



# **Slakting av hyse: - Bevaring av kvaliteten**

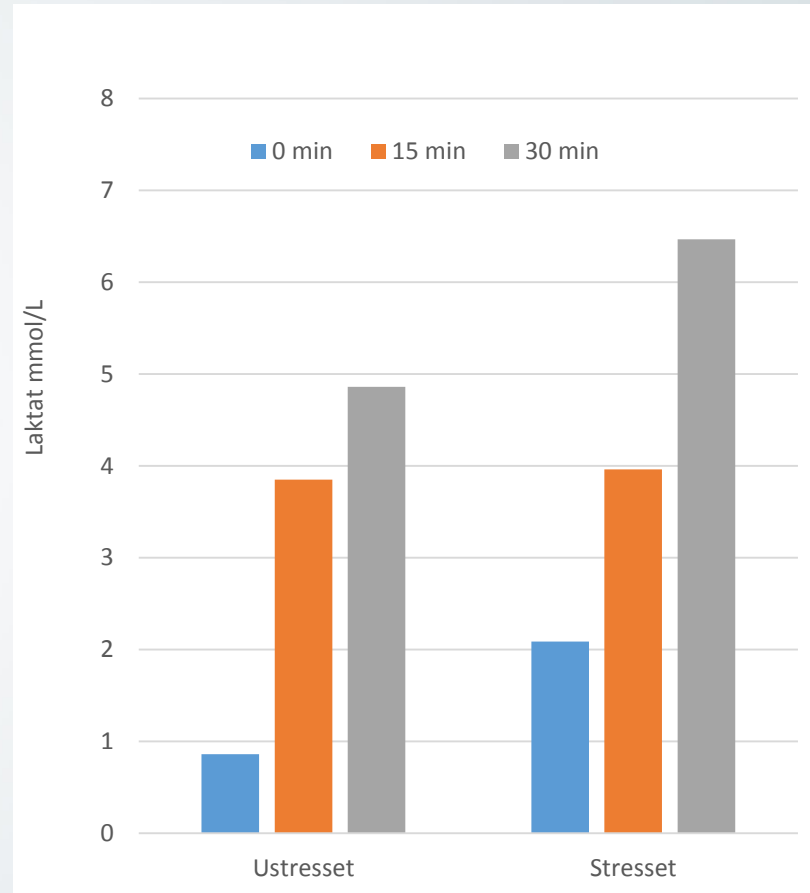
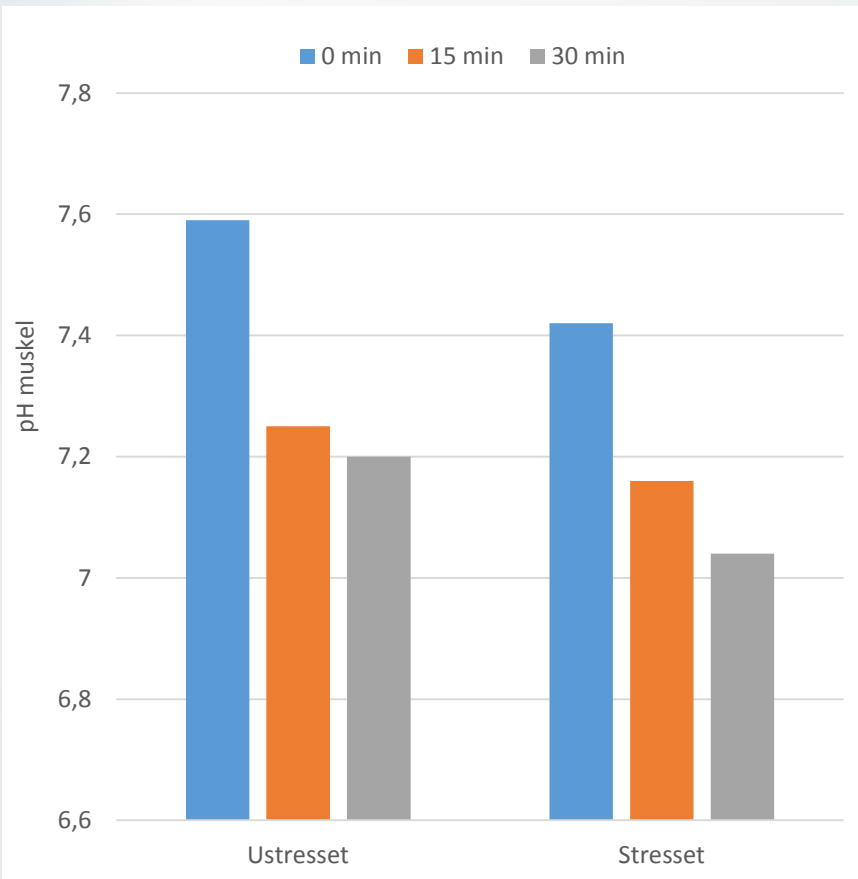
Torbjørn Tobiassen

