

Kvantesprang for hysa- levendelevering

FHF KVALITETSMØTE, MYRE 13.02.2019



Torbjørn Tobiassen, Gustav Martinsen, Silje Kristoffersen, Anette Hustad, Karsten Heia, Stein H. Olsen og Sjurður Joensen Olafur Ingolfsson. Havforskningsinstituttet.
Tom S. Nordtvedt. SINTEF Ocean.



Bakgrunn

- Kvalitetsutfordringer på hyse fanget med snurrevad
 - Bløt muskel, spalting og blod (fangstoperasjon/lagring/håndtering)
 - Økonomisk tap og reklamasjoner



Hyse – en utfordrende fisk



Hyse spalter lett



God kvalitet, når vi gjør ting riktig

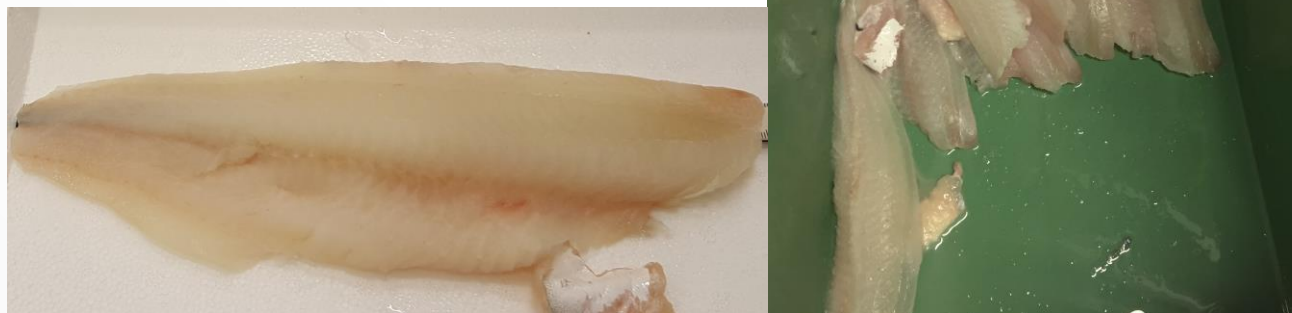


Skånsom fangst og om bord håndtering er nøkkelen



Prosjektet

- Levende leveranser og pre-rigor (tidlig) prosessering ga mindre blod, spalting og en bedre konsistens i filetene. Oppnådde produkter av toppkvalitet.

