

Kvalitet fra fangst til levering - hvorfor levendefisk er så viktig

13. FEBRUAR 2019, FHF HVITFISKSEMINAR PÅ MYRE



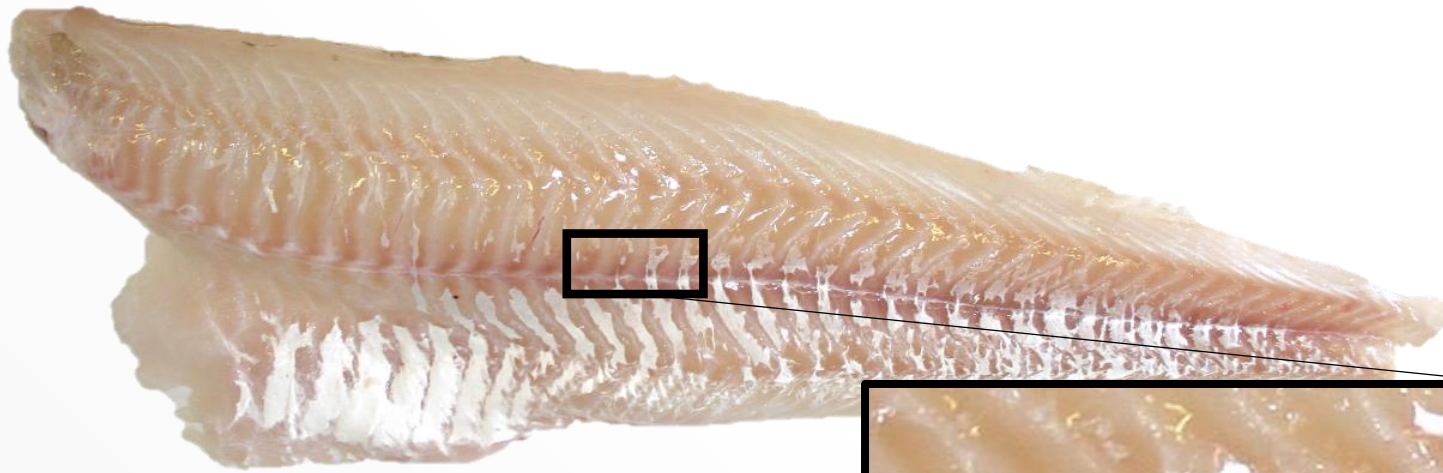
