.

4.6 Rækja

Guðrún Anna Finnbogadóttir, 2001. Bætt nýting í rækjuíðnaði. *Fréttabréf Matra 2* (2).

Hjörleifur Einarsson, Þorbjörn Guðjónsson, Hannes Hafsteinsson, Gunnar Már Kristinsson, 1993. Shelf life of peeled prawns (*Pandalus borealis*) and the effect of heating on the shelf-life. Final report, 17 bls.

Stefanía Karlsdóttir, 2000. Bætt nýting í rækjuíðnaði. - Lokaskýrsla. *Matra 00:12*, 29 bls.

Stefanía Karlsdóttir, 1998. Bætt nýting í rækjuíðnaði - Steinefni í vatni. *ITÍ 9816/MTD 08*, 7 bls.

Stefanía Karlsdóttir, 1998. Bætt nýting í rækjuíðnaði - Fosfatgerðir. *ITÍ 9807/MTD 06*, 21 bls.

Stefanía Karlsdóttir og Elsa Dögg Gunnarsdóttir, 2000. Bætt nýting í rækjuíðnaði – Arnarfjörður. *Matra 00:02*, 29 bls.

Stefanía Karlsdóttir og Elsa Dögg Gunnarsdóttir, 2000. Bætt nýting í rækjuíðnaði – Axarfjörður. *Matra 00:03*, 15 bls.

Stefanía Karlsdóttir og Elsa Dögg Gunnarsdóttir, 2000. Bætt nýting í rækjuíðnaði - Umbúðir fyrir sjófrysta rækju. *Matra 00:01*, 11 bls.

Stefanía Karlsdóttir, Elsa Dögg Gunnarsdóttir, 1998. Bætt nýting í rækjuíðnaði - Uppþiðing á frosinni rækju. *ITÍ 9812/MTD 07*, 18 bls.

Stefanía Karlsdóttir, Elsa Dögg Gunnarsdóttir, Margrét S. Sigurðardóttir og Helga Þ. Ingvarsdóttir, 1999. Bætt nýting í rækjuíðnaði – Grímseyjarsund. *ITÍ 9807/Matra 99:03*, 51 bls.

Stefanía Karlsdóttir, Elsa Dögg Gunnarsdóttir, Margrét S. Sigurðardóttir og Helga Þ. Ingvarsdóttir, 1999. Bætt nýting í rækjuíðnaði - Ísafjarðardjúp. *ITÍ 9807/Matra 99:02*, 41 bls.

Stefanía Karlsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 1997. Bætt nýting í rækjuvinnslu. *Fiskvinnslan 1/97*: 35-38.

Stefanía Karlsdóttir, Helga Þ. Ingvarsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 1998. Áhrif hitameðhöndlunar á nýtingu og aðra gæðabætti í rækjuvinnslu – Lokaskýrsla. *ITÍ 9801/MTD 01*, 20 bls.

Stefanía Karlsdóttir, Magnús Valdimarsson og Hannes Hafsteinsson, 1996. Hitaálagsmælir fyrir rækjusuðu. *ITÍ 9612/MTD 03*.

Stefanía Karlsdóttir, Magnús Valdimarsson, Páll Árnason og Hannes Hafsteinsson, 1998. Hitaálagsmælir fyrir rækjusuðu: Lokaskýrsla - Lokuð skýrsla. *ITÍ 9803/MTD 03*, 7 bls.

Stefanía Karlsdóttir, Sigurgeir Örn Kortson og Hannes Hafsteinsson, 1997. Bætt nýting í rækjuíðnaði – Forverkefni. *ITÍ 9708/MTD 03*, 14 bls.

Þorbjörn Guðjónsson, Ásbjörn Jónsson og Hannes Hafsteinsson, 1994. Tandurhitun Rækju. *ITÍ 9424/MTD 02*, 16 bls.

4.7 Aukaafurðir

Ásbjörn Jónsson, 1997. Framleiðsla heilsubótarefna úr hákarlabrjóski - Lokaskýrsla *ITÍ 9703/MTD 01*, 11 bls.

Hannes Hafsteinsson og Ásbjörn Jónsson, 1994. Framleiðsla heilsubótarefna – Hákarla-brjósk. *Iðntæknistofnun*, 10 bls.

Magnús Guðmundsson, 2002. Rheological properties of fish gelatins. *Journal of Food Science* **67** (6): 2172-2176.

Magnús Guðmundsson, 2000. High performance gelatins from alternative sources. *FAIR CT97-3055*. Individual progress reports for the period 1-09-99 to 31-08-2000. 187 bls.

Magnús Guðmundsson, 2000. High performance gelatins from alternative sources. *FAIR CT97-3055*. Consolidated progress report for the period 1-09-99 to 31-08-2000. 126 bls.

Magnús Guðmundsson, 2000. High performance gelatins from alternative sources. *FAIR CT97-3055*. Final report for the period 1-09-97 to 31-08-2000. 131 bls.

Magnús Guðmundsson, 1999. High performance gelatins from alternative sources. *FAIR CT97-3055*. Individual progress reports for the period 1-09-98 to 31-08-99. 120 bls.

Magnús Guðmundsson, 1999. High performance gelatins from alternative sources. *FAIR CT97-3055*. Consolidated progress report for the period 1-09-98 to 31-08-99. 69 bls.

