

INNHOLD



TORSKEFISK, bløgging og utblødning

TORSKEFISK, utblødning

TORSKEFISK, sløying

KAPPING

TORSKEFISK, fletering

FLATFISK, kapping og sløying

BLÅKVEITE, spord- og japankutt

BLÅKVEITE, restråvarer

TORSKEFISK, restråvarer

LANGEROGN

METODER for å undersøke kvaliteten

TORSKEFISK

– BLØGGING OG UTBLØDNING



Korrekt bløgging er avgjørende for kvaliteten på fisken. Bløgging bør utføres i takt med opptak og når fisken er levende. Da vil pumpefunksjonen i hjertet og muskelsammentrekningene i fisken gi en god utblødning. Å utsette bløgginga til fisken nesten er død vil gi dårligere utblødning og kan føre til necklassing av råstoffet.

Om bord i trålflåten benyttes ofte direkte sløyging. Her blir bløgginga utført under hodekappinga, deretter blør fisken ut i buffertanker. Dersom blodgjennomstrømminga i fisken

stoppes får en lett blodmerker i skinnnet og i filetene. Disse blodmerkene kalles ofte «slag og støtskader» selv om de røde flekkene skyldes mangelfull utblødning. Dersom fisken blir liggende i hauger på båndet, stopper blodtilførselen pga. presset av vekten av fisken som ligger oppå. Denne fisken blir dårlig utblødd. Når dårlig utblødd fisk blir fraktet på transportbånd gjennom fabrikkene får fisken ofte blodstriper på skinnsida av fileten. Alle bløggemetoder kan benyttes, men en-snittsmetoden blir mest brukt.



EN-SNITTSMETODEN

Skjær over kverken og hovedblodåra mellom hjertet og gjellene i et jevnt kutt. Kuttet gjøres på skrå inn mot ryggen.



TO-SNITTSMETODEN

Kverken kuttes (bilde A) og kniven føres litt på skrå ned mot nakken og skjærer over begge hovedpulsårene ved ryggbeinet ved hodet (bilde B). Dersom en bare kutter den ene hovedpulsåra blir fisken bare utblødd på den ene siden.



STIKKMETODEN

Kniven stikkes inn rett i bakkant av gjellene, og hovedpulsåren kappes. Fordelen med denne metoden er at en unngår å skade hjertet, men det er svært lett å skade fiskekjøttet dersom stikket ikke blir utført korrekt.



Hjertets plassering.

VIKTIG!

- ✓ At fisken er levende før bløgging.
- ✓ Sjødød fisk skal også bløgges, men skal sorteres for seg selv.
- ✓ Rette jevne kutt.
- ✓ Unngå å skade hjertet.
- ✓ Unngå for mye fisk i tankene, slik at blodårene blir klemt sammen og gir dårlig utblødning.
- ✓ Alle blodårer i buken skal være fullstendig tømt for blod.
- ✓ God utblødning i minimum 15 minutter.
- ✓ Rennende friskt vann i utblødningstankene.



Utblødning i rennende vann.



Godt med vann gir god utblødning.

TORSKEFISK

– UTBLØDNING



METODE FOR Å UNDERSØKE OM FISKEN ER GODT UTBLØDD

Når fisken er dårlig utblødd, ser en tydelig blodrester i blodårene i kjøttet. Det finnes enkle metoder for å sjekke om fisken er godt utblødd. Dra fingeren langs den naturlige spaltinga på ryggsida av fileten (A).

Dersom utblødninga ikke er god nok, ser en at blodårene i filet og kotelett er blodfylte (B og F). Dette gir røde blod-

flekker. Dersom en stryker fingeren langs ribbebeina og ned mot buken ser en at blodet pipler ut av blodårene når fisken er dårlig bløgg og utblødd (C og D).

En annen metode er å skrape vekk svarthinna på bukappen. Ved dårlig bløgg og utblødning ser en tydelig blodfylte årer i bukpartiet (E).



Blodige koteletter som følge av dårlig utblødning.