Sjurður Joensen



Blod i villfanget torsk



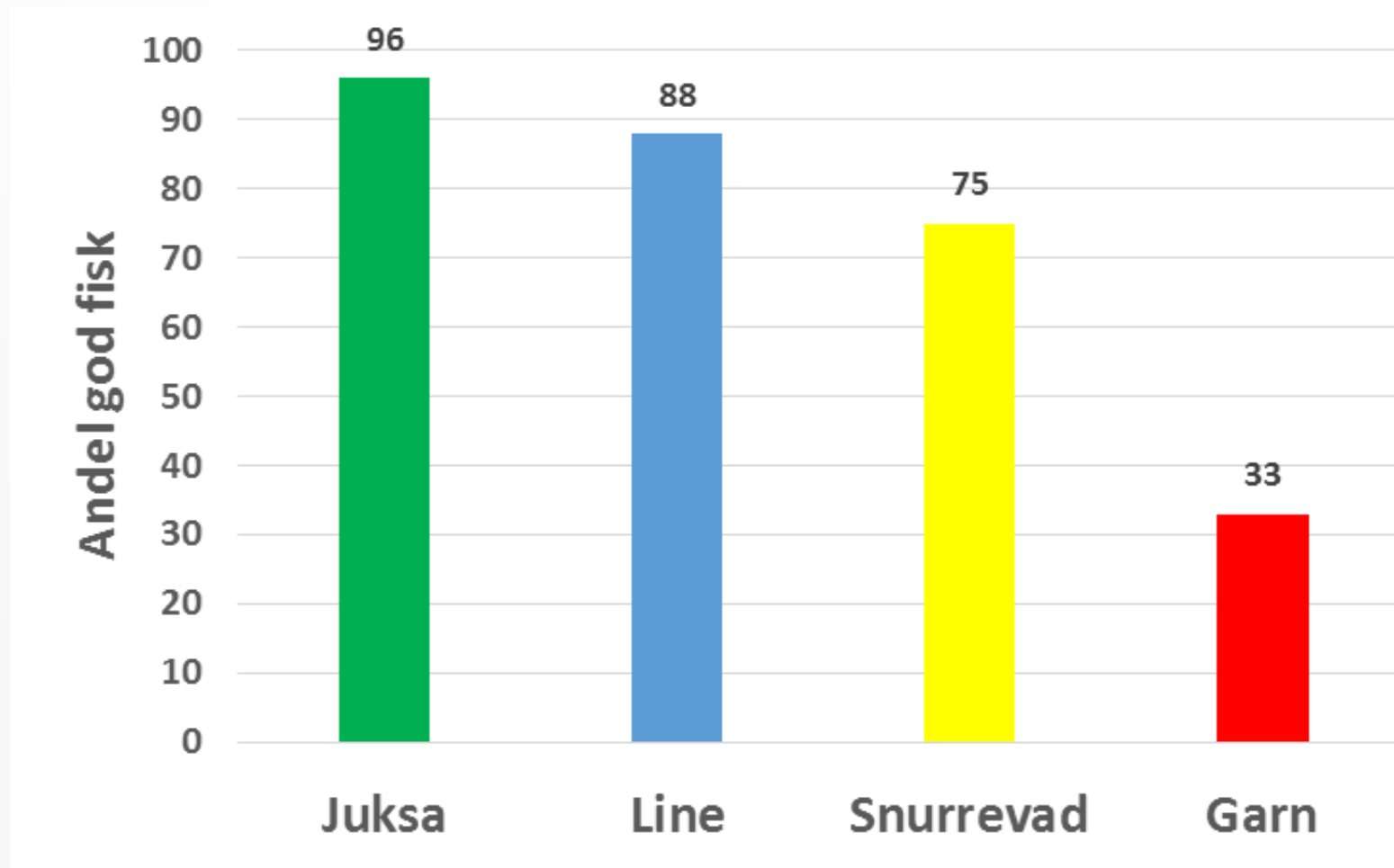
Blodfeilene påføres fisken i havet.