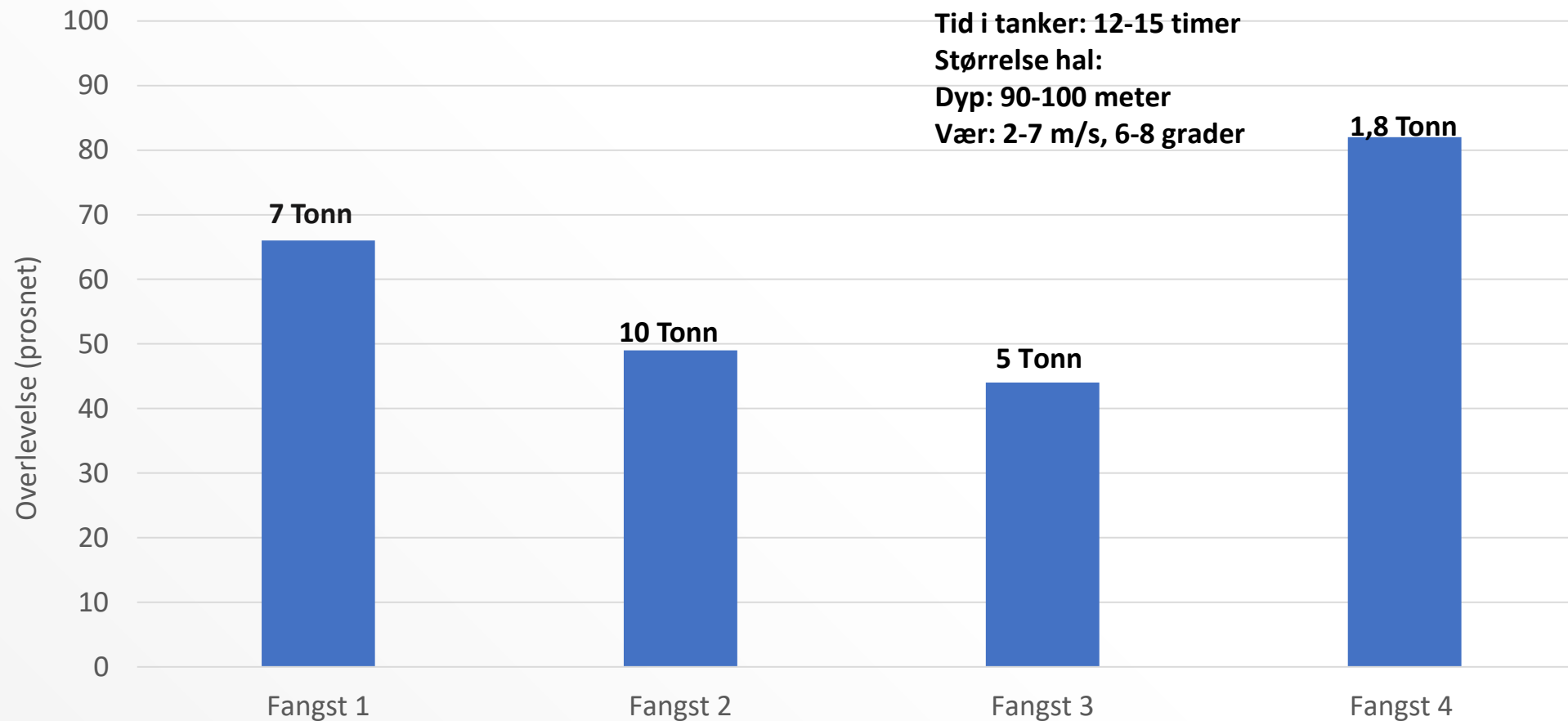


- Finansiert av FHF
- Båtsfjordbruket AS, Lerøy Norway Seafood ASA, Gunnar Klo AS, Nergård AS og M/S Ballstadøy