---

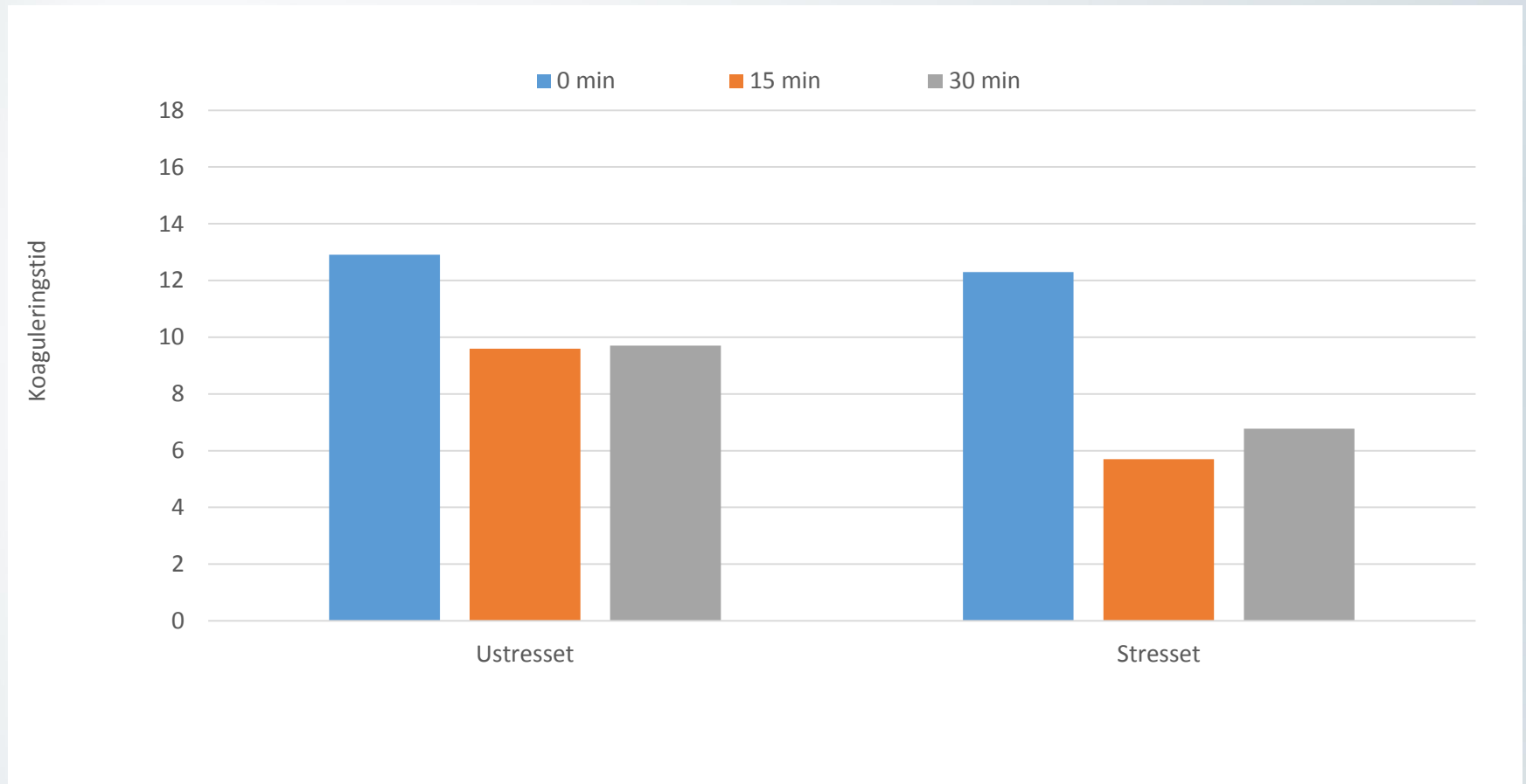
# Bakgrunn

- Hyse er en skjør fisk som tåler svært lite før kvaliteten påvirkes.
  - Blod
  - Spalting/konsistens
  
- Prosessering: hvilken rigor-status?
  - Pre-rigor
  - I-rigor
  - Post-rigor , Mest vanlig i dag.
  
