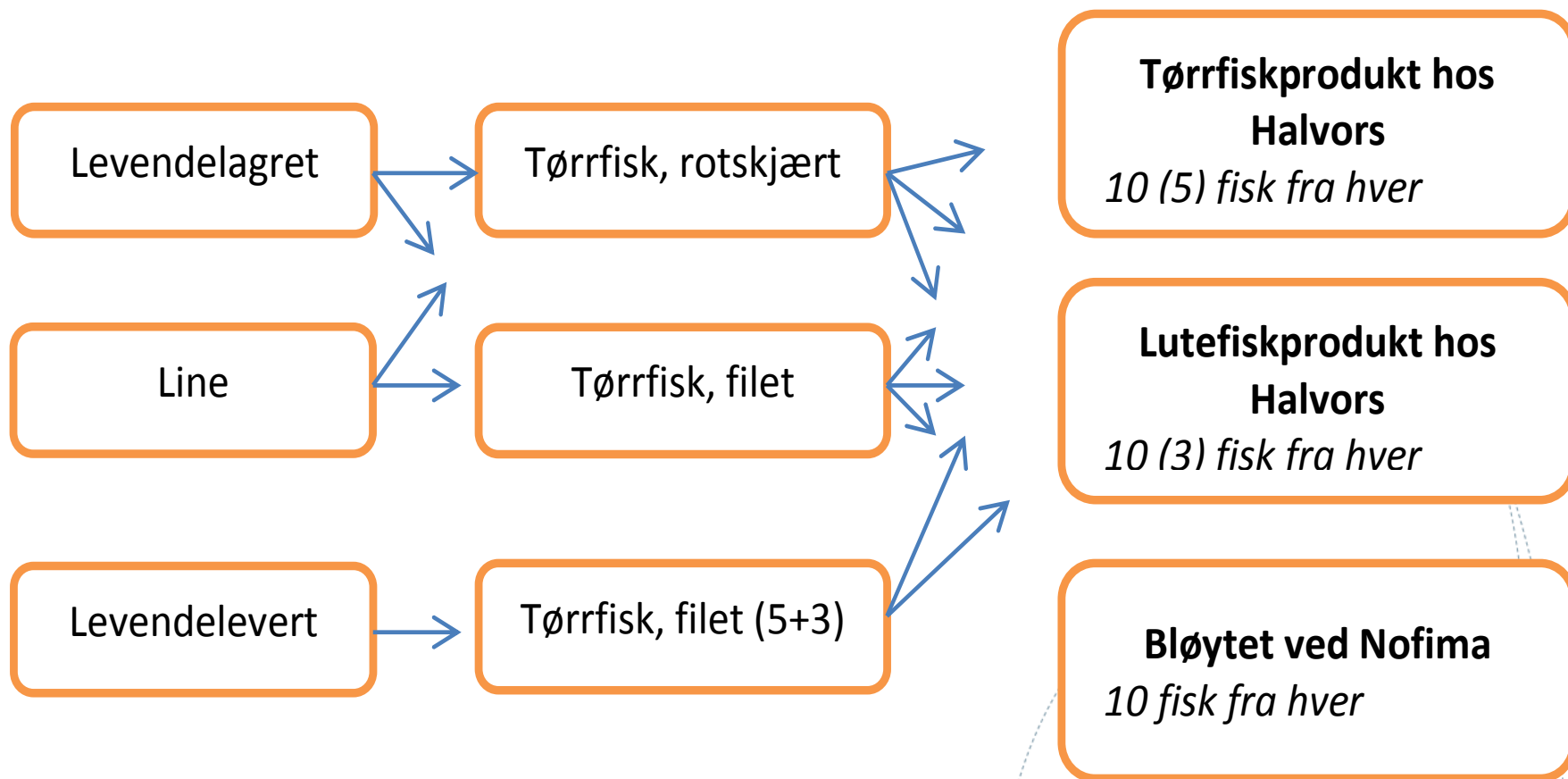


Levende torsk til tørrfisk

Sjurdur, Torbjørn, Leif, Kjell, Kine, Tor, Ronny,
Øystein, Helge, Halvor, Svein.....