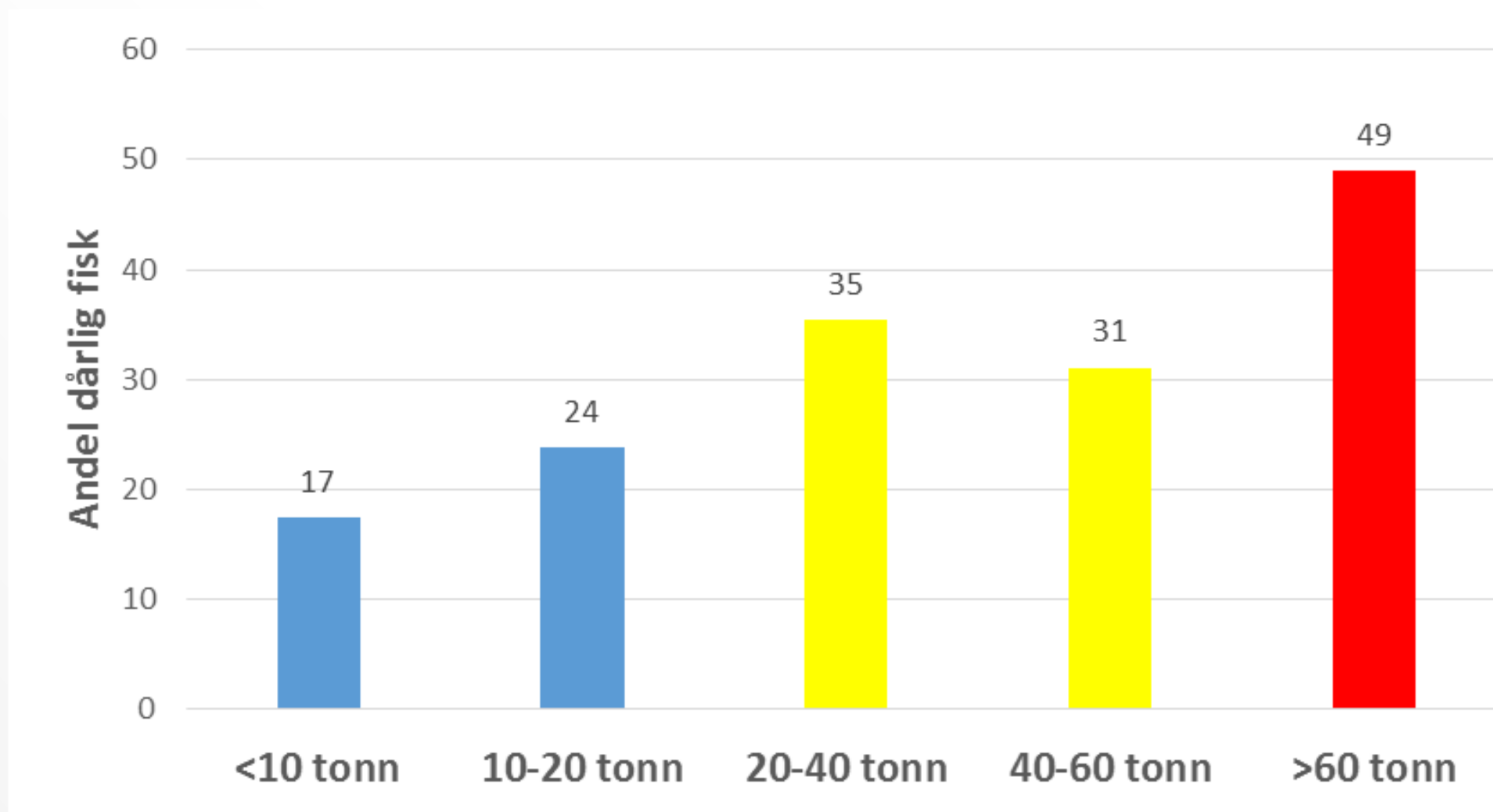
Den hvite muskelen blir rød av blod

- Fisken prøver å flykte eller komme seg løs – litt stress
 - Kan bli litt rød
- Lav oksygen tilgang - stresser
 - Blir rød
- Lavt oksygen og trykk/press – døende eller død
 - Kraftig rød

Dette gjenkjenner vi i det tradisjonelle fiske



Kvalitet og fangststørrelse - snurrevad





BLOD

I havet



TID

BLOD

I havet



TID

Stress og død gir blod i muskelen.

God velferd og overlevelse ved ombordtaking gir god kvalitet.

I et skånsomt fiske vil selv dødfisken være av bedre kvalitet, sammenliknet med et tradisjonelt fiske.

Ombord tørt

BLOD



Bløggemetode

Temperatur

Bløgging i vann eller tørt

Blødetid i vann

BLOD

Ombord tørt



Tid før bløgging

**I all hovedsak er kvaliteten
på fisken bestemt når den
kommer inn over rekka**

BLOD

Ombord levende

 Snur 30

 Snur 10

 Snur 5

TID

Snurrevad og trål kommer å ha noen valg



Må ha fokus på skånsom fangst og ombordtaking

- Bør fortsette arbeidet med skånsom fangst med trål og snurrevad
- Vi ønsker også å se nærmere på hva som gjør at noe fisk blir mye rødere i muskelen enn annen fisk.
- Viktig å kombinere storskala og kontrollerte forsøk