Magnús Guðmundsson, 1998. High performance gelatins from alternative sources. *FAIR CT97-3055*. Individual progress reports for the period 1-09-97 to 31-08-98. 140 bls

Magnús Guðmundsson, 1998. High performance gelatins from alternative sources. *FAIR CT97-3055*. Consolidated progress report for the period 1-09-97 to 31-08-98. 52 bls.

Magnús Guðmundsson, 1998. Gelatín úr roði og eiginleikar þess. *ITÍ 9802/MTD 02*, 13 bls.

Magnús Guðmundsson, 1998. Gelatín úr roði. *Fiskvinnslan 1/1998*: 13-14.

Magnús Guðmundsson, 1995. Framleiðsla á gelatíni úr fiskroði *ITÍ 9508/MTD 03*, 8 bls.

Magnús Guðmundsson og Hannes Hafsteinsson. 1997. Gelatin from Cod skins as affected by chemical treatments. *Journal of Food Science* **62** (1): 37-39.

5. Mjólk

5.1 Efnasamsetning og hollusta

Ása Þorkelsdóttir, 1988. Mælingar á ein- og tvísykrum í mjólkurafurðum. Háskóli Íslands. Nemendaverkefni. Skýrsla, 14 bls. og viðaukar.

Guðmundur Guðmundsson, 2000. Hreinleiki mjólkurafurða - upplýsingasöfnun. *Lokuð skýrsla. Matra 00:07*, 11 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1985. Næringarefni í íslenskri mjólk og afurðum hennar. *Árbók landbúnaðarins 1984*: 175-183.

Jón Óttar Ragnarsson, 1982. Næringarefni í íslenskri mjólk og afurðum hennar. *Árbók landbúnaðarins 1982*: 205-221.

Jón Óttar Ragnarsson, Ólafur Reykdal og Dóróthea Jóhannsdóttir, 1983. Mjólkurannsóknir Rala. *Ráðunautafundur 1983*: 180-195.

Jón Óttar Ragnarsson, Ólafur Reykdal, Ragnheiður Héðinsdóttir og Dóróthea Jóhannsdóttir, 1983. Rannsókn á íslenskri mjólk og mjólkurafurðum. Fyrri hluti. *Fjölrit Rala 97*, 127 bls.

Ólafur Reykdal (ritstj), 1993. *Úttekt á aðskotaefnum í íslenskri mjólk. Starfshópur um hreinleika mjólkurafurða 1*: 64 bls.

Ólafur Reykdal, 1993. Þvottaefni og sótthreinsiefni í mjólkuriðnaði. Í: *Úttekt á aðskotaefnum í íslenskri mjólk* (ritstj. Ólafur Reykdal). *Starfshópur um hreinleika mjólkurafurða 1*: 47-50.

Ólafur Reykdal, 1983. Mjólkurannsóknir á Rala. *Freyr 79*: 671-676.

Ólafur Reykdal og Arngrímur Thorlacius, 1993. Blý, kadmín og kvikasilfur í mjólk. Í: *Úttekt á aðskotaefnum í íslenskri mjólk* (ritstj. Ólafur Reykdal). *Starfshópur um hreinleika mjólkurafurða 1*: 31-38.

Ólafur Reykdal, Garðar Sigurpórsson og Jón Óttar Ragnarsson, 1985. Rannsókn á íslenskri mjólk og mjólkurafurðum. Seinni hluti. *Fjölrit Rala 114*, fæðudeild 5. rit, 85 bls.

Ólafur Reykdal og Guðjón Þorkelsson, 1993. Hreinleiki mjólkurafurða. *Ráðunautafundur 1993*: 72-80.

Ólafur Reykdal, Guðmundur Guðmundsson, Sigurður Emil Pálsson og Hannes Hafsteinsson, 2002. Rannsókn á aðskotaefnum í íslenskri mjólk 2000 - 2001 og áhættumat fyrir aðskotaefni. *Matra 02:07*, 50 bls.

Ólafur Reykdal og Jón Óttar Ragnarsson, 1985. Seasonal fluctuations of vitamin A content of Icelandic milk. Í: *Lipidforum. Abstracts of papers presented at the 13th Scandinavian symposium on Lipids*. Reykjavík 30.6 - 3.7 1985, bls. 24.

Ólafur Reykdal, Kristín Hlíðberg og Baldur J. Vigfússon, 1993. Nítrat og nítrít í mjólk. Í: *Úttekt á aðskotaefnum í íslenskri mjólk* (ritstj. Ólafur Reykdal). *Starfshópur um hreinleika mjólkurafurða 1*: 51-56.

Rannsóknastofnun landbúnaðarins, 1993. Rannsókn á aðskotaefnum í íslenskri mjólk. Samantekt, 7 bls.

5.2 Mjólkurvinnsla, vöruþróun og nýting

Elín Hilmarsdóttir, 1987. Nýting á skyrmysu. Trúnaðarskýrsla til Mjólkurbús Flóamanna. *Fjölrit Rala* **122**, fæðudeild 7. rit, 99 bls.

Gestur R. Bárðarson og Einar Matthíasson, 1984. Framleiðsla á mysuþykni með öfugri osmósu, hagkvæmniathugun. *Skýrsla*, 33 bls. og viðaukar.