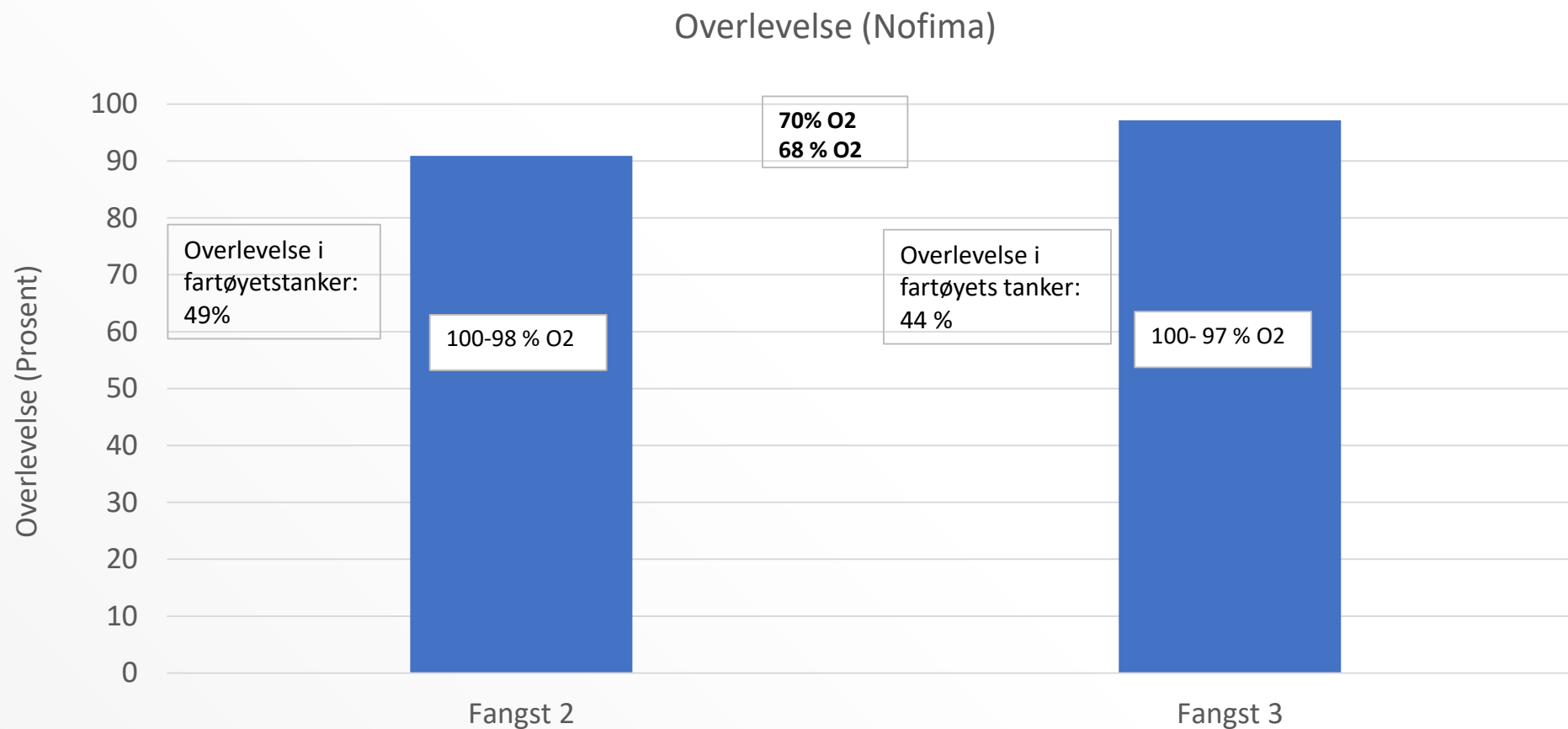
Video



Overlevelse i tank om bord på fartøy



Overlevelse i forsøks tanker

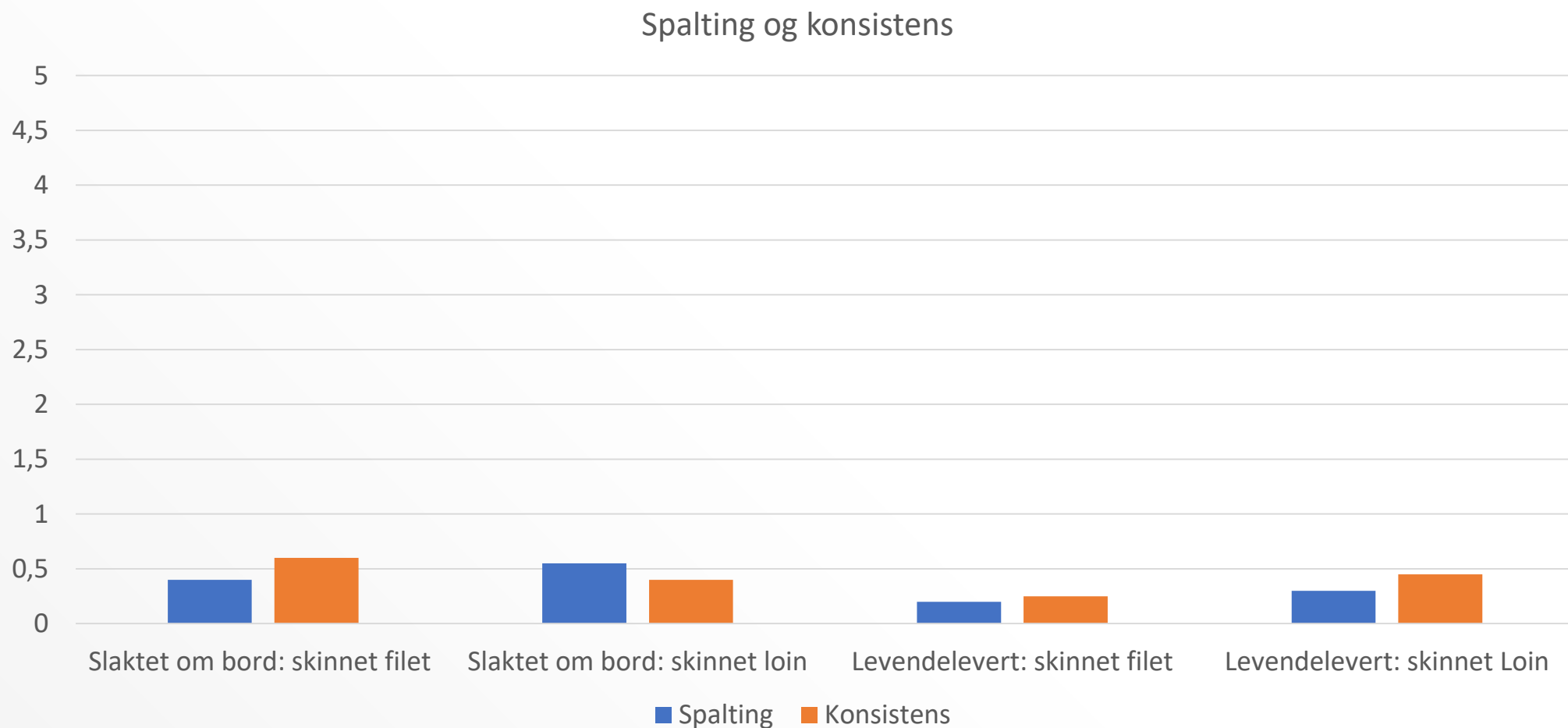


Levende hyse i Nofimas forsøkstanker



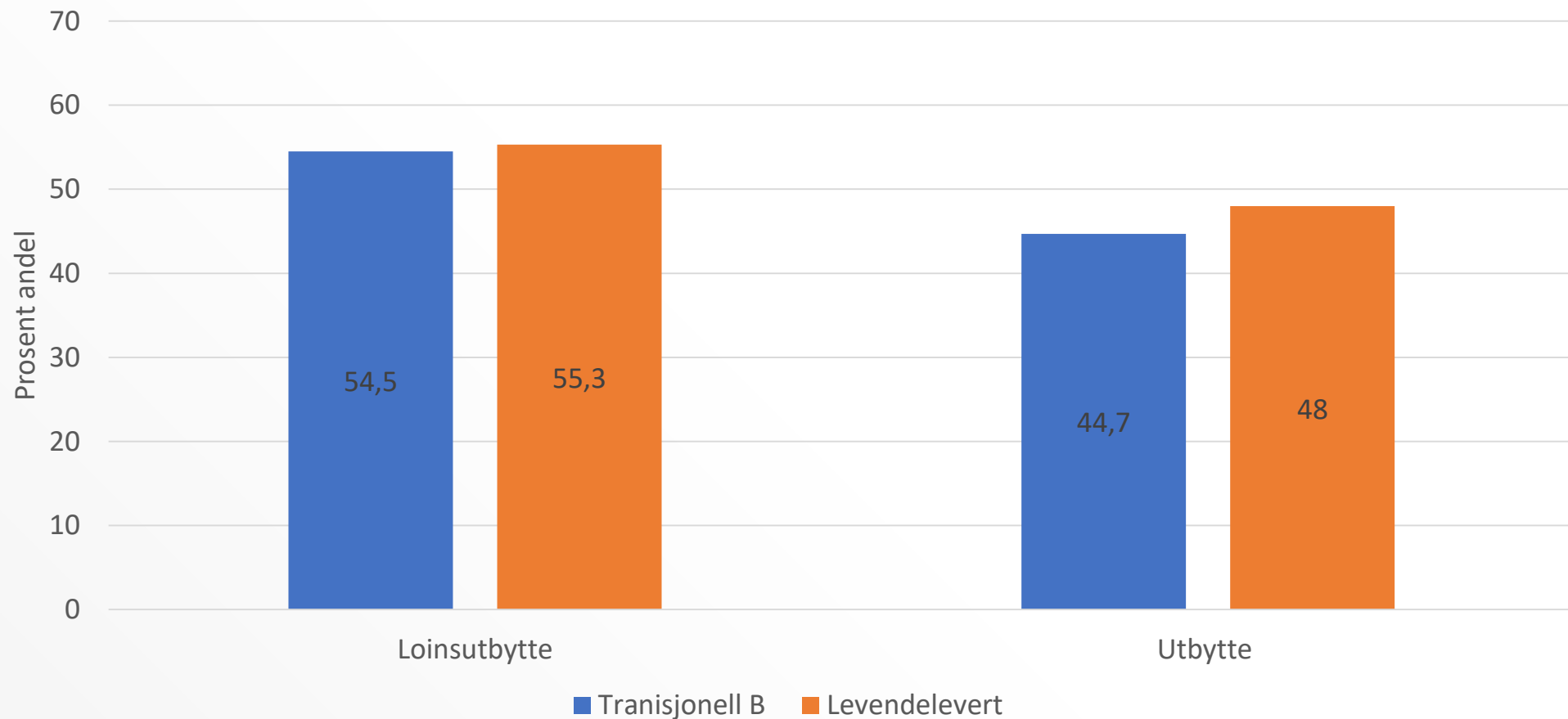
