

# Forbruker foretrekker 5 dager gammel fisk – men vet det ikke

Margrethe Esaiassen  
Bjørg Helen Nøstvold  
Jens Østli

Nofima Marked



# Innføring av merking med fangst- og slaktedato: Hvordan vil norske forbrukere reagere?



# Hva mener forbrukerne med "fersk fisk"?

- Fersk = kjølt
  - Det som ligger i en kjøledisk.  
Kan også være saltet, røkt, gravet el.lign.
- Fersk = "ubearbeidet"
  - Fersk er ikke saltet, røkt, gravet el.lign.  
Men kan være fryst...
- Fersk = ubearbeidet og bare kjølt
  - Men kan være forskjell på "fersk fisk" og "ferskfisk"...

**Når forbrukerne vil ha mer fersk fisk,  
- hva er det egentlig de vil ha?**

# Hvor fersk er fersk fisk?

Hvor lenge er fisken fersk? (Innledende undersøkelse, 2007)

Oslo: "om lag 2 dager"

Tromsø: "om lag 3 dager"

*"...fisken vi får her er jo ikke helt fersk. Det er jo ikke dagens fangst. En til to dager, kanskje"* (Oslo, kvinne 58-80 år)

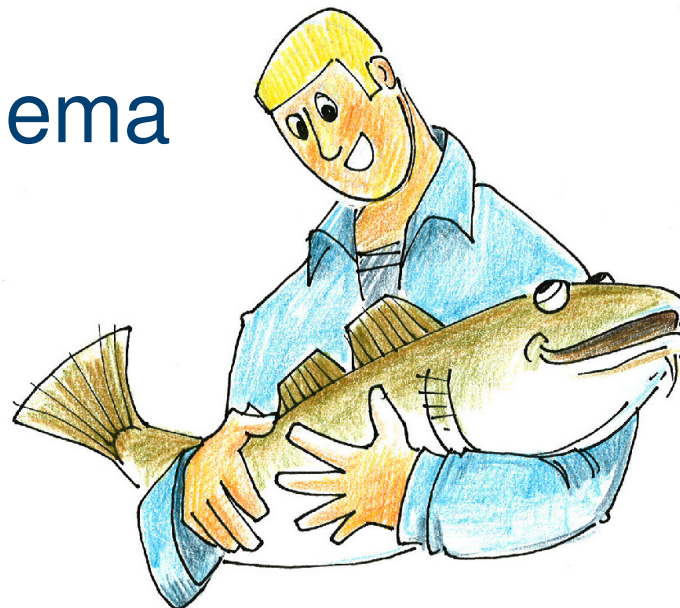


# Om undersøkelsen

## Hva tenker forbrukerne om fersk fisk, og hva synes de om torsk av ulik ferskhetsgrad?

- 1. 3000 spørreskjema satt ut i 30 butikker over hele landet**  
Over 400 forbrukere har svart på spørsmål om holdninger og forventninger
- 2. Praktisk test i Tromsø, Stavanger og Hamar, 420 forbrukere**
  - Smakte på prøver av kokt torsk
  - Vurderte rå filet med og uten informasjon om fangstdato
  - Gjennomførte test for å vurdere viktigheten av fangstdato i forhold til pris og holdbarhetsdato

# 1. Spørreskjema



## Ditt forhold til fisk

Bli med på en forbrukerundersøkelse om fisk som mat – og hjelp oss i arbeidet for å skaffe deg enda bedre fisk.

**Blant de som svarer trekker vi ut fem personer som hver får et gavekort på kr 2000,-**

Undersøkelsen foregår i regi av Nofima på oppdrag av Norske sjømatbedrifters landsforening (NSL).

