



Tom Ståle Nordtvedt fra SINTEF Energiforskning og Leif Akse fra Nofima Marin i arbeid med superkjøling av hyse hos Aker Seafoods I Hammerfest.

Kald hyse gir bedre filetkvalitet

Filetforum er i god gang med å gjennomføre prosjektet temperaturstyring fra fangst til marked. Her er målet å skaffe seg oversikt over hva temperatur betyr for kvalitet i alle ledd helt fra fisken kommer om bord og frem til kunden.

En vesentlig del av undersøkelsene foregår om bord i fartøyene og i filetanleggene med kartlegging og praktiske forsøk. Så langt har en arbeidet med kjøling av filet og vist gode resultater for kvalitet og holdbarhet ved superkjøling av filet.

I løpet av våren har Fiskeriforskning og SINTEF Energiforskning gjennomført kartleg-

ging om bord i trålere og foretatt produksjonsforsøk med nedkjølt fisk. Resultatene fra innledende forsøk med kjøling av hyse før filetering har vært lovende.

Gjennom å kjøle ned rund hyse fanget med trål til en temperatur like under 0° C uten at fisken fryser, har en forbedret kvaliteten merkbart. Det er særlig spalting av hy-

sefilet som er et problem og som i de fleste tilfellene fører til at en må pakke hysefilet i blokk. Ved å kjøle fisken 40–60 minutter i slurryis før filetering har en redusert andelen filet med sterk grad av spalting fra ca 70 % til under 30 % etter skinning.

I tillegg til at slik ekstra kjølte filet skades mindre i filet- og skinn-

Filetforum

- Utvikling av lønnsom foredling av hvitfisk.

Formål

Filetforum har som mål å:

- Skape en møte plass hvor forsknings- og utviklingsbehov drøftes og prioriteres.
- Målgruppen er daglig leder og lederpersonell for øvrig i filetindustribedrifter som benytter hvitfisk som råstoff.

Aktiviteter

- Samlinger og seminarer hvor forskere, leverandørindustri og våre medlemmer møtes.
- Koordinering av forskningsprosjekter
- Jevnlig informasjonsbulletiner

Organisering og finansiering

Forumet ble etablert i 2000 og finansieres ved medlemskontingent og inntekter fra prosjekter administrert av forumet.

Forumet ledes av en styringsgruppe med representanter fra medlemsbedriftene, forskningsmiljøene og FHL. Prosjektleder Kristian Prytz er ansvarlig for den daglige driften av forumet.

Medlemsskap

Alle bedrifter som ønsker det kan bli medlemmer. Det er ingen kontingent for å delta i forumet, men deltakerbedriftene må dekke egne kostnader ved deltakelse på møter og samlinger.

Kontaktinformasjon

Filetforum – FHL avd. Tromsø
Lanes senter, 9291 Tromsø
Telefon 99 11 00 00
Telefaks 77 66 29 60
Internett www.fhl.no

Prosjektleder

Kristian Prytz
mobil 99 58 53 87
kristian.prytz@fhl.no



Gjennom å kjøle ned rund hyse fanget med trål til en temperatur like under 0° C uten at fisken fryser, har en forbedret kvaliteten merkbart.

maskin er temperaturen i fileten fortsatt under 0° C også etter skinning. Kjølingen må avgrensnes til et optimalt nivå både med hensyn til kvalitet og til utbytte ved filetskjæring.

Det er kjent at fisk som er fryst eller ikke tilstrekkelig tint skaper vansker ved skjæring.

Resultat fra utbyttemålinger i innledende forsøk viste at en oppnådde like godt eller bedre utbytte som følge av kjøling.

Dette er resultater fra forsøk i mindre skala, men tendensen er i samsvar med forsøk som har vært gjennomført tidligere med andre fiske-

slag. Bedrifter kan med enkle midler utføre kjøling før filetering for å oppnå effekt på kvalitet og spalting helt frem til pakking av fersk loins.

Bruk av kjøling før produksjon kan bety at foredling av hyse ved norske filetfabrikker kan få større betydning.

Eksempel på forskjell mellom filet produsert av normalt kjølt og superkjølt hyse.