Slaktet levende om bord og på land (levende levert)

Filetert rett etter levering. Vurdert dag 3

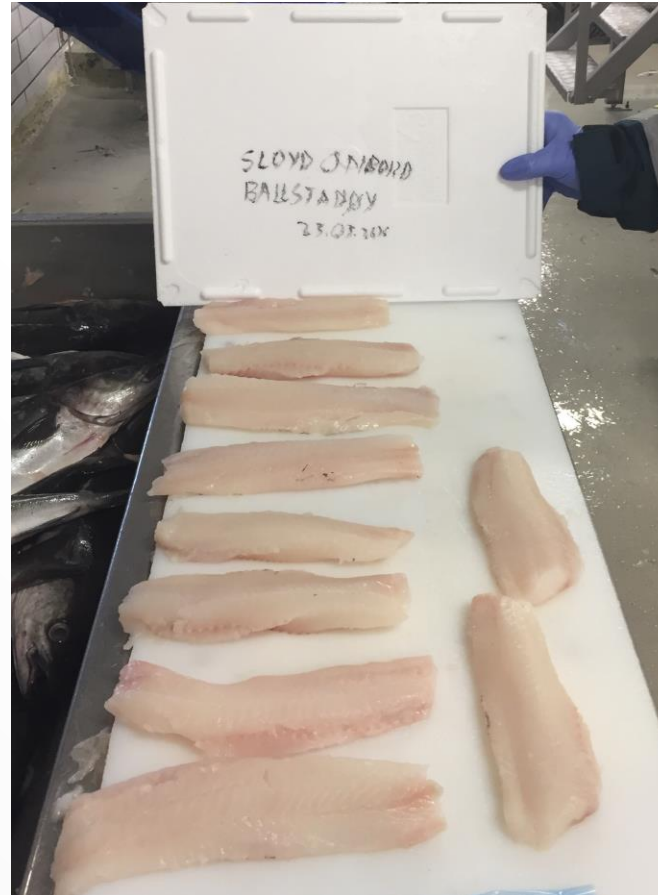


Slaktet levende om bord og på land (levende levert)

Utbytte på leveringsdagen - Produksjons- og loinsutbytte.