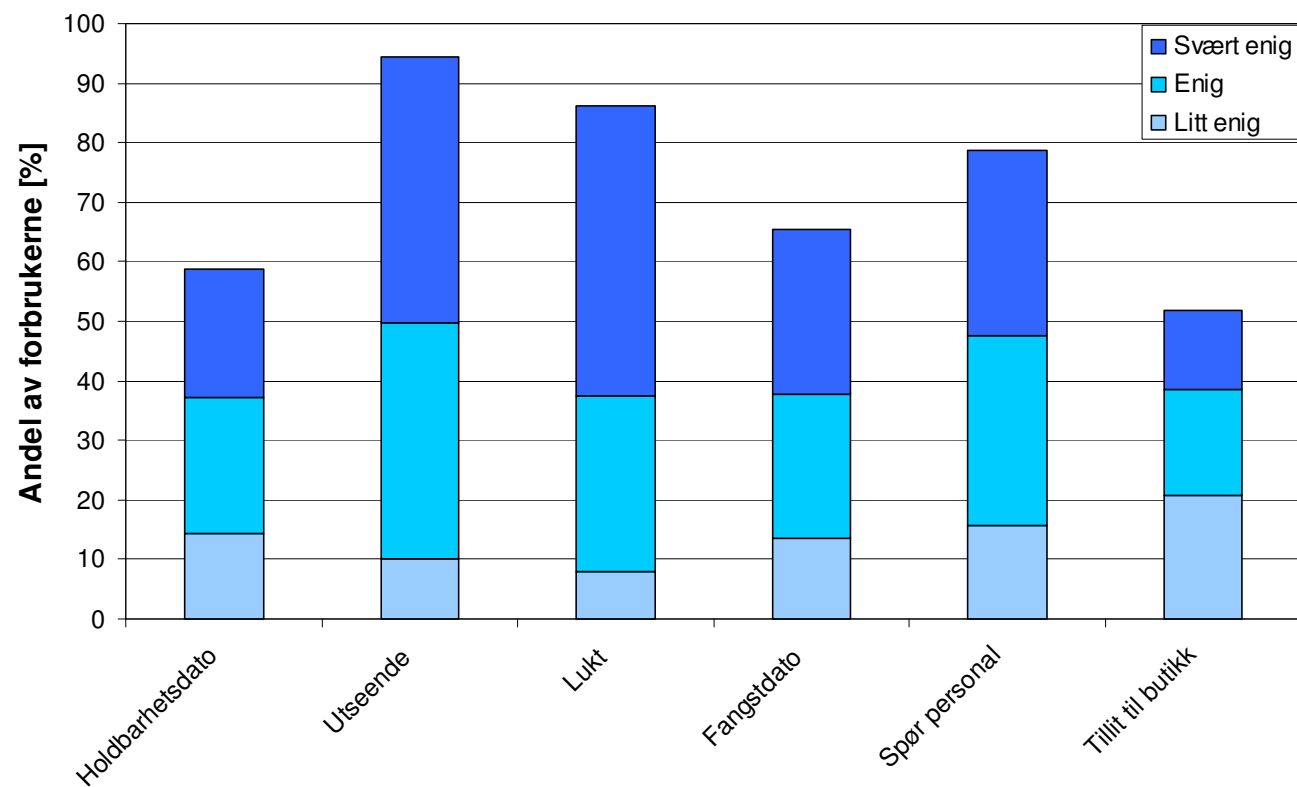
**TA ET SKJEMA HER!**



Illustrasjon: Oddvar Dahl, Nofima



# Hvor enig er du at du bruker følgende kriterier for å vurdere om fisken er fersk nok (når du er i butikken for å kjøpe fersk fisk)



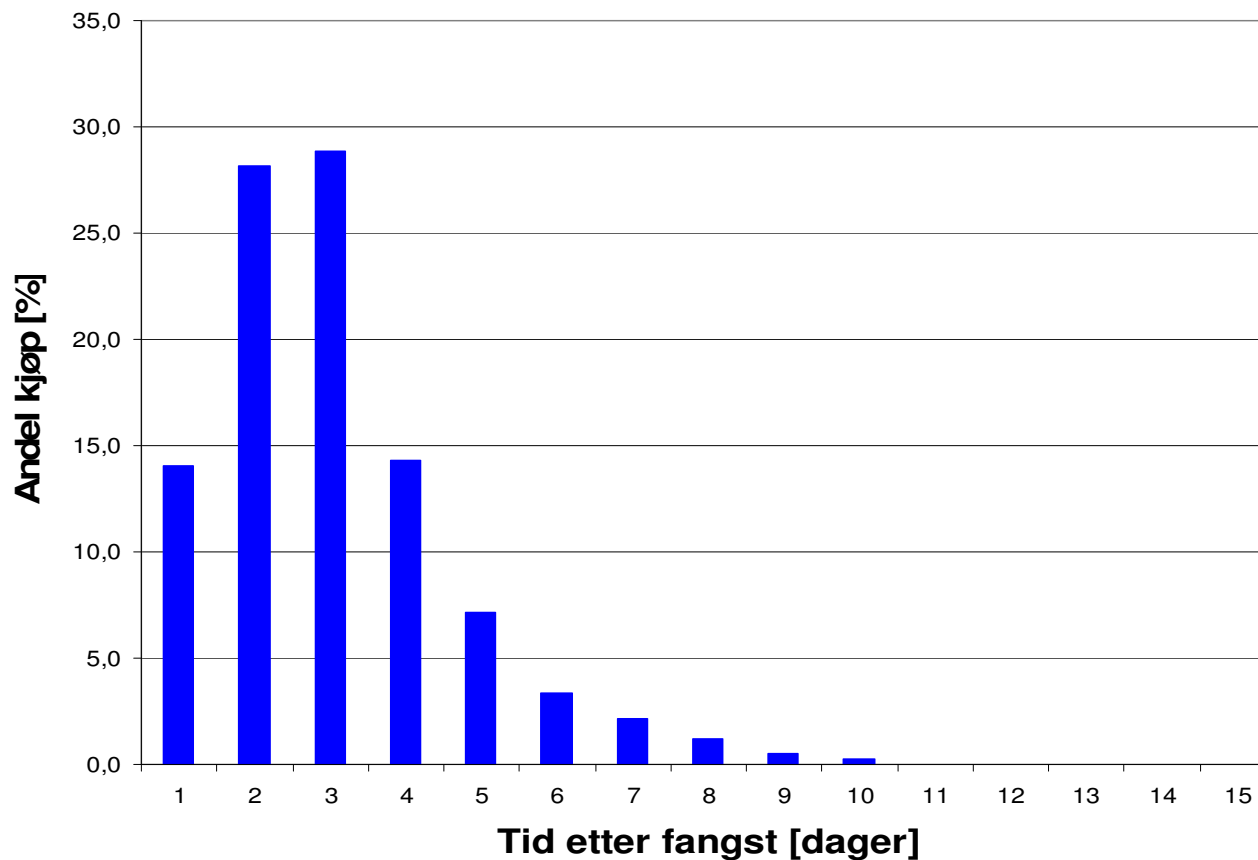
Hvis en torsk er godt behandlet og merket med at den er fisket på søndag, ville du kjøpt denne torsken på: (vennligst kryss av for siste dag du ville kjøpt denne torsken)