Hannes Hafsteinsson, 1980. Framleiðsla á óðalsosti. *Fjölrit Rala* **62**, 8 bls.

Hannes Hafsteinsson og Jón Óttar Ragnarsson, 1978. Nýting skyrmysu. *Fjölrit Rala* **34**, 35 bls.

Hannes Hafsteinsson og Jón Óttar Ragnarsson, 1978. The utilization of skyr whey II. *Fjölrit Rala* **44**: 107-115.

Kolbrún Sveinsdóttir, Guðjón Þorkelsson og Sjöfn Sigurgísladóttir, 1997. Smyrjanleiki viðbits. Gæðamat. Nýsköpunarverkefni. 45 bls.

6. Grænmeti

6.1 Efnasamsetning og hollusta

Hannes Hafsteinsson, 1979. Næringargildi kartaflna. *Fjölrit Rala* **39**: 107-115.

Haukur Bragason, 1996. Trefjaefni. – Greiningaaðferðir, samanburðarpróf og mælingar á trefjum í íslenskum jurtum. Háskóli Íslands. Nemendaverkefni. Skýrsla, 41 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1984. Grænmeti og ávextir. Hollusta og neysla. *Heilbrigðismál* **32** (2): 18-21.

Ólafur Reykdal, 2001. Virk efni í grænmeti. *Matra* **01:24**, 12 bls.

Ólafur Reykdal, 1998. Lýkópen. Hollustuefni í tómötum. *Heilbrigðismál* **46** (3): 12-13.

Ólafur Reykdal og Grímur Ólafsson, 1988. Efnainnihald íslenskra garðávaxta. *Fjölrit Rala* **131**, 33 bls.

Ólafur Reykdal og Valur Norðri Gunnlaugsson, 1999. Næringargildi, bragðgæði og nýting gulrófna. *Fjölrit RALA* **199**: 57-62.

Valur Norðri Gunnlaugsson, 2001. Athugun á nítrati í grænmeti 2000. *Matra* **01:03**, 12 bls.

Valur Norðri Gunnlaugsson, 1999. Nítrat í blaðsalati. Lokuð skýrsla. *Matra* **99:11**, 9 bls.

Þuríður Þorbjarnardóttir, 1978. Nitrate and nitrite in food. II Vegetables. *Fjölrit Rala* **44**: 116-118.

Þyri Valdimarsdóttir, 1996. Samsetning og eiginleikar trefjaefna í íslenskum afurðum. Fæðudeild Rala. Skýrsla, 9 bls.

6.2 Gæðamat, geymsla og pökkun

- Ólafur Reykdal, 2001. Nýjar flokkunarreglur fyrir grænmeti. *Fréttabréf Matra 2* (3).
- Ólafur Reykdal, Valur N. Gunnlaugsson, Hannes Magnússon og Haukur Sigurðsson. 2002. Athugun á gerlum í íslensku og innfluttu grænmeti. *Ráðunautafundur 2002*: 323.
- Ólafur Reykdal, Valur Norðri Gunnlaugsson og Hannes Magnússon, 2001. Athugun á gerlum í íslensku og innfluttu grænmeti. *Lokuð skýrsla. Matra 01:22*, 12 bls.
- Samband garðyrkjubænda, 2001. Íslenskar flokkunarreglur fyrir grænmeti. Handbók. Garðyrkjumiðstöðin Reykjum. Hveragerði, 75 bls.
- Samstarfshópur um gæðaflokkun íslensks grænmetis, 2001. Flokkunarreglur fyrir íslenskt grænmeti. *Matra 01:02*, 76 bls.
- Sigurgeir Höskuldsson, 1993. Geymslupól á söxuðu hvítkáli í loftskiptum umbúðum. Háskóli Íslands. Nemendaverkefni. Skýrsla, 25 bls.
- Sofía Jóhannsdóttir, 2001. Athugun á frönskum kartöflum fyrir Dreifingu ehf. *Lokuð skýrsla Matra 01:10*, 10 bls.
- Sofía Jóhannsdóttir, 2001. Athugun á frönskum kartöflum fyrir Garra ehf. *Lokuð skýrsla Matra 01:13*, 10 bls.
- Valur Norðri Gunnlaugsson, Irek Klonowski og Ásbjörn Jónsson, 2002. Möguleikar á pökkun grænmetis á Íslandi. Samantekt unnin fyrir Samband garðyrkjubænda. *Lokuð skýrsla. Matra 02:14*, 26 bls.
- Valur Norðri Gunnlaugsson, 2001. Geymsla grænmetis. *Fréttabréf Matra 2* (4).
- Valur Norðri Gunnlaugsson, 1999. Athugun á gæðabreytingum á salati frá framleiðanda til neytanda. *Lokuð skýrsla. Matra 99:12*, 6 bls.
- Valur Norðri Gunnlaugsson, 1999. Gæði grænmetis á íslenskum markaði. *Freyr 95* (9): 29-32.
- Valur Norðri Gunnlaugsson, 1998. Athugun á gæðum grænmetis frá sjónarhóli neytenda. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins RL 002 / AF 001*. 19 bls. og viðaukar.
- Valur Norðri Gunnlaugsson og Ásbjörn Jónsson, 2001. Geymsla og pökkun grænmetis. *Matra 01:25*, 44 bls.
- Valur Norðri Gunnlaugsson og Ólafur Reykdal, 2001. Bætt gæði grænmetis frá framleiðanda til neytanda. *Ráðunautafundur 2001*:247-249.
- Valur Norðri Gunnlaugsson og Ólafur Reykdal, 2000. Gæði grænmetis á íslenskum markaði 1998-1999. *Fjölrit Rala 202*, 77 bls.
- Valur Norðri Gunnlaugsson og Ólafur Reykdal, 1999. Gæði og hollusta grænmetis á íslenskum markaði. *Garðyrkjufréttir 206*: 1-4.
- Valur N. Gunnlaugsson og Ólafur Reykdal, 1999. Gæði grænmetis á íslenskum markaði 1998-1999. *Matra 99:06*, 19 bls. og viðaukar.