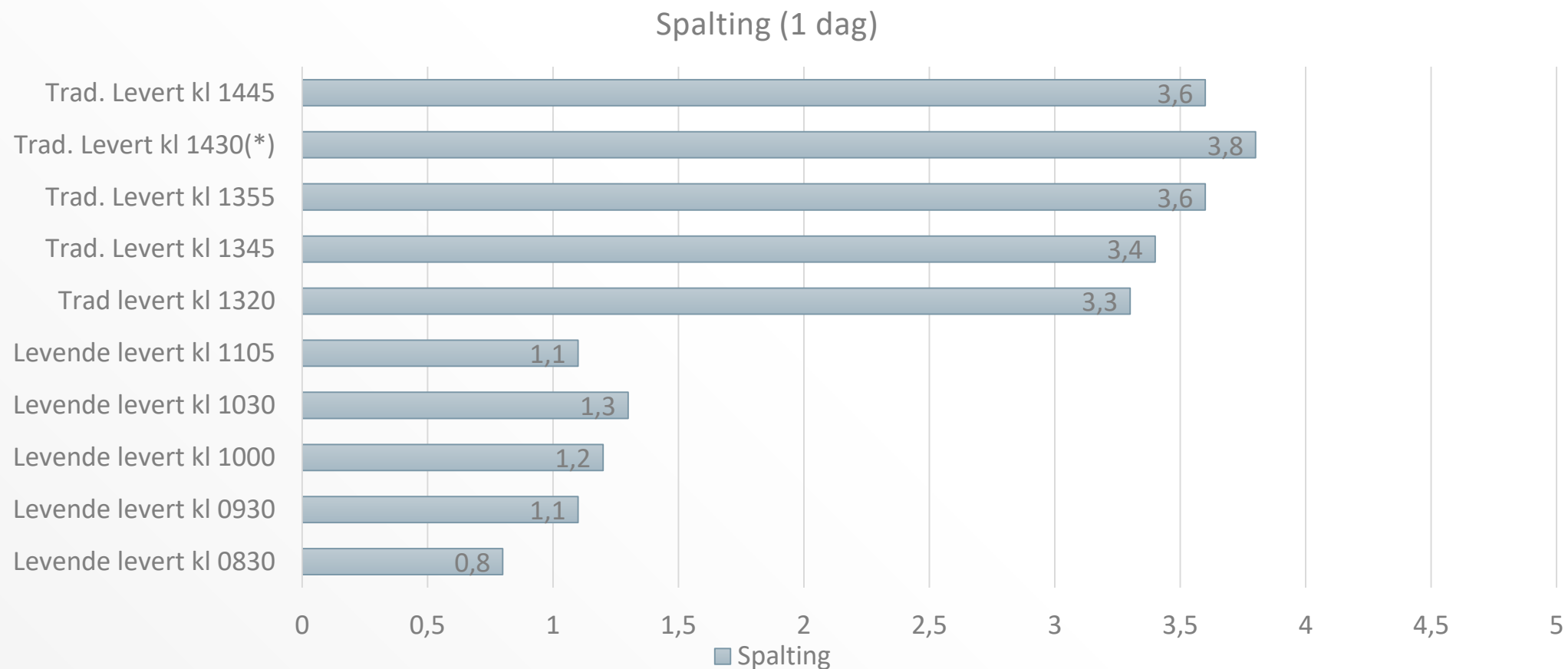


Hyse slaktet levende om bord og på land (levende levert)



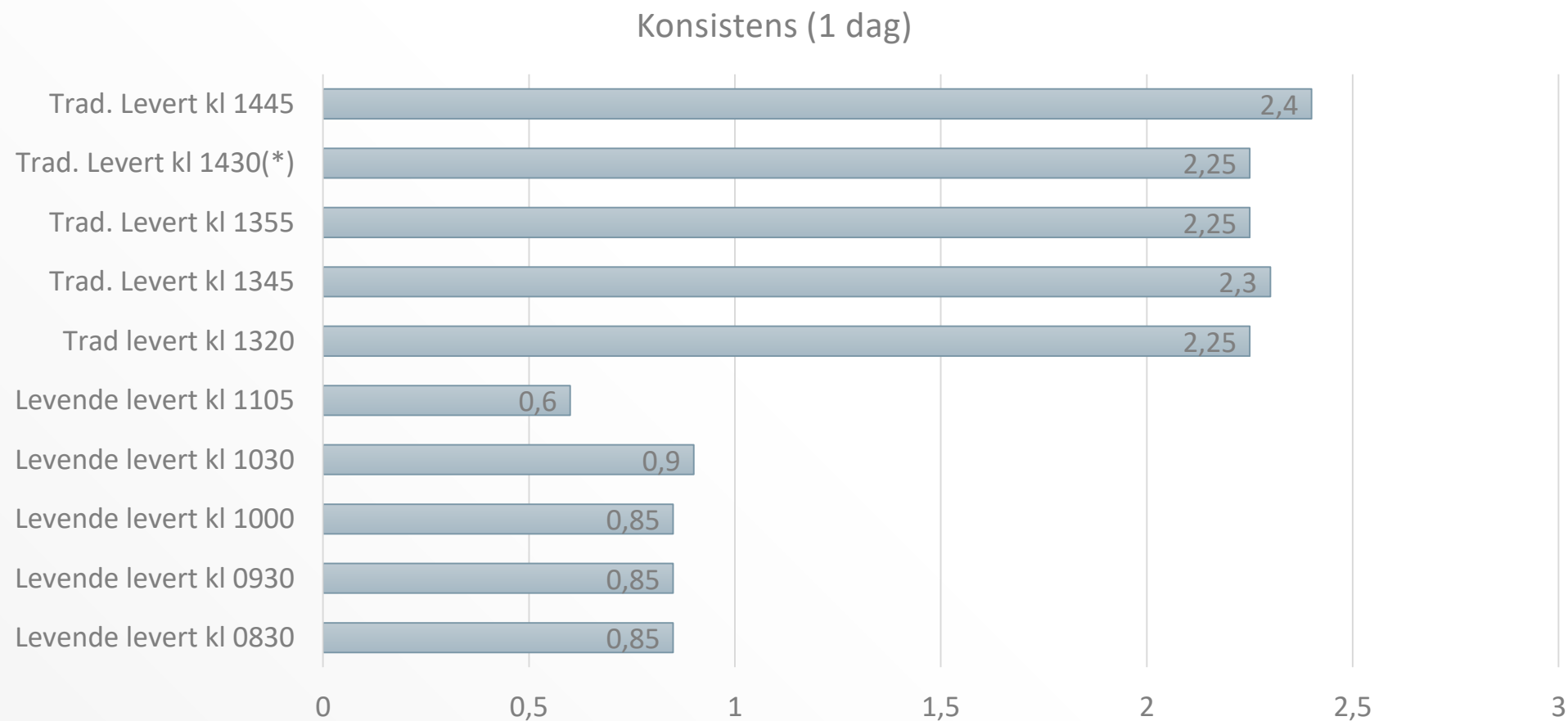
Tradisjonell vs levende levert hyse.