- Hvordan løse dette?
  - Levering av levende råstoff
  - Mest mulig skånsom håndtering i/på redskap, ombord og på land
  - Raskt: Lav temperatur, avliving/bedøving etterfulgt av bløgging.
  - Kontrollert avliving/bedøving
  - Prosessering helst pre-rigor, eventuelt filetering kan vente med til fisken er i rigor.

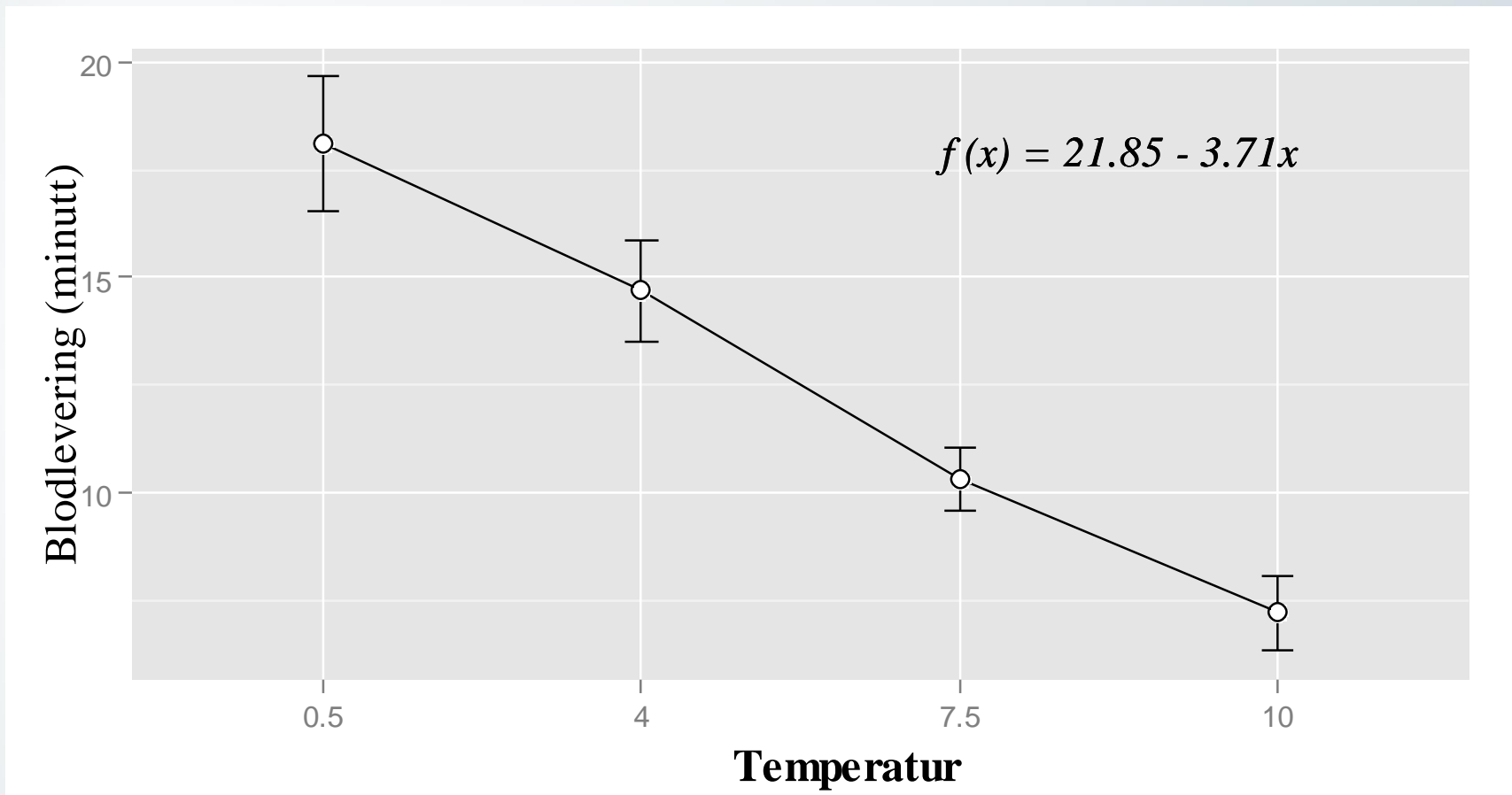
# Hva skjer i muskelen når fisken stresses?