7. Egg

8. Kornvörur

8.1 Efnasamsetning og hollusta

Níels Rafn Guðmundsson, 1988. Næringargildi og efnainnihald í brauðum og kökum. Háskóli Íslands. Nemendaverkefni. Skýrsla, 27 bls. og viðaukar.

Þyrí Valdimarsdóttir, 1991. Næringarefni í brauði. *Heilbrigðismál* **39** (4): 24-26.

8.2 Hjálparefni og vörupróun

Hanna Kjeld, 1989. Mælingar á própíonsýru og brómati í brauðvörum. Háskóli Íslands. Nemendaverkefni. Skýrsla, 14 bls. og viðaukar.

Irek Klonowski og Jón Albert Kristinsson, 1996. Þróun á fituskertum kökum. *ITÍ 9608 / MTD 01*, 5 bls.

Þyrí Valdimarsdóttir, 1993. Áhugaverð innihaldsefni í bökunarvörur. *Fréttabréf Landssambands bakameistara* **4**: 10.

Þyrí Valdimarsdóttir, 1990. Leyfilegar hráefna- og hjálparefnablöndur fyrir brauð. Landssamband bakameistara og fæðudeild Rala. Handbók, 90 bls.

9. Önnur matvæli

Herdís Steingrimsdóttir, 1982. Gæðæftirlit – Mælingar á helstu hráefnum sælgætisiðnaðar. Iðnfræðsluráð. Skýrsla, 48 bls. og viðauki.

Ögmundur Rúnarsson og Hannes Hafsteinsson, 2001. Yfirlit um helstu lækningarjurtir á alþjóðamörkuðum árið 2001. *Matra* **01:18**, 64 bls.

10. Efnasamsetning, hollusta og öryggi matvæla

10.1 Efnasamsetning matvæla

Aro, A., J.M. Antoine, L. Pizzoferrato, Ólafur Reykdal og G. van Poppel, 1998. Trans fatty acids in dairy and meat products from 14 European countries: The TRANSFAIR study. *Journal of Food Composition and Analysis*, **11** (2):150-160.

Bergström, L., M. Ahola, A. Haga Rimestad, A. Møller og Ólafur Reykdal, 1988. Nutrient calculation systems in the Nordic countries. NORFOODS Report 1988:1. National Food Administration, Uppsala.

Jón Óttar Ragnarsson og Ólafur Reykdal, 1981. Fitusýrur í íslenskum matvælum. *Fjölrit Rala* **70**, 74 bls.

Jón Óttar Ragnarsson og Ragnheiður Héðinsdóttir, 1981. Nítrat og nítrít í fæðu. *Fjölrit Rala* **77**, 82 bls.

- Ólafur Reykdal, 2002. Fitusýrutöflur: Töflur yfir fitusýrur í íslenskum matvælum 1995. *Matra* **02:09**, 105 bls.
- Ólafur Reykdal, 1998. Úttekt á nokkrum efnum í Íslenska gagnagrunninum fyrir efnainnihald matvæla 1996-1997. Reykjavík, *Rannsóknastofnun landbúnaðarins* **RL-008/Af-004**, 34 bls.
- Ólafur Reykdal, 1998. Næringargildi matvæla – Næringarefnatöflur. *Námsgagnastofnun og Rannsóknastofnun landbúnaðarins*, 4. útg. Reykjavík, 96 bls. (Þriðja útgáfa 1996, 2. útgáfa 1994 og 1. útgáfa 1993).
- Ólafur Reykdal, 1995. Efnainnihald matvæla. Staða þekkingar. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins*, **RL009/AF005**, 8 bls.
- Ólafur Reykdal, 1993. Kalk í fæðu. *Heilbrigðismál* **41**: 14-15.
- Ólafur Reykdal, 1992. Eru næringarefnaþerkingar á matvælaumbúðum réttar? *Rannsóknastofnun landbúnaðarins. Fréttabréf* **11**, 2 bls.
- Ólafur Reykdal, 1992. Gagnasafn um efnainnihald matvæla. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins. Fréttabréf* **12**, 4 bls.
- Ólafur Reykdal, 1991. Kalkgjafar og nýting kalks. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins. Fréttabréf* **5**, 4 bls.
- Ólafur Reykdal, 1988. *Íslenskar næringarefnatöflur*. Reykjavík, Rannsóknastofnun landbúnaðarins, tvö bindi.
- Ólafur Reykdal, 1987. Mælingar á vatnsleysanlegum vítamínum. *Fjölrit Rala* **125**, fæðudeild 8. rit, 63 bls.
- Ólafur Reykdal, Arngrímur Thorlacius, Guðjón Atli Auðunsson og Laufey Steingrímsdóttir, 2000. Selen, jöð, flúor, járn, kopar, sink, mangan, kadmín, kvikasilfur og blý í landbúnaðarafurðum. *Fjölrit Rala* **204**: 7-36.
- Ólafur Reykdal og Guðjón Þorkelsson, 1999. Gildi fitusýra í matvælum fyrir landbúnaðinn. *Freyr* **8/99**: 13-15.
- Ragnheiður Héðinsdóttir, Guðjón Þorkelsson og Þyri Valdimarsdóttir, 1989. Efnamælingar á landbúnaðarafurðum. *Ráðunautafundur* **1989**: 216-225.
- Þyri Valdimarsdóttir, 1991. Trefjaefni í matvælum. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins Fréttabréf* **7**, 4 bls.
- Þyri Valdimarsdóttir, 1990. Fæðutrefjar (Dietary fibre). *Mataræði* **1990**: 16-17.
- Ögmundur Rúnarsson, 2002. Konjúgeraðar fitusýrur í landbúnaðarafurðum. *Matra* **02:05**, 21 bls.