<input type="checkbox"/>	Mandag (1 dag)
<input type="checkbox"/>	Tirsdag (2 dager)
<input type="checkbox"/>	Onsdag (3 dager)
<input type="checkbox"/>	Torsdag (4 dager)
<input type="checkbox"/>	Fredag (5 dager)
<input type="checkbox"/>	Lørdag (6 dager)
<input type="checkbox"/>	Søndag (7 dager)
<input type="checkbox"/>	Mandag (8 dager)
<input type="checkbox"/>	Tirsdag (9 dager)
<input type="checkbox"/>	Onsdag (10 dager)
<input type="checkbox"/>	Torsdag (11 dager)
<input type="checkbox"/>	Fredag 12 dager
<input type="checkbox"/>	Lørdag 13 dager
<input type="checkbox"/>	Søndag 14 dager
<input type="checkbox"/>	Lengre

Tilsvarende spørsmål for laks

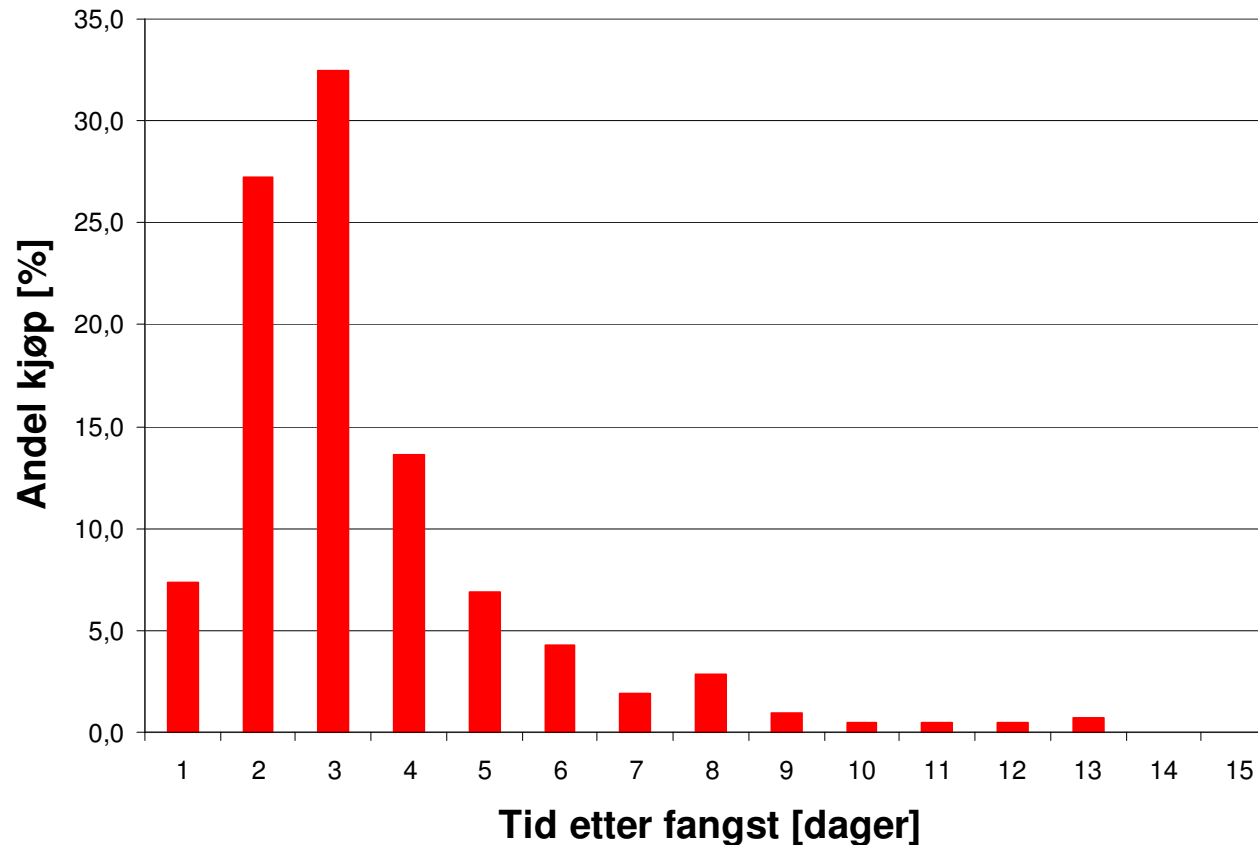


# Hvor fersk/gammel torsk "aksepteres"?



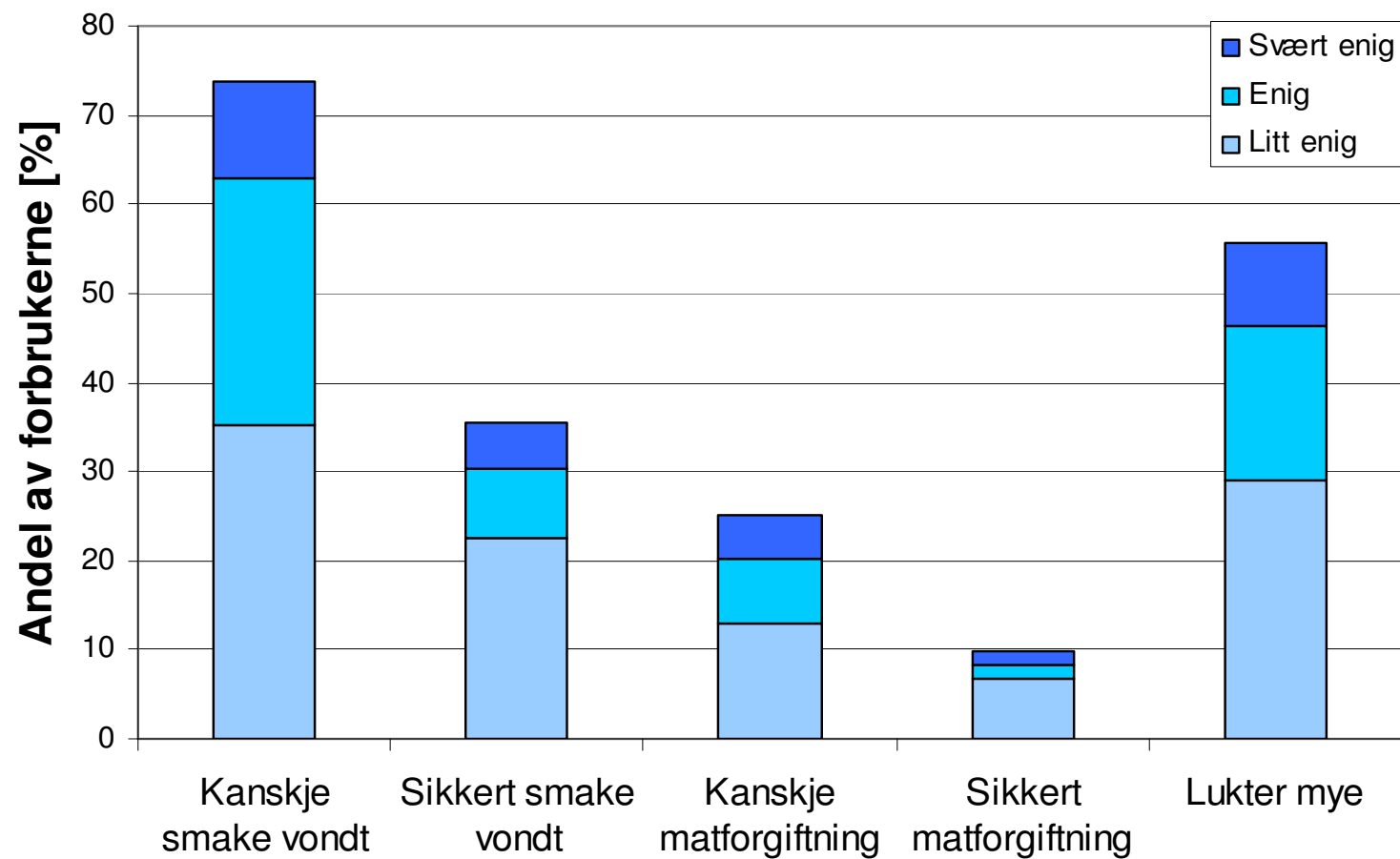
85 % av forbrukerne sier de ikke vil kjøpe torsk senere enn 1-4 dager etter fangst.