TORSKEFISK

– SLØYING



I følge Kvalitetetsforskrift for fisk og fiskevarer skal alle arter utenom makrell, sild, uer, pigghå og sjøørret sløyas. Sløyeprosessen utføres manuelt eller maskinelt. Sløyesnippet bestemmes ut i fra fiskeart og anvendelse. Følgende regler omfatter all fisk som skal sløyas:

- Sløyesnippet skal føre til fullstendig rensing av bukhula.
- Sløyesnippet skal ikke gå inn i fiskekjøttet slik at det skader produktet.
- Skjære- og snittflater skal være hvite og fiskekjøttet skal være uten løst blod.
- Ved å ta sløyesnippet helt ned til gattboret skjærer en løs tarmfestet, slik at det blir enklere å ta ut innvoller og rengjøre bukhula.
- Sløyesnippet skal alltid tas midt etter buken og i rett linje mot gattboret.
- Sløyesnippet må utføres slik at en unngår å snitte i lever, rogn, galleblære eller tarmen.

FORSKJELLIGE SLØYESNITT

Noen fiskearter har andre prosedyrer for sløyning. Sei, hyse, lyr, lange og brosme skal skjæres på venstre side av gattfinnen og helt bak i bukhula. Ved sløyning av stor torsk kan det være en fordel at sløyesnippet ikke åpner hele buken (se bildet under). Når kuttet starter ved bukfinnene henger ørebeina sammen og det blir lettere å håndtere fisken uten at den skades.



Korrekt sløyesnippet for sei.



Korrekt sløyesnippet for torsk.



Korrekt sløyesnippet for lange.

VIKTIG!

- ✓ Unngå å stikke hull på innmaten, spesielt galleblæra som misfarger produktet.
- ✓ Fjern all innmat.
- ✓ Sløyning må utføres så raskt som mulig.
- ✓ Når en skal ta vare på lever og rogn er det best å sløye slik at ørebeina henger sammen.
- ✓ Dersom en skjærer opp hele buken må en være forsiktig slik at ikke spåmannsbeinet skader fisken.

SKÅNSOM SLØYING AV ROGNFISK

Når en skal ta vare på lever og rogn er det viktig å skjære forsiktig på skrå inn under buken for ikke å snitte hull i rognsekkene. Bruk gjerne en spesialkniv som er butt i spissen. Stikk kniven forsiktig mellom bukfinnene og skjær bakover. Ørebeina henger da sammen og gjør at fisken beholder korrekt form. Kutt tarmen i strupepartiet og ta

fingerne forsiktig inn i bukula for å ta ut levera i en sammenhengende bevegelse. Ta ut resten av innmaten og sorter ut rogn.

En dårlig utblødd fisk vil ha blodutredelser i kverken og har blodfylte blodårer i rognposene (se bilde under til høyre).



Stikk kniven forsiktig inn mellom brystfinnene.



Korrekt sløyenesnitt, men dårlig utblødd.



Sløyekniv med rund spiss.

FEIL SLØYESNITT

Fisk som er feilsøydd gir dårlig utbytte, kan bli nedklassifisert og i verste fall helt ødelagt. Når en skjærer inn i fiskekjøttet eksponerer en for bakterievekst og blødninger i fiskekjøttet. Dersom fisk blir dårlig sløydd får en mørke flekker og

dårligere kvalitet under lagring. Kun en leverbit i et kar kan være nok til å misfarge den øvrige fisken i karet. Fisken får en gulaktig farge i fiskekjøttet.



En vanlig feil er å kutte for langt bak og inn i kjøttet.



Sløyenesnittet har skjært ned i bukkjøttet i ueren.

TORSKEFISK

– FILETERING



FILETERING

Fisk som fileteres skal ha god kvalitet. Fisken skal være bløgget levende og være godt utblødd. Den må ha en fast og god konsistens. Gelèaktig eller spaltet fisk skal ikke fileteres. Fisken må i tillegg være kappet og sløyd på korrekt måte. Husk at hyse blir fort bløt i konsistensen. I hal med flere arter bør en derfor filetere hysa først.

Ta hyppige kontroller av filet- og skinnemaskiner. Uskarpe kniver gir dårligere skjæresnitt, lavere utbytte og et dårlig produkt, som ofte fører til reklamasjoner. Fabriksjefen bør ha prosedyrer på hvor høyt filetutbyttet skal være og bør ta jevnlig 10-fisk prøver for å kartlegge om en har tilfredsstillende utbytte.

SKINNING OG RENSKJÆRING

Vær nøye under renskjæringa av filetene. Det skal ikke være skinnrester igjen på skinnfrie fileter. På beinfri filet må alle bein fjernes. Fjern i tillegg rester av bukklapper, hinner, blodflekker, skinnrester, synlig kveis, eller andre kvalitetsfeil. Fileter er spesielt utsatt for forurensing og tåler lite

håndtering. Håndter derfor fileten minst mulig, ha god hygiene og jevnlig rengjøring av skjærebordet. Ikke la fileter bli liggende i bakker eller på skjærebordet under pauser eller stopp i produksjonen. Pakk filetene før pauser.