10.2 Hollusta matvæla og næringarfræði

- Inga Þórsdóttir og Ólafur Reykdal. 1997. Food and the low incidence of IDDM in Iceland. *Scandinavian Journal of Nutrition*, **41**: 155-157.
- Jón Óttar Ragnarsson, 1987. Nutrition surveys, food processing and health in Iceland. Í: *Abstracts of the Symposium on the Nutritional Impact of Food Processing*. Reykjavík 2-4.9. 1987, bls. 6.

- Jón Óttar Ragnarsson, 1985. The nutritional and technological implication of lipid peroxidation. Í: *Lipidforum. Abstracts of papers presented at the 13th Scandinavian symposium on Lipids*. Reykjavík 30.6.-3.7. 1985, bls. 21.
- Jón Óttar Ragnarsson, 1982. Diet and dental caries in Iceland. *Nordic Council Arct. Med. Res. Rep.* **31**: 35-38
- Jón Óttar Ragnarsson, 1981. Mjúka fitan og neytandinn. *Heilbrigðismál* **29** (2): 13-16.
- Jón Óttar Ragnarsson, 1981. Towards an Iceland nutrition policy. *Næringsforskning* **25**: 26-30.
- Jón Óttar Ragnarsson, 1981. Hvað borðum við? Sagt frá neyslukönnun Manneldisráðs 1979-1980. *Heilbrigðismál* **29** (4): 7-10.
- Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Fita og heilsufar. *Hjartavernd* **17** (2): 7-10.
- Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Offita og megrun. *Heilbrigðismál* **28** (3): 15-16.
- Jón Óttar Ragnarsson, 1979. Næring og heilsa. Helgafell, 375 bls.
- Jón Óttar Ragnarsson, 1978. The diet of Icelanders. *Fjölrit Rala* **44**: 97-105.
- Jón Óttar Ragnarsson og Erla Stefánsdóttir, 1981. Neyslukönnun Manneldisráðs Íslands 1979-1980. Höfuðborgarsvæðið. *Fjölrit Rala* nr. **74**, 129 bls.
- Jón Óttar Ragnarsson og Ólafur Reykdal, 1985. Fat content and fatty acid composition of common Icelandic food. Í: *Lipidforum. Abstracts of papers presented at the 13th Scandinavian symposium on Lipids*. Reykjavík 30.6.-3.7. 1985, bls. 27.
- Laufey Steingrimsdóttir og Ólafur Reykdal, 1999. Herta fitan og hollustan. *Heilbrigðismál* **47** (2): 24-27.

10.3 Öryggi matvæla

- Arngrímur Thorlacius og Ólafur Reykdal, 2002. Ólífræn snefilefni í íslenskum og innfluttum landbúnaðarafurðum. *Ráðunautafundur* **2002**: 324.
- Arngrímur Thorlacius og Ólafur Reykdal, 2002. Ólífræn snefilefni í íslenskum og innfluttum matvælum frá landbúnaði. *Matra* **02:02**.
- Árni Snæbjörnsson og Þyri Valdimarsdóttir, 1996. Söl – rannsóknir á nokkrum þáttum hreinleika og hollustu. *Freyr* **92**: 329-333
- Jón Óttar Ragnarsson, 1982. Nítröt, nítrít, N-nítrósasambönd og magakrabbamein á Íslandi. *Manneldismál* **4**.
- Ólafur Reykdal, 2001. Yfirlit um aðskotaefni í íslenskum landbúnaðarafurðum. *Matra* **01:09**, 40 bls.
- Ólafur Reykdal, 2001. Öryggi landbúnaðarafurða með tilliti til aðskotaefna. *Ráðunautafundur* **2001**: 250.
- Ólafur Reykdal, 2000. Eru íslensk matvæli hrein og ómenguð? *Matur er mannsins megin* **12** (1): 18-19.

Ólafur Reykdal, 1998. Berst kadmín í búfjárafurðir? *Ráðunautafundur 1998*: 209-215.

Ólafur Reykdal. 1995. Sveppaeiturefni í matvælum og fóðri. *Rannsóknastofnun landbúnaðarins. Fréttabréf 15*, 3 bls.