Spalting ved ulike tidspunkt i produksjonen (Etter 1 døgns lagring)

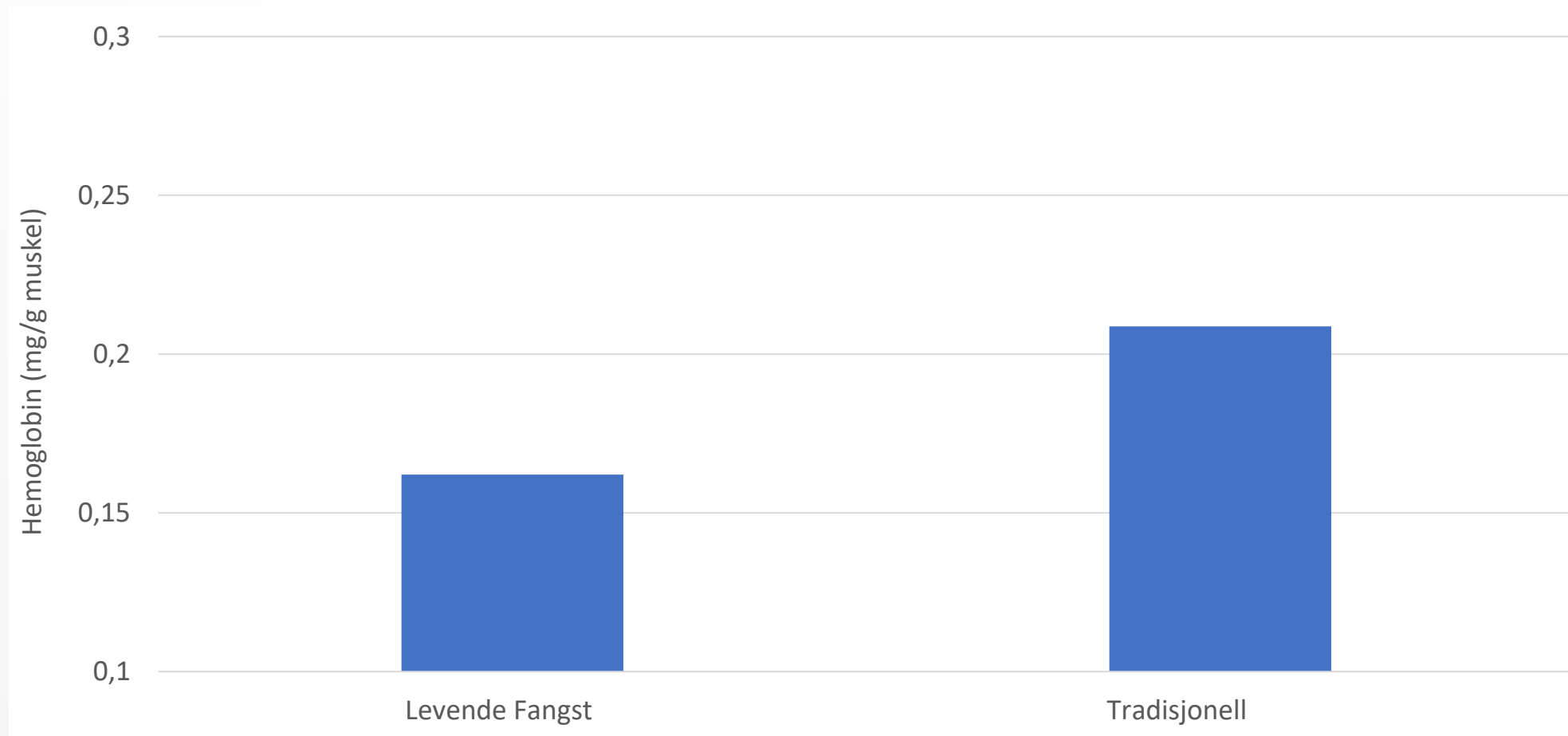


Tradisjonell vs levende levert hyse.