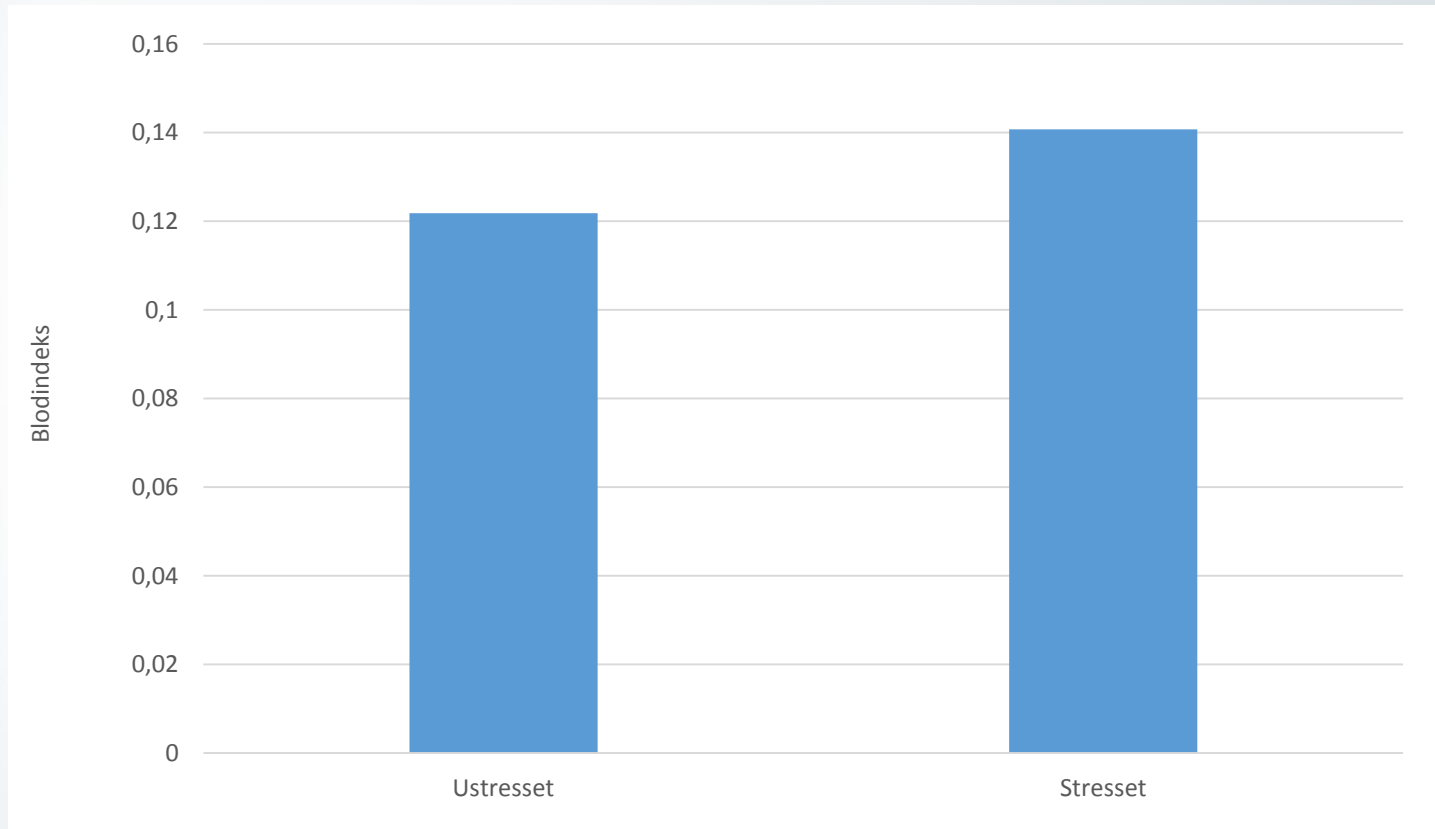
# Koaguleringsstid avhengig av stress