Ólafur Reykdal, 1993. Forðast verður mengun íslenskra matvæla. *Freyr 89*: 812-815.

Ólafur Reykdal, Arngrímur Thorlacius og Kristín Hlíðberg, 1996. Hvernig er hægt að forðast mengun landbúnaðarvara? *Ráðunautafundur 1996*: 46-56.

11. Íslensk matarhefð

Ásbjörn Jónsson, Guðmundur Guðmundsson og Hannes Hafsteinsson, 2001. Íslensk matarhefð - Lög og reglugerðir varðandi framleiðslu og dreifingu matvæla á sveitabýlum. *Matra 01:23*, 5 bls.

Elín Hilmarsdóttir og Anna Árnadóttir, 1989. Nutritional effects of pickle fermentation of blood and liver sausages in skyr whey. Í: *Nutritional Impact of Food Processing* (ritstj. J.C. Somogyi og H.R. Müller), Basel, Karger, bls. 47-58.

Elín Hilmarsdóttir og Anna Þ. Árnadóttir, 1987. Skyr and skyrwhey. Í: *Abstracts of the symposium on the nutritional impact of food processing*, Reykjavík 2-4.09 1987, bls. 16.

Guðjón Þorkelsson, 1995. Traditional and special lamb products in Iceland. *Nordisk Jordbruksforskning 77* (4): 187.

Magnús Guðmundsson, 2001. Áhrif súrsunar á efna- og örveruinnihald súrmetis: Forverkefni. Lokaskýrsla til Tæknisjóðs Rannís og Framleiðnisjóðs landbúnaðarins. *Matra 01:28*, 10 bls

Magnús Guðmundsson, Óli Þór Hilmarsson, Franklín Georgsson, Auðunn Hermannsson og Sigurgeir Höskuldsson, 2002. Áhrif súrsunar á gæði súrmetis. Ársskýrsla. *Matra 02:13*, 6 bls.

Magnús Guðmundsson og Óli Þór Hilmarsson, 2002. Súrsun matvæla - Áhrif mismunandi súrsunar á gæði súrmats. *Ráðunautafundur 2002*: 319-321.

Stefán Aðalsteinsson, Guðjón Þorkelsson og Hannes Hafsteinsson, 1978. The quality of Icelandic smoked lamb and mutton. – A comparison of old and new methods. *Fjölrit Rala 44*: 119-131.

12. Matvælatækni

12.1 Vinnslufræði

Ásbjörn Jónsson og Irek Klonowski, 2000. Vaxtarhvetjandi efnasambönd í lífrænu þangþykkni. Úttekt á afurðum úr þangi og notkun. *Matra 00:10*, 11 bls.

Ásbjörn Jónsson og Irek Klonowski, 2000. Vaxtarhvetjandi efnasambönd í lífrænu þangþykkni. Úttekt og mat á vinnsluferlum til framleiðslu á þangþykkni. *Matra 00:11*, 17 bls.

Ásbjörn Jónsson, Irek Klonowski og Halldór Halldórsson, 2002. Vaxtarhvetjandi efnasambönd í lífrænu þangþykkni. Lokaskýrsla. *Matra 02:08*, 18 bls.

Einar Matthíasson, Irek Klonowski og Jón Árnason, 1992. Framleiðsla á gæludýrafóðri. *RR-forverkefni R-183/5226*, 44 bls.

Einar Matthíasson og Ireneusz Klonowski, 1985. Forathugun á framleiðslu bökunargers og etanóls. *Verkefni nr. EB 4116*, 38 bls.

Einar Matthíasson og Þorbjörn Guðjónsson, 1991. Aseptisk hitameðhöndlun matvæla. RR-Lokaskýrsla, 11 bls.

Eliasson, A.C., Magnús Guðmundsson og G. Svenson. 1995. Thermal behaviour of wheat starch in flour - relation to flour quality. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie* **28** (2): 227-235.

Fæðudeild, 1994. Hjúpuð matvæli. Skýrsla. 8 bls.

Guðjón Þorkelsson, 1997. Food hygiene: implementation of HACCP in food Industry. *The 3rd Nordfood Conference*. 23.-25. nóv. 1997, 4 bls.

Guðmundur Gunnarsson og Magnús Guðmundsson, 1996. Production of polyols in Iceland. Preliminary evaluation. 12 bls.

Hannes Hafsteinsson, 1994. Tilbúnir réttir – Hvert stefnum við? *Matvæladagur MNÍ 1994*.

Jón Áki Leifsson og Guðjón Þorkelsson, 1998. Sous Vide vinnsla matvæla. Samantekt. 20 bls.

Jón Áki Leifsson, Guðjón Þorkelsson, Hjörleifur Einarsson, Ása Þorkelsdóttir, Þyrí Valdimarsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 1997. Áhrif Sous Vide vinnslu á bragðgæði og örverur í laxi, nautakjöti, sósum og grænmeti. Skýrsla til Tæknisjóðs Rannís, 32 bls

Jón Óttar Ragnarsson, 1984. Næring og vinnsla. *Helgafell*, 389 bls.

Magnús Guðmundsson (ritstj.), 1994. Nýjar aðferðir við vinnslu og varðveislu matvæla. – Úrval erinda sem flutt voru á ráðstefnu 29. nóvember til 1. desember 1993. Iðntæknistofnun. Fræðsludeild og matvælatæknideild, 48 bls.