Torskefilet med bein (hel filet).



Torskefilet uten skinn og bein.

Fjern tykkfiskbeina med et v-kutt. Kuttet blir fryst ned til farseproduksjon. Ulik beinstruktur i hyse, torsk og sei gjør at v-kuttet fra disse artene blir forskjellige. V-kutt kuttes som oftest i filetmaskina. Det som skjæres bort på skjærebordet går ofte til melproduksjon.

VIKTIG!

FILETERING OG SKINNING

- ✓ Unngå skinn- eller beinrester på skinn- og beinfri filet.
- ✓ Jevnlig kontroll av utbytte og utseende.
- ✓ Forsiktig håndtering av filetene.
- ✓ Godt renhold og rett innstilling av knivene i filet- og skinnemaskina.
- ✓ Rene transportbånd.
- ✓ Maskina må ikke mates med fisk av feil størrelse eller fiskearter den ikke er beregnet for.
- ✓ Unngå at fiskeskjell overføres fra skinnen til filetene.
- ✓ Dusjing/spyling av filetene på transportbåndet.
- ✓ Filetene bør skinnes fortløpende.
- ✓ Unngå at fileter blir liggende for lenge i bakker eller på bånd før pakking.
- ✓ Fileter med kvalitetsfeil pakkes i egen sortering.

VEIING OG SORTERING

Vektene skal tareres ved hvert vaktskifte eller oftere. Filetene blir veid i bakker med dreneringshull. Filetene vektsorteres etter en spesifikk gradering før pakking. Gradering som

benyttes varierer ut fra kundekrav. Ta vektkontroller på frysede kartonger for å undersøke om kartongene har korrekt vekt.

PAKING



Korrekt pakking.

For å få et fint utseende og bevare kvaliteten på filetene er det viktig med korrekt pakkemetode. Dersom en får luftlommer i kartongen får en lengre innfrysningstid og en kan få uttørking og harskning av produktet. Frysetørkeskadet fisk får ofte en hvit farge, blir lettere spaltet og får en sprø konsistens i kjøttet.

CATERINGKARTONG

Ved cateringpakking er det viktig at filetene blir pakket slik at de ikke kommer i kontakt med hverandre og at filetene beskyttes av plastsvøpet. Plasten skal beskytte produktet mot uttørking. Filet med skinn skal pakkes med skinnsiden ned. Det er viktig at hver filet legges i gropen som dannes mellom filetene i laget under, slik at overflaten blir jevn. Ved å legge filetenes nakkeparti mot kartongens kortsider vil en få et jevnt resultat. Tre kartonger blir pakket i en masterkartong.

FILETBLOKK

Ved pakking av filetblokk legger en filetene direkte ned i blokkemballasjen. Fordel filetene jevnt i blokka, slik at overflaten blir fin. Tre blokker blir pakket i en masterkartong.

Det er viktig med korrekt vekt for å unngå luftlommer i blokka.

VIKTIG!

- ✓ Korrekt emballasje.
- ✓ Korrekt pakkemetode.
- ✓ Unngå skader og brekkasje på kartonger.
- ✓ Korrekt vekt.

FLATFISKARTER

– KAPPING OG SLØYING

Sløyninga skal utføres på den mørke sida (oversida) av flatfisken. Stikk kniven inn i overkant av gjellelokket, rett bak brystfinnen (A). Dersom en tar sløyensnittet for langt ned vil

en få et stort utbyttetap (B). Det er også fare for å skjære inn i hjertet og forurenske kjøttet og snittflatene med blod. Skjær et sammenhengende kutt.



Feil sløyensnitt for flatfisk.



Korrekt sløyensnitt for flatfisk.



Korrekt kutting av kverken.



Korrekt sløyensnitt.



Korrekt sporkutt.



Skrap vekk sleipa på kveita. Dra kniven langs kroppen på kveita og fjern eventuelt rester av sleipe. Spyl godt.



Korrekt rundkutt.