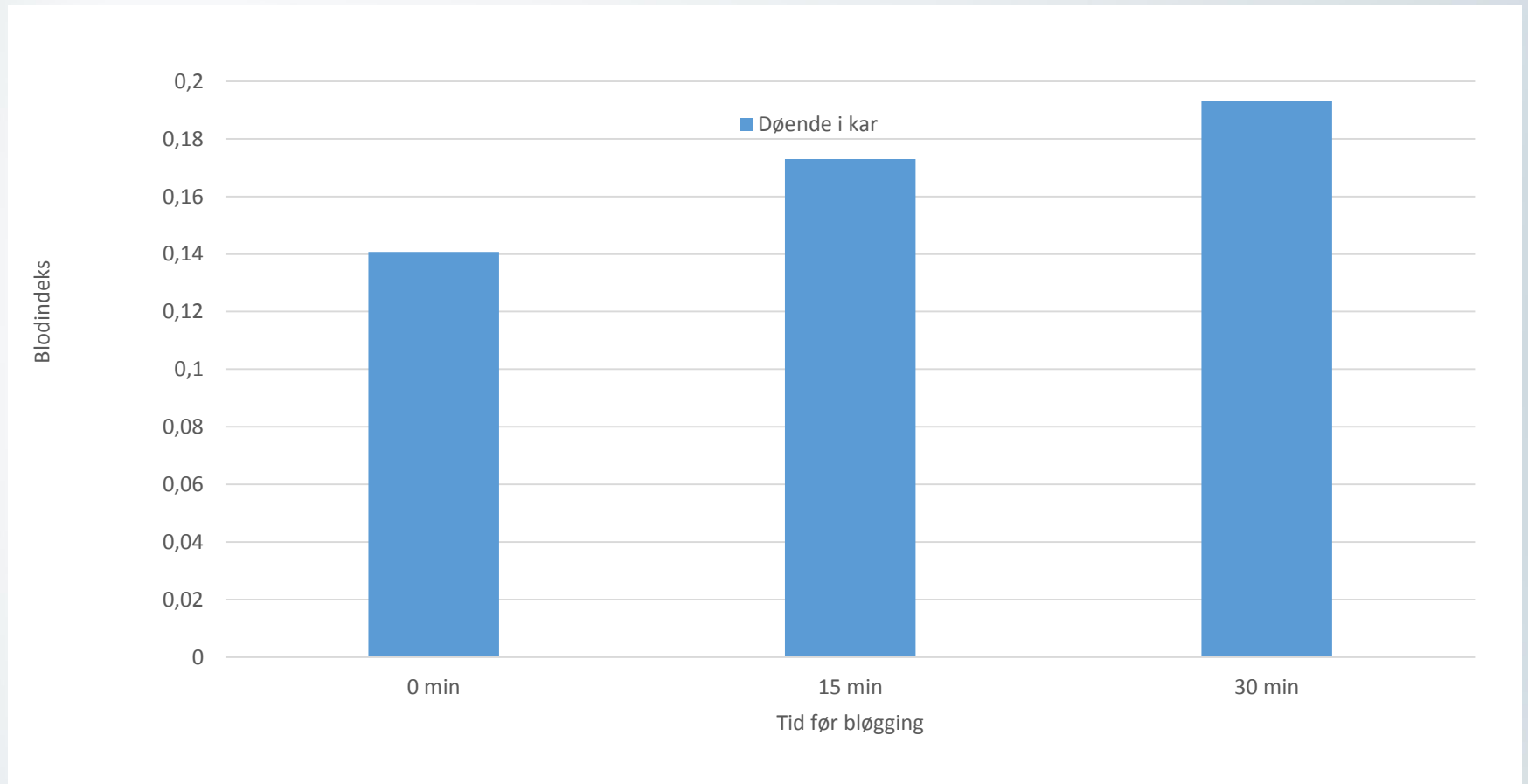
# Koaguleringstid avhengig av temperatur