Konsistens ved ulike tidspunkt i produksjonen (Etter 1 døgns lagring på is)



Restblod i hysefileter levendelevvert vs tradisjonell

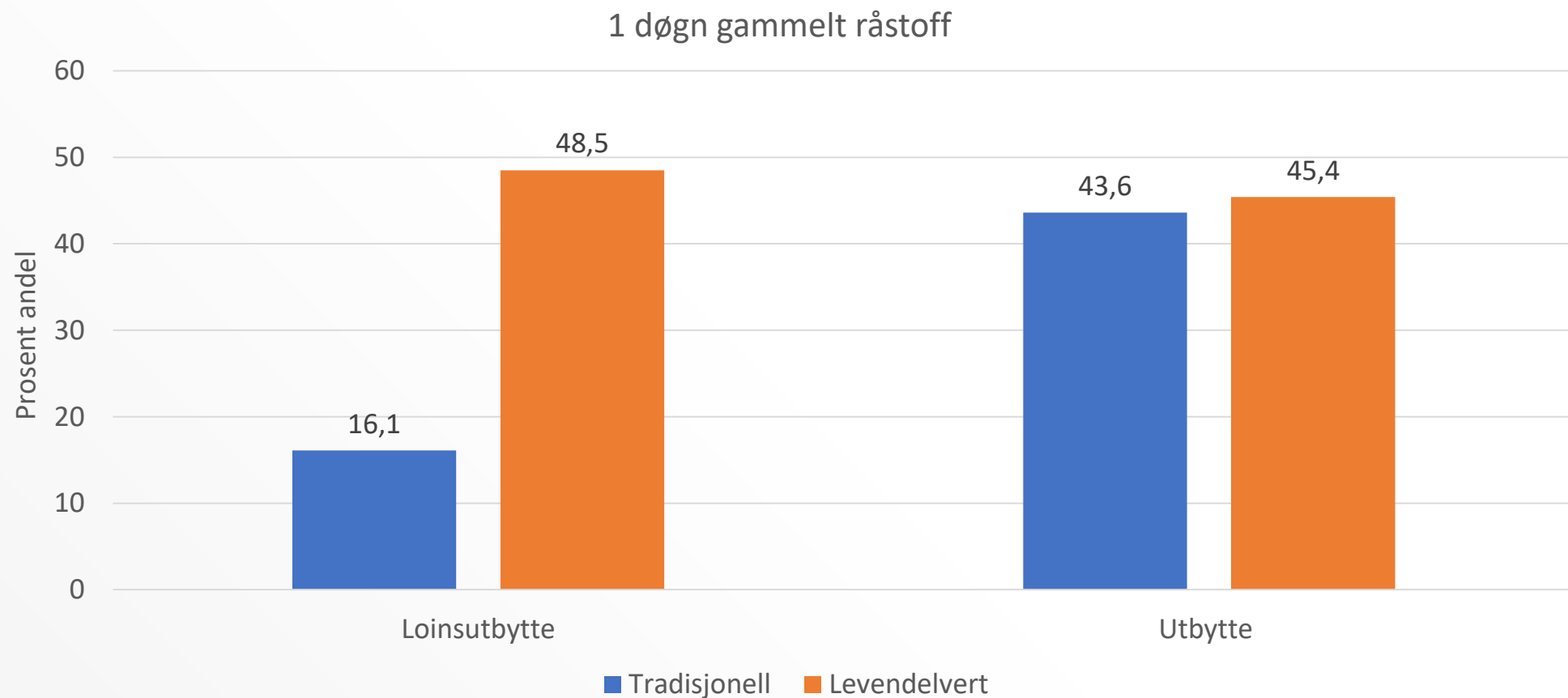


Tradisjonell vs levende levert hyse.



Tradisjonell vs levende levert hyse.

Utbytte gjennom produksjon (totalt/loin) (Etter 1 døgns lagring)



Regne eksempel

Tradisjonell vs levende levering av hyse (lagret 1 døgn)

- 1000 kilo filet
- Tradisjonell
 - 16,3 % loin (163 kilo loin)
- Levendelevert
 - 48,5 % loin (485 kilo loin)
- Minst 30 kr i prisdifferanse mellom blokk og loin
- **Differansen utgjør minst 9 600 kr per tonn filet som skjæres!**
- **Estimert dagsproduksjon på 7,5 tonn filet, differanse på 72 000 kr!**

Lagringsforsøk av pre-rigor hysefilet



- Krymping (8%) og vekttap (ca 8%)
- God konsistens og lite spalting, dette vedvarer under lagring (lite endring).
- Svært lite lukt (10 dager).