Dersom flatfisken skal produseres med hodet på, tar en ut innmaten og gjellene i en operasjon. Det er viktig å fjerne de to kjertlene som sitter helt bak i bukula på kveite (A og B). Blodryggen på all kveite skal fjernes. For lettere å fjerne blodryggen kan en snitte med kniv på begge sidene av ryggspylen og skrape med ei kveiteskje (C og D). Rester av blodryggen og søtfsken kan gi en gulbrun farge i kjøttet.

Fremst i nakken, på ei forhøyning på begge sidene av ryggbeinet finner en søtfsken. Dette er kjertler som skal fjernes hos kveite. Kveite har mer søtfsk enn blåkveite. Skrap

vekk dette partiet (E). For å fjerne blodrester i årene til kveite kan en spyle bakerst i bukula inn i årene. Dette gir god utskylning av blodet (F). Dersom det er brudd i ryggraden vil en spyle blodet inn i fiskekjøttet.

Tidligere var det vanlig at kveite ble liggende på kjølerom noen dager før innfrysing. I løpet av lagringstida slapp kveita sleipa. I dag er det mest vanlig å fjerne sleipa med høytrykk. Vær forsiktig med trykket under spylinga og ikke spyl for lenge.



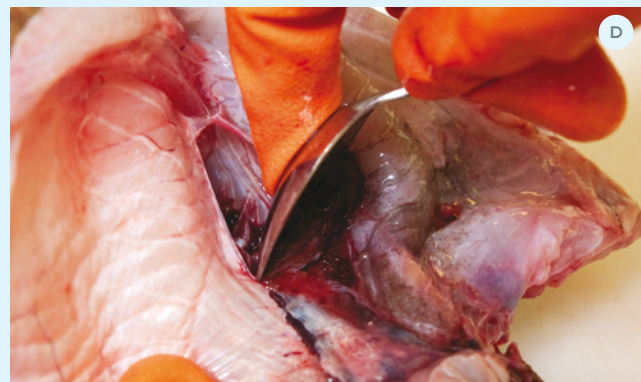
Kjertlenes plassering i bukula.



Kjertlene fjernes.



Snitting langs blodryggen.



Skraping av blodryggen.



Søtfskens plassering.



Vannet spylar gjennom blodåra som ligger langs ryggspyla.

BLÅKVEITE

– SPORD- OG JAPANKUTT



Blåkveite blir kuttet på ulike måter, men japankutting er mest vanlig. Bildene nedenfor illustrerer hvordan japankutt skal utføres på blåkveite. Dersom en utfører kuttet på den lyse sida av kveite er det lettere å se om kuttet blir korrekt.

Ved maskinell japankutting må en være spesielt oppmerksom på å ikke kutte for mye (skråe japankuttet for lite). Dette gir stort utbyttetap og feil utseende på produktet.

Sporden til blåkveite skal kuttet like bak finnene, der sporden er smalest.

Hoder og sporder blir pakket som egne produkter.



Feilkuttet blåkveite gir stort utbyttetap. (Feilkuttet er illustrert på ei kveite).



Start japankuttet her.



Korrekt japankutta hode



Korrekt japankutt.



Korrekt kutta blåkveitespord.

Det er viktig å fjerne de to kjertlene som sitter helt bak i bukhula på blåkveite (A og B). Blodryggen på all blåkveite skal fjernes. For lettere å fjerne blodryggen kan en snitte med kniv på begge sidene av ryggsoyla og skrape med ei kveiteskje (D og E).

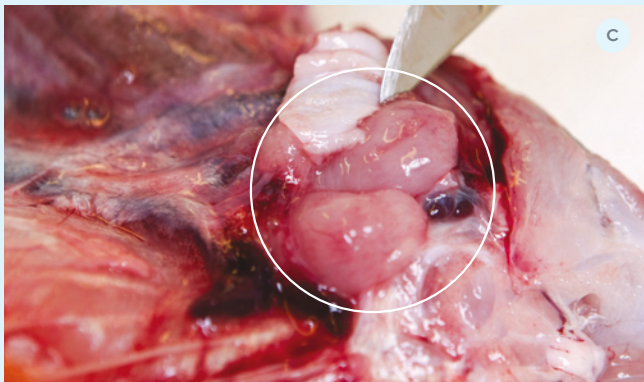
Fremst i nakken, på ei forhøyning på begge sidene av ryggbeinet finner en søtfisken. Dette er kjertler som skal fjernes hos blåkveite. Skrap vekk dette partiet (C). Søtfisken ligger så langt framme i nakken at den følger med hodet når blåkveita japankuttet. Rester av blodryggen og søtfisken kan gi en gulbrun farge i kjøttet.