Magnús Guðmundsson. 1994. Retrogradation of starch and the role of its components. *Thermichimica Acta*, **246**: 329-341.

Ólafur Unnarsson, 1998. Gæðakröfur og gæðamat á frosnum matvælum til stóreldhúsa, fræðilegur hluti verkefnisins. Verkefni unnið með styrk úr Nýsköpunarsjóði námsmanna. Umsjón Guðjón Þorkelsson. Reykjavík, *Rannsóknastofnun landbúnaðarins RL-003/Af-002*.

Svenson, E., Magnús Guðmundsson og A. C. Eliasson, 1996. Binding of sodium dodecylsulphate to starch polysaccharides quantified by surface tension measurements. *Colloids and Surfaces. B: Biointerfaces* **6**: 227-233.

Þorbjörn Guðjónsson, Ásbjörn Jónsson, Hannes Hafsteinsson og Christian Trägådth, 1995. "Säkerhet i aseptik": the usage of cell bonded esterase, immobilised in alginate gel as time temperature indication. *ITÍ 9510/MTD 04*, 33 bls.

Þorbjörn Guðjónsson, Einar Matthíasson, Ásbjörn Jónsson og Hannes Hafsteinsson, 1993. The use of thermal resistant enzymes for the estimation of the thermal time distribution in continuous heat treatment of particulate food: application to aseptic processing. Final report NIF/NRC Project. *ITÍ 9335/MTD 02*, 89 bls.

12.2 Smásæ greining

Guðmundur Örn Arnarson, 2002. Smásæ greining (myndgreining) og matvælaíðnaður. *Fréttabréf Matra* **3** (4).

Guðmundur Örn Arnarson, Óli Þór Hilmarsson og Margrét S. Sigurðardóttir, 2002. Smásæ bygging vínarpylsu - Áhrif fituhlutfalls og försunartíma. *Matra* **02:04**, 23 bls.

Guðmundur Örn Arnarson, Óli Þór Hilmarsson og Margrét S. Sigurðardóttir, 2002. Smásæ bygging vínarpylsu - Vinnsluferill í 19 skrefum. *Matra* **02:03**, 45 bls.

Guðmundur Örn Arnarson, Óli Þór Hilmarsson, Margrét S. Sigurðardóttir, Guðmundur R. Jónsson, Tómas Philip Rúnarsson og Halldór Pálsson, 2002. Hvernig verður smásæ bygging vínarpylsu til? *Ráðunautafundur* **2002**: 322.

Magnús Guðmundsson, Helga Þ. Ingvadóttir og Hannes Hafsteinsson, 1996. Image analysis on fish particles from the water jet deboning machine, 1996. *ITÍ* **9613/MTD** **04**, 10 bls.

Margrét S. Sigurðardóttir, Sjöfn Sigurgísladóttir og Hannes Hafsteinsson, 1999. Rafeindasmásjargreining á matvælum með notkun LT-SEM. *Matra* **99:05**, 16 bls.

12.3 Áferðareiginleikar, seigja

Ásbjörn Jónsson, 2000. Áferðareiginleikar matvæla. *Fréttabréf Matra* **1** (2).

12.4 Örhúðun

Guðmundur Örn Arnarson, 2002. Hvað er örhúðun? *Matur er mannsins megin* **14** (1): 18-19.

Guðmundur Örn Arnarson, 2002. Örhúðun í matvælaíðnaði. *Fréttabréf Matra* **3** (3).

Guðmundur Örn Arnarson, 2001. Interactions between proteins and other food emulsifiers - A review. *Matra* **01:20**, 16 bls.

Guðmundur Örn Arnarson, 2001. Proteins and other food emulsifiers - A review. *Matra* **01:19**, 62 bls.

Guðmundur Örn Arnarson og Magnús Guðmundsson, 2002. Notkun fiskgelatíns í örhúðun með flóka-fasaaðskilnaði - *Iokuð skýrsla*. *Matra* **02:06**, 17 bls.

Guðmundur Örn Arnarson og Magnús Guðmundsson, 1999. Örhúðun viðkvæmra efna - Yfirlit aðferða, efna og möguleika í matvælaíðnaði. *Matra* **99:08**, 47 bls.

12.5 Háprýstingur

Hannes Hafsteinsson, Magnús Guðmundsson og Stefanía Karlsdóttir, 1996. Háprýstingsmeðhöndlun matvæla. *ITÍ* **9613/MTD** **04**, 12 bls.

12.6 Rafpúlsar

Hannes Hafsteinsson og Magnús Guðmundsson, 1986. Effects of high pressure on fish and fish products. Í: *High pressure processing of food and food components. – A literature survey and bibliography* (ritstj. Thomas Ohlsson). Gautaborg, Kompendiet, bls. 47-53.

Magnús Guðmundsson og Hannes Hafsteinsson, 2001. Effect of high electric field pulses on microstructure of muscle foods and roes. *Trends in Food Science and Technology* **12**: 122-128.

Magnús Guðmundsson og Hannes Hafsteinsson, 1999. Effect of high electric field pulses on food structure. Í: Proceedings of the European Conference on Emerging Food Science and Technology, 22.-24. nóvember 1999. The European Federation of Food Science and Technology.