Oppsummering

- Mulig å oppnå høy overlevelse i forsøktankene, det må jobbes med tankene om bord på fartøy for å optimalisere dem.
- Kontrollert slakting av hyse gir utmerket kvalitet og gode utbyttetall.
- Slaktingen kan gjennomføres:
 - På tur til land
 - Ved mottaksanlegg
- Lagring av pre-rigor hysefilet gir god kvalitet som vedvarer under kjølelagring.
- **Stor forskjell i kvalitet og utbytte mellom tradisjonell håndtert og levende levert hyse. Gir stor mulighet for økt fortjeneste. (bedrift, arbeidere og fiskere)**






Takk for
oppmerksomheten

 /nofima

 @nofima

 /company/nofima/

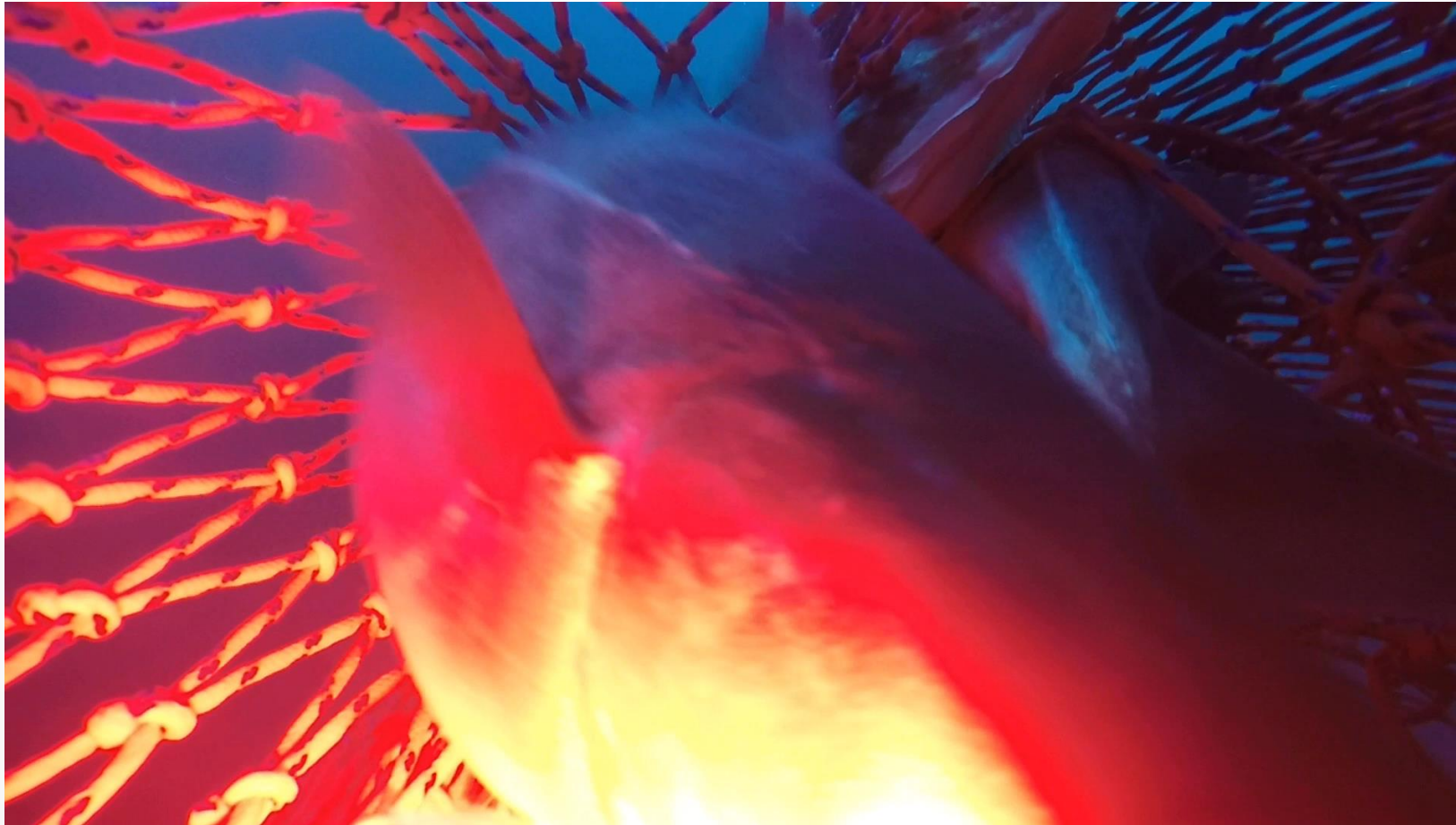
 /nofima

#nofima

Torbjørn Tobiassen
Forsker

 Torbjorn.tobiassen@nofima.no





Hva skal til for å lykkes?

- Få kontroll på hvilke parameter som kan øke overlevelsen i kommersielt fiske etter hyse.
- Kontrollert slakting av hyse hold levende om bord eller på land.
- Danne grunnlag for at flere kan drive fiske på denne måten (Tenk Levende)

Ønsker å gå fra ferskleveranser til levende levert