Innledning

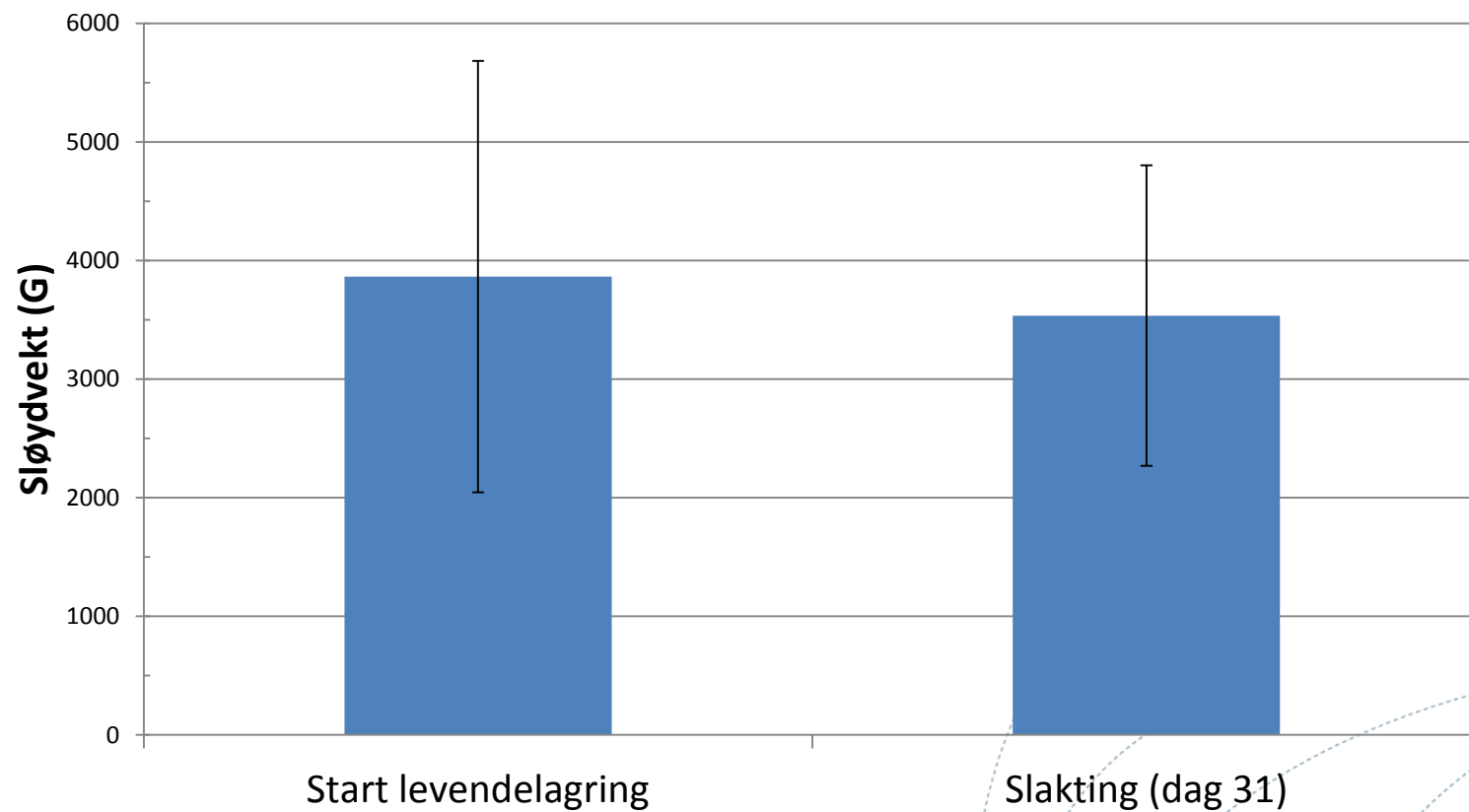
- Gå kort gjennom forsøk gjennomført av Nofima i 2013 hvor en testet levendelagret torsk som råstoff for tørrfiskproduksjon. Lineråstoff ble benyttet for å sammenlikne kvalitet og utbytter.
- Levende lagret fisk ble fanget av M/K Kloegga, stod i merd i 4 uker på Myre, ble slaktet ut og transportert til Ballstad, skjært og hengt hos Nic Haug og videre vannet pakket hos Halvors i Tromsø.
- Avslutter med å vise til noen fordeler med levende fisk og mulige utfordringer med dette konseptet i Lofoten og til anvendelse tørrfisk.