Kjertlenes plassering i bukhula.



Kjertlene fjernes.



Søtfiskens plassering.



Snitting langs blodryggen.



Skraping av blodryggen.

BLÅKVEITE – RESTRÅVARER



De fleste båter utnytter hoder og sporder fra blåkveite. Når en japankutter blåkveita utgjør hodet en stor andel av rundvekta. Det høye fettinnholdet i blåkveita gjør at hodet lett harskner om en ikke produserer hodet på korrekt måte. Rengjør hodet godt, alle rester av innmat og blod skal fjernes. Det er en vanlig feil at rester av lever og tarmen henger igjen på hodet. Rester av innmat gir harskning og misfarging av produktet. Ikke vent med å fryse inn hodene til

produksjonen av kappa og sløyd fisk er ferdig. Dersom hodene blir liggende for lenge i romtemperatur før innfrysing, starter nedbrytingsprosessen raskt.

En kutter sporden rett bak bukfinnene der spordpartiet er smalest. Fjern rester av blod og slim på sporden. Hoder og sporder blir pakket i blokker på samme måte som kappa og sløyd fisk.



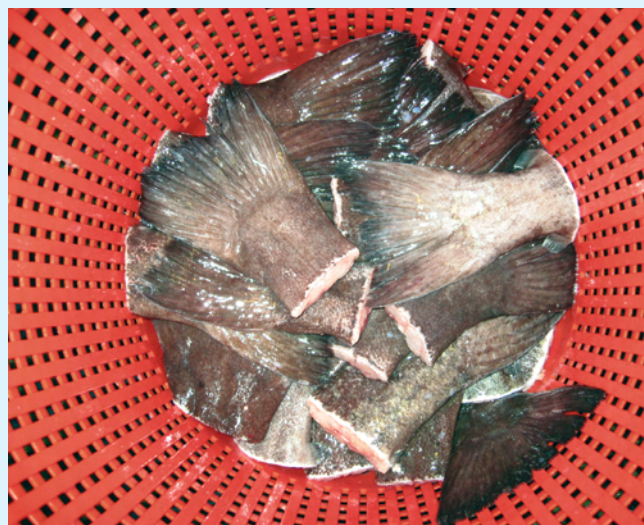
Korrekt japankutta hode.



Hoder klar til pakking.



Korrekt kutta blåkveitespord.



Sporder klar for pakking.

TORSKEFISK – RESTRÅVARER



Utnyttelse av restråvarer (biprodukter) er viktig ut i fra både miljømessige og økonomiske årsaker. Noe restråvarer blir produsert og omsatt, mens andre er det foreløpig ikke lønnsomt for fiskerne å utnytte.

Det finnes maskiner som kan skjære tunger, kinn og kløyve hoder. Noen norske båter og bedrifter bruker disse maskinene. Hodeproduktene blir enten levert ferskt, fryst eller saltet. Hele hoder blir omsatt i enkelte markeder, både fryst og tørket.

Noen båter tar vare på lever av for eksempel torsk og sei. Lever trenger lengre infrysningstid enn kapp og sløyd fisk. Når en produserer lever kan en få problemer med oljelekkasje på kartongene (kartongene «svetter»). Emballer leveren godt i plastpose før pakking i blokkemballasje. Pappkartonger med plastbelegg kan hindre lekkasje av olje på emballasjen.

Melke, svømmeblære og magesekker blir utnyttet av noen bedrifter. Andre aktuelle produkter som kan utnyttes er ryggbein, avskjær, skinn og andre innvoller.



Hode.



Tunge.



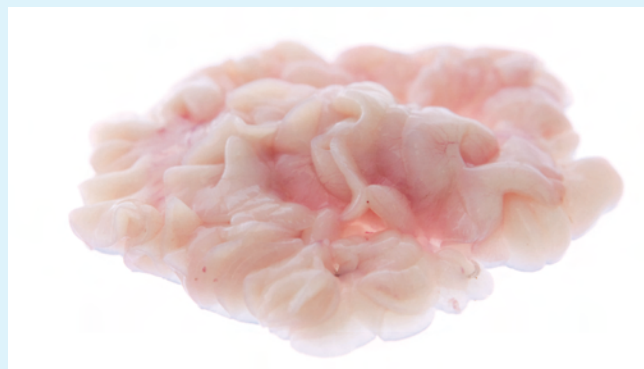
Kløyvd hode.