# Hvor fersk/gammel laks "aksepteres"?



80 % av forbrukerne sier de ikke vil kjøpe laks senere enn 1-4 dager etter slakting.

# Hvorfor vil du ikke kjøpe/spise fisken senere?



## 2. Praktisk test

Hamar, Stavanger og Tromsø. 140 forbrukere i hver by

Torsk ble fanget med snurrevad utenfor Finnmarkskysten i april og satt i merd i Båtsfjord. Fisken ble slaktet, filetert og iset i filetkasser 2 – 15 dager før praktisk test.

Alle forbrukerne vurderte torsk med 6 ulike lagringstider.



Vurdering av rå filet



Sensorisk vurdering

# Vurderingsskjema

## VURDERING AV RÅ TORSKEFILET

Deltaker nr.....

Filet nr .....

### HELHETSINNTRYKKET AV DENNE FISKEBITEN VAR:

Totalt uakseptabelt			Verken/ eller				Svært akseptabelt
1	2	3	4	5	6	7	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Ja, jeg ville kjøpt en torskefilet med denne kvaliteten
- Nei, jeg ville ikke kjøpt en torskefilet med denne kvaliteten

## VURDERING AV KØKT TORSKEFILET

Deltaker nr. ....

Torskeprøve nr .....

SVAR PÅ SKJEMAET FØR DU SMAKER PÅ NESTE BIT.

### JEG SYNES AT LUKTEN PÅ FISKEBITEN VAR:

Svært dårlig			Verken/ eller			Svært god
1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### JEG SYNES AT SMAKEN PÅ FISKEBITEN VAR:

Svært dårlig			Verken/ eller			Svært god
1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Jeg smakte ikke på prøven

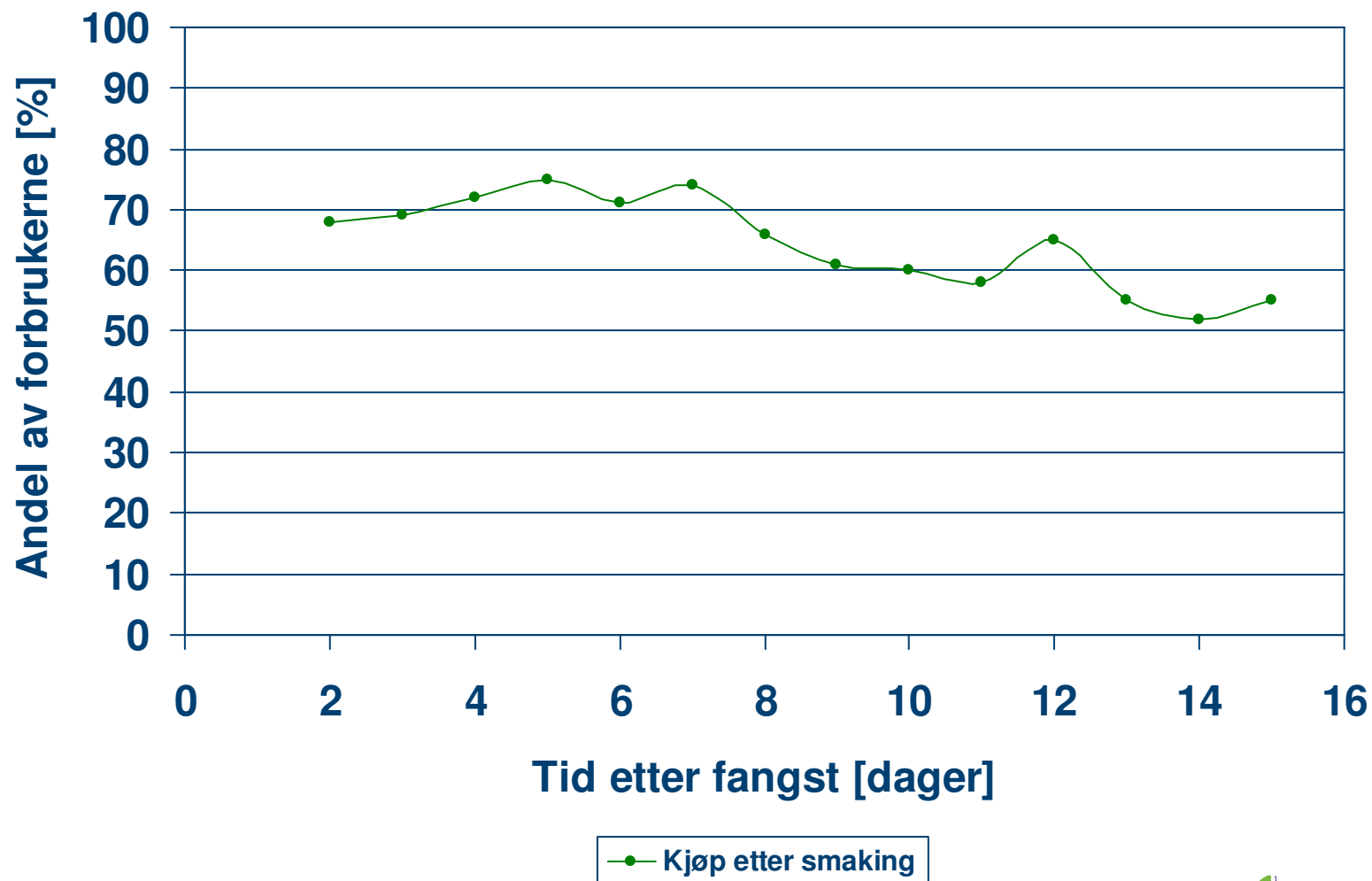
### HELHETSINNTRYKKET AV DENNE FISKEBITEN VAR:

Totalt uakseptabelt			Verken/ eller			Svært akseptabelt
1	2	3	4	5	6	7
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

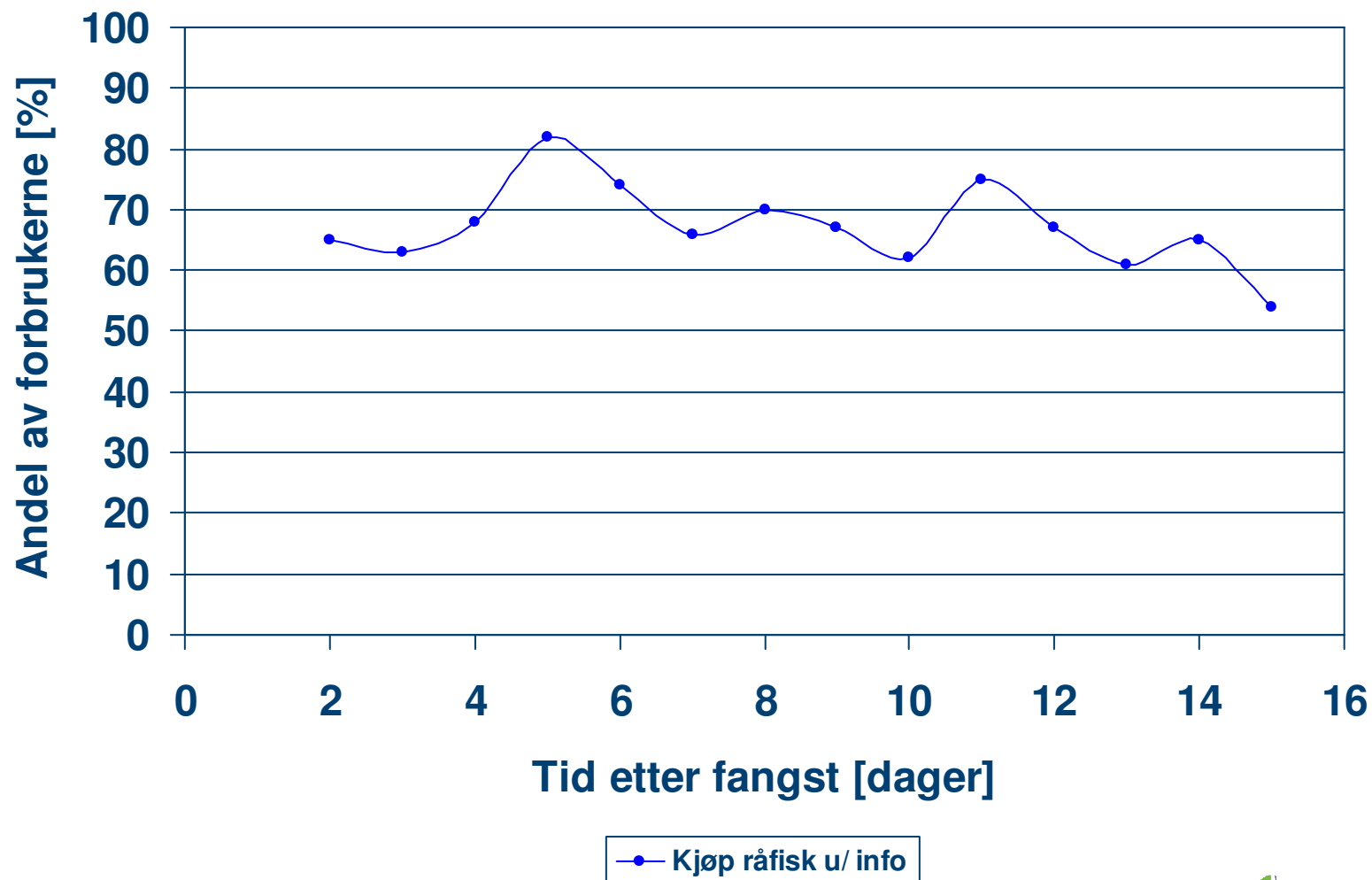
Ja, jeg ville kjøpt en torskefilet med denne kvaliteten