Torsken tatt opp etter lagring i 4 uker



9-10 % vekttap under lagringstiden



Rotskjært



Levendelagret



Line

Filet

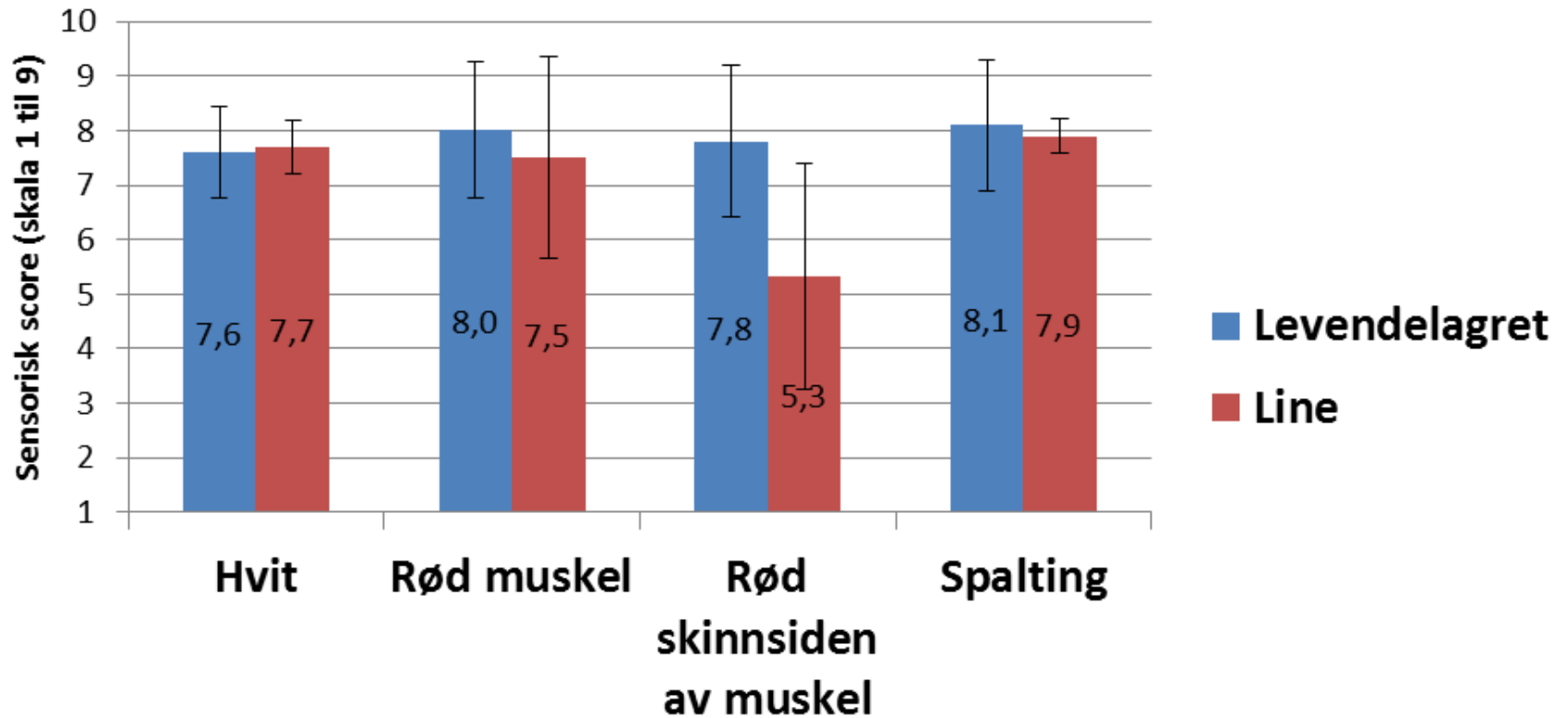