Magnús Guðmundsson, 2000. High Electric Field Pulses: Food Safety; Quality; And Critical Parameters. *FAIR CT97-3044*. Individual report. 31-11-1999 to 1-10-2000. 9 bls.

Magnús Guðmundsson, 1999. High Electric Field Pulses: Food Safety; Quality; And Critical Parameters. *FAIR CT97-3044*. Individual report. 1-11-1998 to 31-10-1999. 16 bls.

Stefanía Karlsdóttir, Margrét S. Sigurðardóttir, Helga Þ. Ingvarsdóttir og Hannes Hafsteinsson, 1998. Samvirk áhrif rafpúlsa og háþrýstings á matvæli. *ITÍ 9824/MTD* **10**, 22 bls.

13. Matvælaefnafræði, matvælaörverufræði og líftækni

Ásbjörn Jónsson, Sjöfn Sigurgísladóttir, Guðmundur Ó. Hreggviðsson, Jakob K. Kristjánsson og Hannes Hafsteinsson, 1993. Purification of lipase from Icelandic hot springs. Skýrsla 7 bls.

Hannes Hafsteinsson og Jón Óttar Ragnarsson, 1978. The use of the vapor pressure manometer to measure water activity of foods. *Íslenzkar landbúnaðarrannsóknir* **10** (1): 3-21.

Magnús Guðmundsson og Eliasson, A.-C., 1996. Starch: Physiochemical and functional aspects. Í: *Carbohydrates in Food* (ritstj. A.C. Eliasson). New York, Marcel Dekker Inc., bls. 403-504.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Ásbjörn Jónsson, Baldur Hjaltason og Hannes Hafsteinsson, 1993. Frumkönnun fyrir þróun á lípasa til notkunar við framleiðslu á omega-3 þykkni. RR-Forverkefni.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Ásbjörn Jónsson, Marta Konráðsdóttir, Birgitta Hedin, Jakob Kristjánsson, Guðmundur Óli Hreggviðsson, Hannes Hafsteinsson og Einar Matthíasson, 1993. Thermostable lipase from hot springs in Iceland. Skýrsla, 29 bls.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Einar Matthíasson og Ásbjörn Jónsson, 1992. Screening and testing of thermophile lipase activity and transesterifica in solvent free system. Skýrsla, 19 bls.

Sjöfn Sigurgísladóttir, Marta Konráðsdóttir, Ásbjörn Jónsson, Jakob K. Kristjánsson og Einar Matthíasson. 1993. Lipase activity of thermophilic bacteria from Icelandic hot springs. *Biotechnology Letters* **15** (4): 361-366.

14. Kennsluefni

Hannes Hafsteinsson, 1980. Matvælatækni II. Háskóli Íslands, Bóksala stúdenta, 115 bls.

Hannes Hafsteinsson, Jón Óttar Ragnarsson, Jón Ögmundsson og Guðjón Þorkelsson, 1979. Verklegar æfingar í matvælatækni. Háskóli Íslands, Bóksala stúdenta, 93 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1981. Efnafræði fæðunnar. 3. útgáfa. Reykjavík. Háskóli Íslands, Bóksala stúdenta, 405 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Matvælaefnafræði. I Hraðfræði. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 26 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Matvælaefnafræði. II Vatn og vatnsvirkni. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 53 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Matvælaefnafræði. III Kolvetni. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 54 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Matvælaefnafræði. IV Hvíta. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 46 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Matvælaefnafræði. V Gerhvatar. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 57 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Matvælaefnafræði. VI Fita og fituleysin efni. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 81 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Matvælaefnafræði. VII Þránun og brúnun. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 41 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Matvælaefnafræði. VIII Vítamín. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 11 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: vinnsla, til hvers? *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 6 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: vinnslueiningar: forvinnsla og formbylting. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 6 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: vinnslueiningar : varðveisla. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 63 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: vinnsla og varðveisla. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 41 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: garðávextir. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 90 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: kornmatur. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 60 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: kjötafurðir. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 37 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: mjólkurafurðir. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 30 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: fæða og vinnsla. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 14 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: feitmeti. *Fjölrit*. Háskóli Íslands, 34 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1980. Næring og vinnsla: sætmeti. *Fjölrit*. Háskóli Íslands.

Jón Óttar Ragnarsson og Guðjón Þorkelsson, 1979. Verklegar æfingar í matvælaefnafræði. 2. útg. Háskóli Íslands, 61 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1979. Matvælafræði I. *Fjölrit* notað við kennslu í Háskóla Íslands, 300 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1979. Matvælaverkfræði I. Fjölrit notað við kennslu í Háskóla Íslands, 200 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1978. Fyrirlestrar í matvælatækni fræði I – *fjölrit*, 50 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1978. Fyrirlestrar í matvælatækni fræði II – *fjölrit*, 100 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1978. Fyrirlestrar í matvælaefnafræði – *fjölrit*, 52 bls.

Jón Óttar Ragnarsson, 1977. Fyrirlestrar í matvælaefnafræði. 1. útg.

Jón Óttar Ragnarsson, 1977. Verklegar æfingar í matvælaefnafræði. 1. útg.

Jón Óttar Ragnarsson, 1977. Skiljugreining. Fyrirlestrar í efnagreiningartækni. 1. útg.