

## Hvad er kammusling?

Kammuslingefamilien har omkring 400 medlemmer, hvor de mindste kun er få millimeter og de største op til 1m store. Kammusling er et bløddyr og dermed i familie med østers, blåmuslinger, havsnegle og blæksprutter.

Der findes store havkammuslinger (arterne *Pecten* og *Placopecten*), som skræbes op fra havets bund, og mindre (arten *Argopecten*), som især indsamles på lavt vand og i fjorde. Kammuslingen er den eneste to-skallede musling, som kan svømme frit i vandet. Andre muslinger ligger fast på havbunden, og mange fæstner sig til sten og pæle. Kammuslingen har fået sit danske navn, fordi dens skaller er rillede som på en kam.

I modsætning til blåmuslinger og østers vil en kammusling, der er taget op af vandet, ikke lukke sine skaller tæt sammen, og man kan nemt med fingrene eller en kniv åbne den omkring hængslet. Dernæst kan svømmemuskel og den eventuelle koral skæres fri fra skallen og indvoldene med en skarp kniv. Lukkemusklens kan efterfølgende frigøres fra svømmemusklens ved at man trækker eller skærer den fra.

## Hvad er der i kammusling?

Kammusling indeholder 64% vand og ca. 24% protein, 1% fedtstof og 6% kulhydrater. Den indeholder kun meget lidt kolesterol. Svømmemusklens indeholder mange frie aminosyrer og peptider, som er med til at give muslingen dens karakteristiske smag (se nedenfor).

## Hvordan smager kammusling?

De mest karakteristiske smagsindtryk af kammusling er sødme og umami. Sødmen kommer fra en aminosyre (glycin), som er sød. Desuden nedbrydes musklens energidepoter, som består af glykogen, til sukkerstoffet glukose, når muslingen er død. Kammusling har i modsætning til andre skaldyr kun meget lidt jodsmag.

Den kraftige umami-smag skyldes, at kammusling både indeholder glutamat (som giver basal umami) og et nukleotid (adenylat), som giver synergistisk umami. Så kammusling er en ren umami-bombe.

Kammusling har også kokumi, denne særlige smagsattribut, som betyder noget i retning af kontinuitet og mundfylde, og som spiller godt sammen med umami. Kokumi skyldes nogle små stumper af proteiner (tripeptider), som også findes i fiskesauce, hvidløg, løg, gærekstrakt, sojasauce, kød, rejepasta, visse svampe samt øl og vin.