Levendelagret



Line

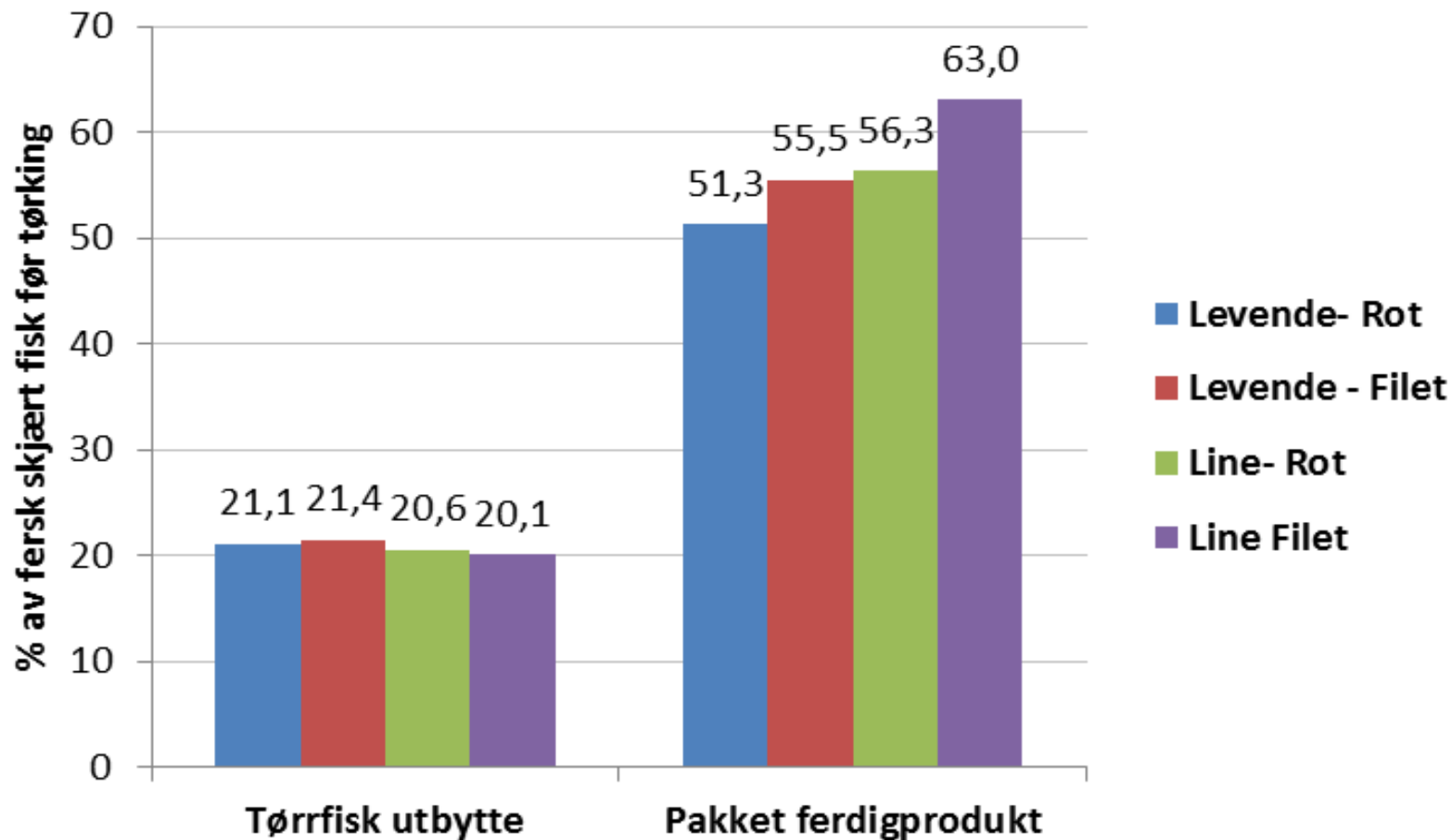
Kvalitet som råstoff uten skinn



Hengt på hjell



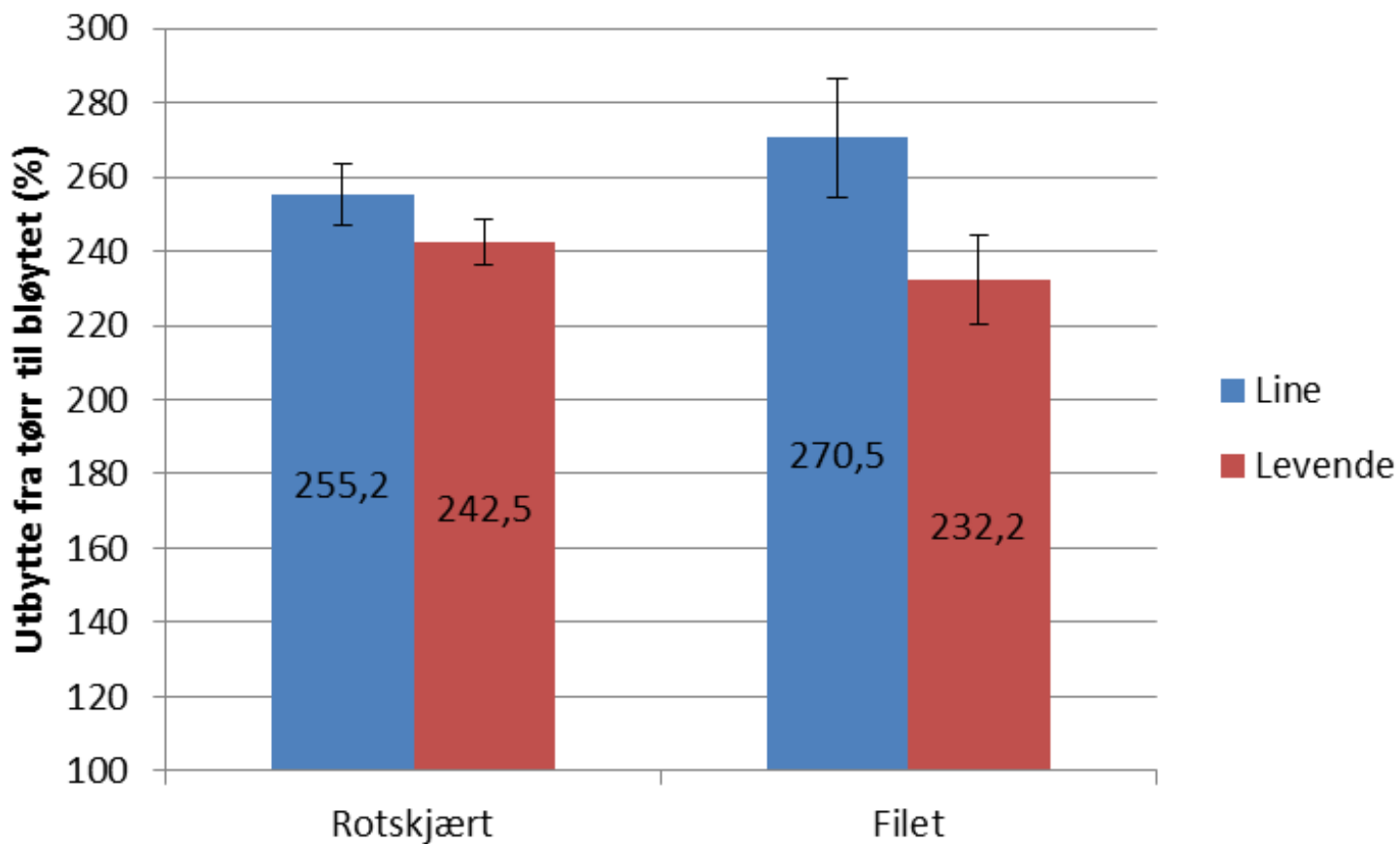
Tørrfiskutbytte og ferdig bløytet



Tørrfisk



Vektøkning under bløyting



Bløytet



Levendelagret



Line

Bløytet etter lagring av tørrfisken



Levendelagret

Line

Ytterpunkt i farge:

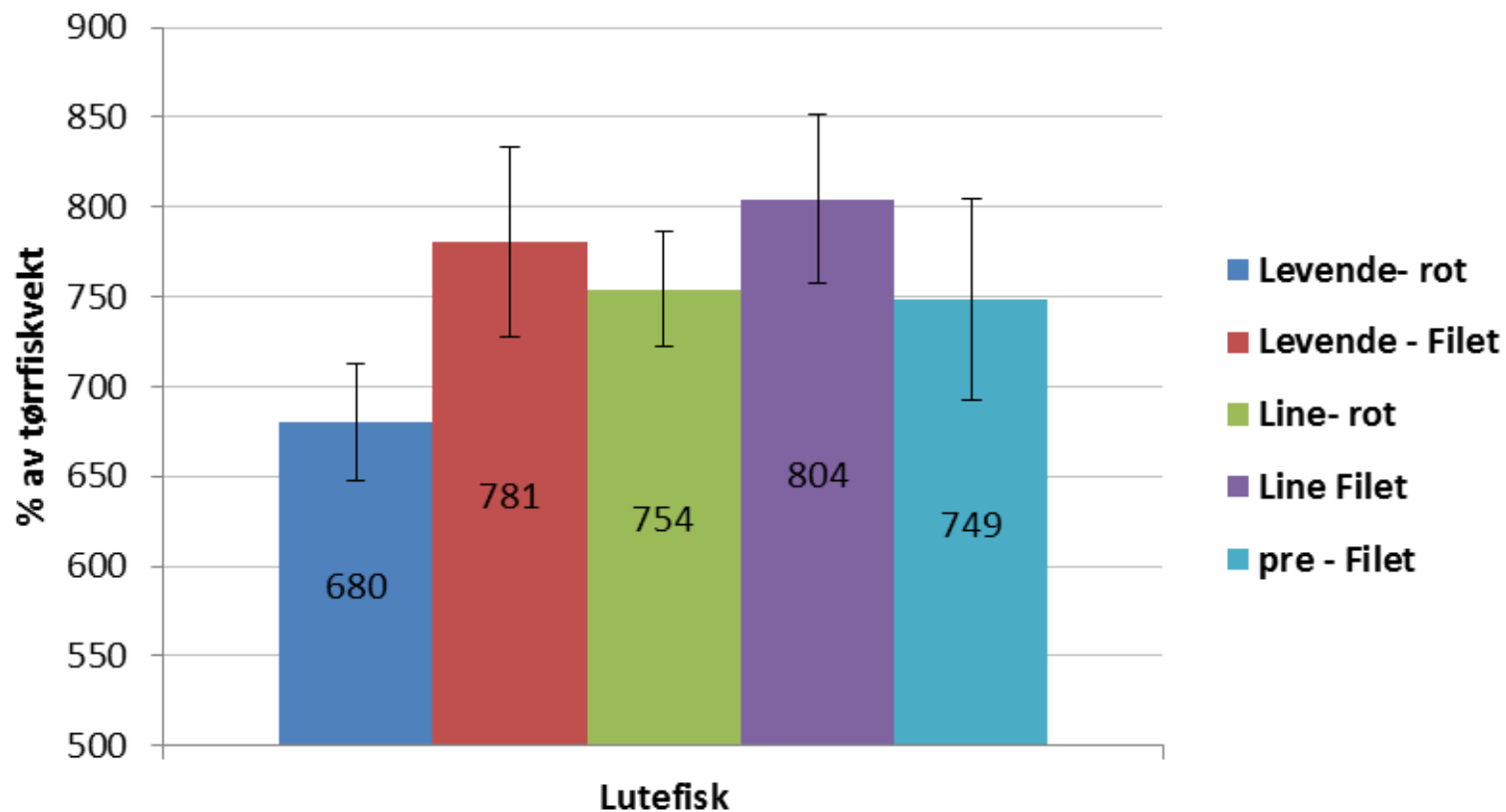
Line



Levendelagret



Vektøkning lutefisk



Mulige utfordringer

- Lagring gir utbyttetap hovedsakelig gjennom tap av gonadevekt. Forsøket med lagret fisk ga også dårligere utbytte under bløyting og luting.
- Tørrfisk hengt som filet fra lagret torsk var mer utsatt for en mørk farge på muskelen sammenliknet med lineråstoff. Kun gjennomført et forsøk . Bør følges opp med nye forsøk.
- Nyslaktet fisk er så fersk at en ved skjæring av filet eller rotskjært vil få rigor forkortning av muskelen. Trolig må lagre fisken før skjæring for å unngå rigor sammentrekning (dersom det viser seg å være et problem).

Mulige fordeler

- Ved gode slakteprosedyrer får en hengt hvit og feilfri fisk.
- Ved å ha ventemerder (1-2 uker) kan en henge fisk selv når det er landligge eller en kan la være å henge fisk grunnet frost.
- Fisken kan henges direkte etter sløyning. «Sterk fisk» er antatt å tåle uheldige tørkeforhold bedre.
- En unngår nedklassing grunne blodfeil. Gir bedre kvalitet på videreforedledede produkt. Mindre utbyttetap grunne fjerning av blod på produktene.
- Bedre pris?

Oppsummering

- Det er utfordringer med levendelagring av skrei i gytesesongen for anvendelse tørrfisk med hensyn på utbytte og muligvis også med hensyn på farge. Fisken bør helst bli levendelevert.
- Rammebetingelsene for å benytte levende råstoff bør tilrettelegges for Lofoten og tørrfiskproduksjon. Kvotebonus til direkte leveranser av levende torsk.
- Effektene av rigorstatus / skjæretidspunkt / hengetidspunkt må avklares i forhold til effekt på utbytte og kvalitet på tørrfiskproduktene.