Nei, jeg ville ikke kjøpt en torskefilet med denne kvaliteten

## ”Ja, jeg ville kjøpt” – etter å ha smakt produktene

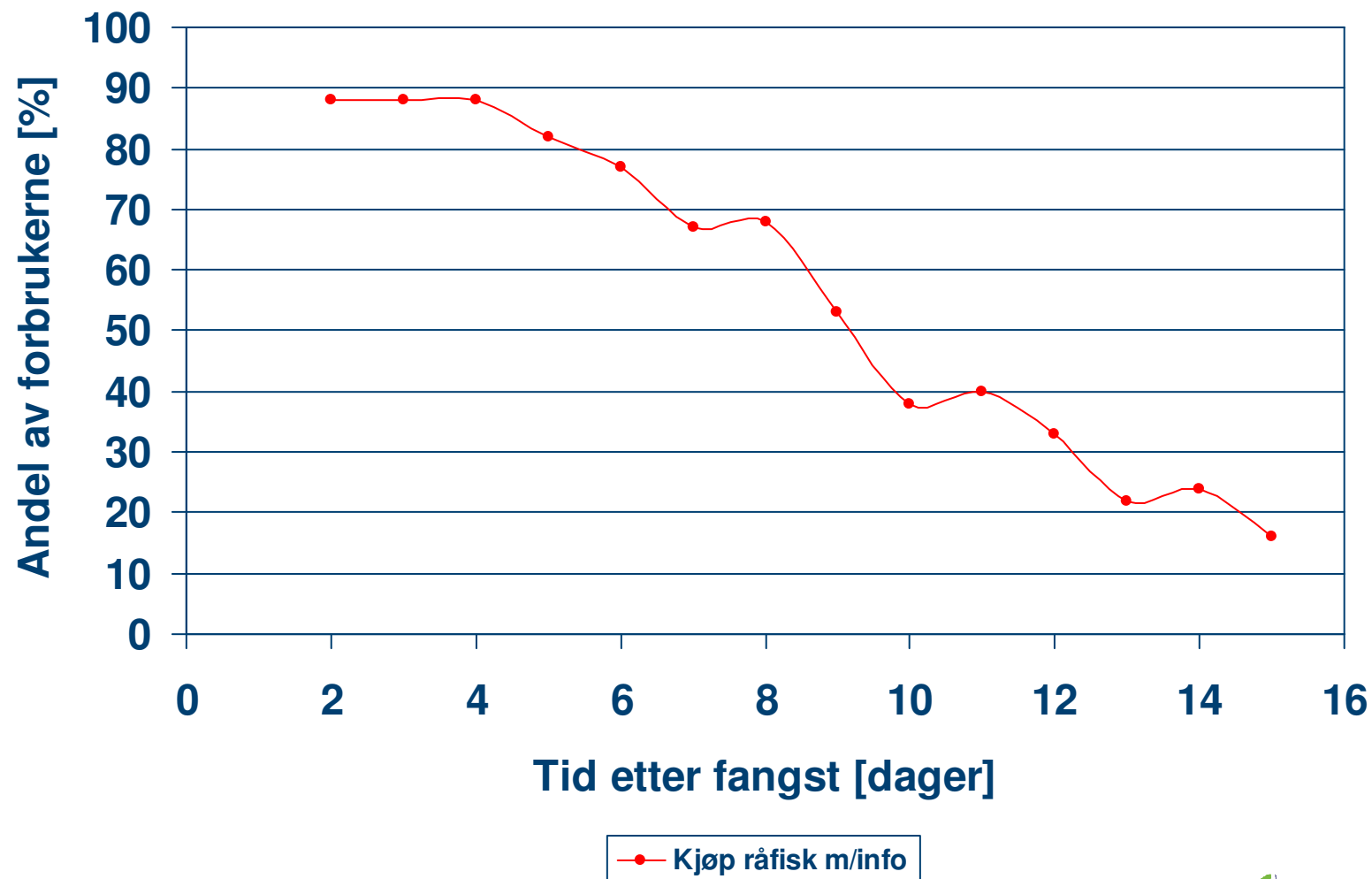


## ”Ja, jeg ville kjøpt” – etter å ha vurdert rå filet uten informasjon om fangstdato

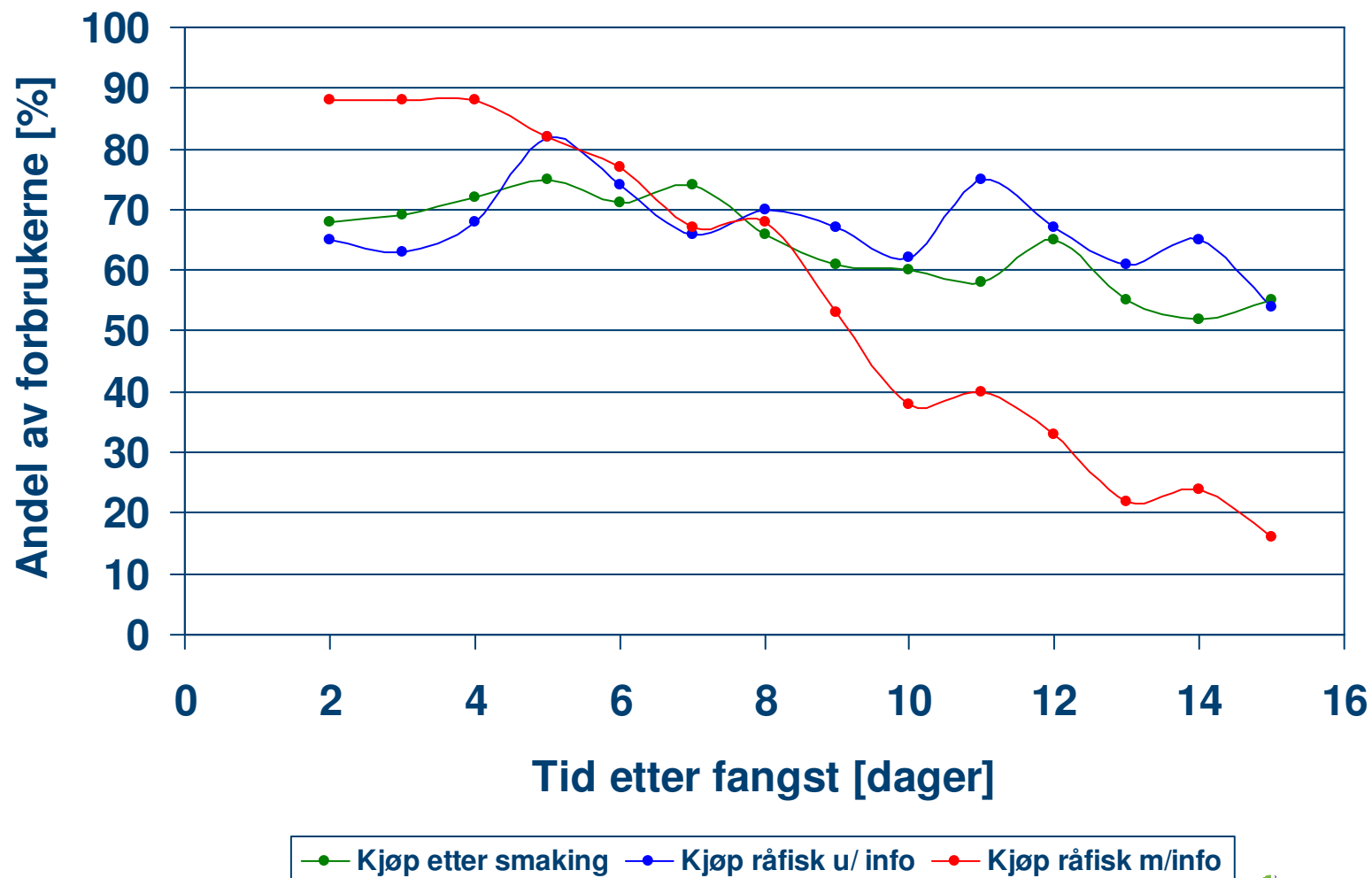




## ”Ja, jeg ville kjøpt” – etter å ha vurdert rå filet med informasjon om fangstdato



# ”Ja, jeg ville kjøpt” – etter å ha smakt produktene og vurdert rå filet med og uten informasjon om fangstdato



# Hva er viktigst, fangstdato, pris eller holdbarhetsdato?

Hos fiskehandleren:

Fangstdato	43 %
Holdbarhetsdato	21 %
Pris	36 %
	Sum 100 %

I supermarkedet:

Fangstdato	44 %
Holdbarhetsdato	22 %
Pris	34 %
	Sum 100 %

Fangstdato: For 3 og for 9 dager siden.

Holdbarhetsdato: 2 og 5 dager fram i tid.

Pris justert etter lokale forhold. Høy, medium og lav pris

# Konklusjon -1

- Norske forbrukere har urealistiske forventninger til ferskhetsgraden på fisk i butikk.
- Norske forbrukere tror de bare liker "helt fersk" fisk (inntil 4 dager)
- Blindtester viser at forbrukerne ser og smaker liten forskjell på torsk to – femten dager etter fangst.  
(5 – 7 dagers fisk best?)
- Merking av fisk med fangstdato påvirker forbrukernes vurderinger i meget stor grad.
  - Fisk < 5 dager vurderes bedre
  - Fisk > 9 dager vurderes dårligere
- Fangstdato påvirker kjøpsviljen mer enn pris og holdbarhetsdato



# Temperaturen er veldig viktig