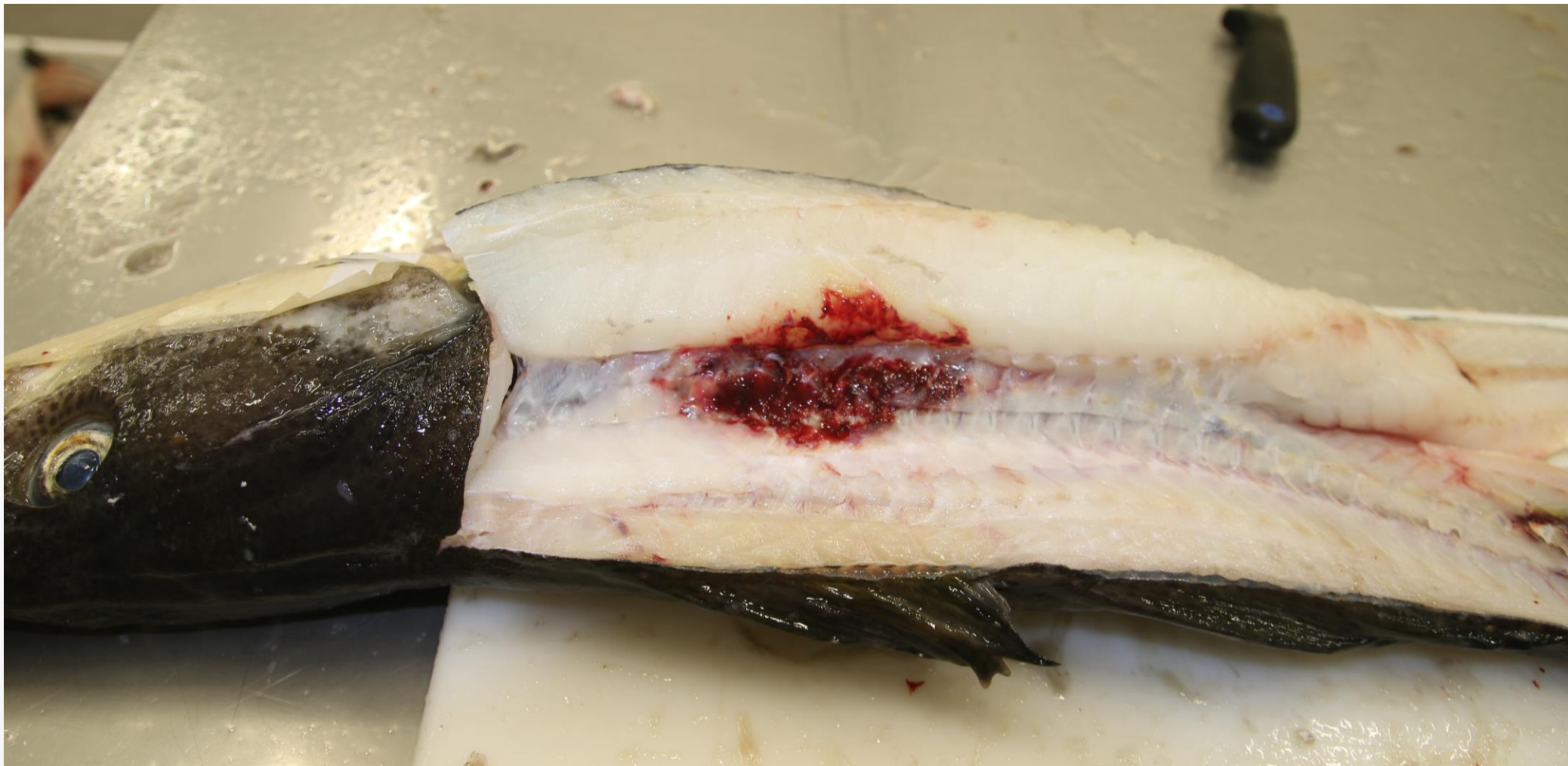
Tror levende oppbevaring ombord blir vanlig i fremtiden

- Bør legges en større innsats i kartlegging av grunnleggende tålegrenser for torsk, hyse og sei.
- Nofima har påvist betydelig forskjell i overlevelse i våre tanker sammenliknet med kommersielle
- Eksisterende tanker i snurrevadflåten er i all hovedsak bygd over samme lest. Nofima vil jobbe med videreutvikling av levendetanker som kan gi enda bedre overlevelse.
- Avgjørende å dokumenterer kvalitetseffektene av ulike tiltak.

Levende kan gi god kvalitet



Har også utfordringer



Levende er viktig og riktig vei

- Fisk som kommer levende ombord har mindre blod i muskel.
- Hold av levende fisk ombord gir mindre blod i muskel og mindre spalting.
- Bedre kvalitet gir mulighet for automatisering, bedre prosessutbytter og bedre produktpris.

Tradisjonelt fiske

**Snurrevad
Trål**



Levende ombord



**Levende levering
Levende lagring**