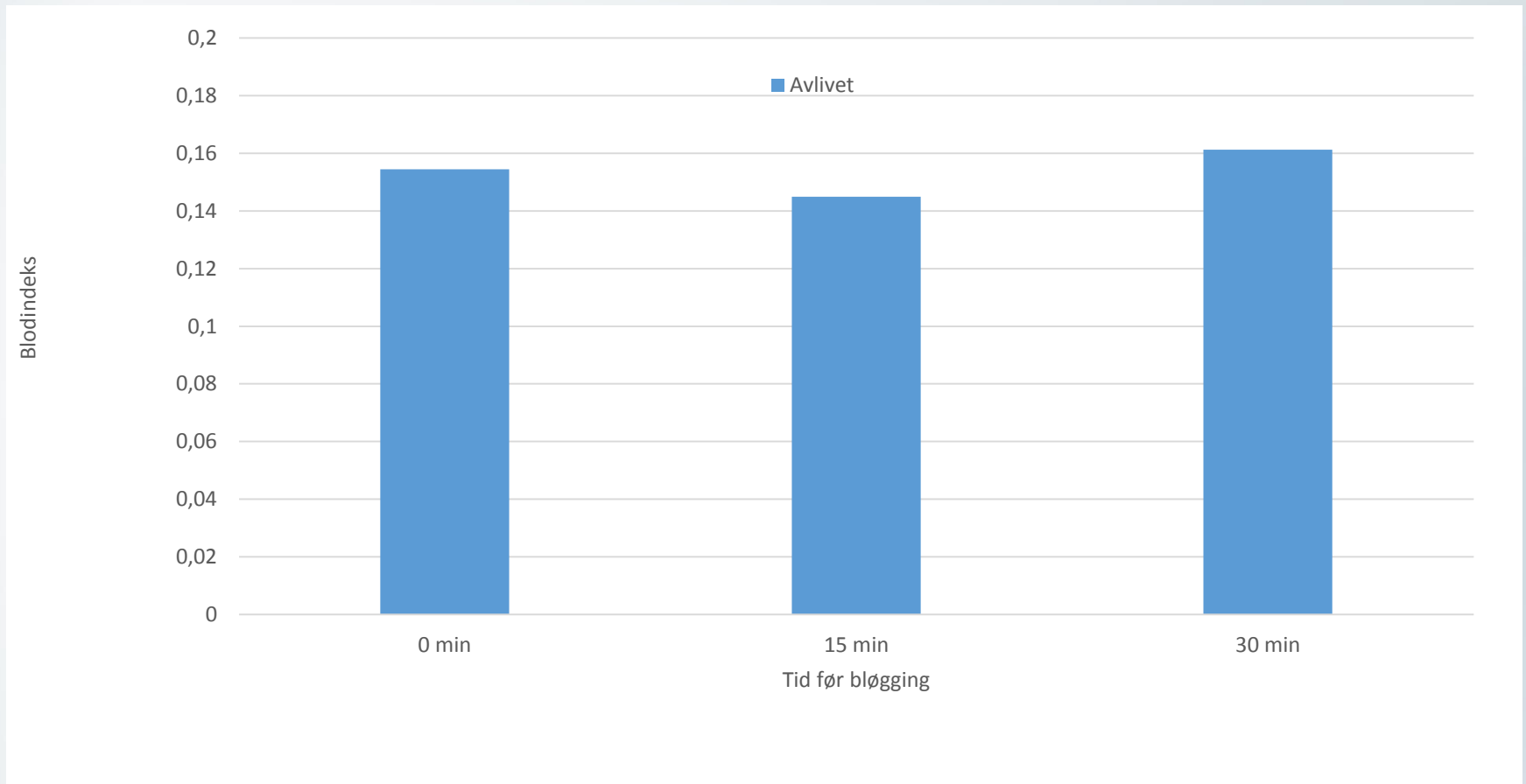
# Blodindeks avhengig av stressnivå



# Blodindeks: Døende i containere



# Blodindeks: Avlivet/bedøvd





---

# Tidligere resultater på laks -rigor og spalting

- Viser at håndtering (pumping, sløyemaskiner, filetmaskiner) av fisken etter at alle muskelcellene er låst (full rigor) tar fisken ut av rigor og medfører mye gaping.
- Hyse tåler ikke like mye som laks, resultatet vil bli verre.

---

# Hvordan få minst mulig rest blod og redusere problemet med spalting/konsistens

- Levende leveranser og kontrollert slakting
- Mest mulig skånsom håndtering av fisken i/på redskap og ombord.
- Avliv/bedøv og bløgg fisken raskest mulig og blø den ut i kaldt vann.
- Kontrollert slakting(strøm/slag, rigor/avliving).
- Pre-rigor vs i-rigor filetering(Spalting/forkorting)
- Unngå prosessering (pumping, sløying osv.) etter at «full rigor» er oppnådd.

# Prosessens innvirkning på rigor.