Svømmeblære.



Lever.

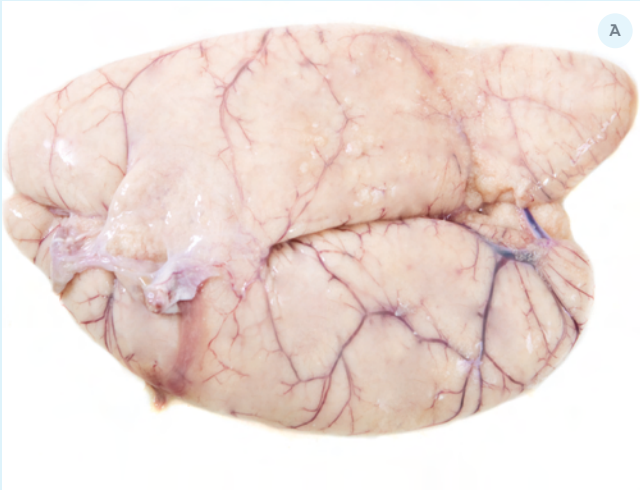


Melke/isel.

Rogn omsettes i sesongen og det finnes ulike kvalitetsgraderinger. Husk å rens rogn godt og ha ikke rester av annen innmat i kartongen. Sorter rogn korrekt og vær forsiktig med håndtering av rogn og kartonger slik at en unngår brekkasje. Pakk rogn godt i kompakt heldekkende plast som dekker godt rundt produktet.

Ha god fyllingsgrad i kartongen, men unngå at den buler. Rogn av samme kvalitet pakkes samfunget i blokk.

Torskerogn av B-kvalitet på bilde (C og D) er fisket sent i gytesesongen. Rognegga har fått en bløtere og mer vannholdig konsistens.



Torskerogn av god A-kvalitet.



Konsistens på A-kvalitet rogn.

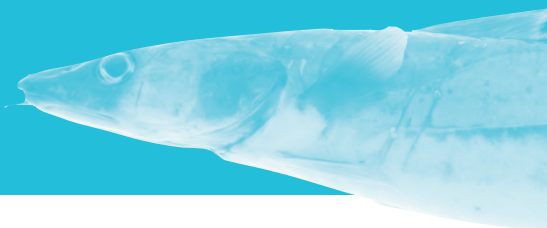


Torskerogn av B-kvalitet.



Konsistens på overmoden B-kvalitet rogn.

FANGSTBEHANDLING AV LANGEROGN



SKJÆRING OG RENSING

Rogna må ikke skades. Rogna må renses for alle innmatrester og blod. Egglederen skal kuttes så kort som mulig (ca. 2–3 cm), men den må være lang nok til å tette åpningen i rognsekken.

Dersom egglederen blir for kort bør en bit av bukklappen følge med for å tette åpningen. Rogna vaskes forsiktig ren for blod, galle og andre uønskede elementer.



Korrekt fangstbehandling

- Unngå skader, rogn må være hel
- God rengjøring av produkt og produksjonslinje
- Godt tilpasset emballasje og pakkemetode
- God fyllingsgrad i kartongen
- Infrysing på skje etter «TTT-metoden»
- Rogna skal lagres under stabile temperaturer
- Merk kartongen med «HANDLE WITH CARE»



Feil fangstbehandling

- Dårlig rengjøring
- Galleblærer og andre innmatrester i kartongen
- Egglederen skjæres for kort slik at rogn flyter ut av rognsekken
- Brekkasje på rognsekkene
- Uttørking av produktet

Rognas næringsinnhold

	%
Vann	70
Protein	25
Fett	2,5
Karbohydrater	1,5
Mineraler	1

PAKING OG MERKING

Bruk ren og tilpasset emballasje til rogn. Ikke bruk for store pakninger, da sen innfrysing kan føre til iskrystaller i produktet. For å unngå uttørking og oksidasjon, pakk rogn godt i kompakt heldekkende plast som dekker godt rundt produktet. Ha god fyllingsgrad i kartongen, men unngå at den buler. Rogn av samme kvalitet pakkes samfengt i blokk.

Benytt standard merking og bruk «best før» dato 24 mnd. fra produksjonsdato. Merk med informasjon om redskapstype. Kartongen skal merkes med «HANDLE WITH CARE».

PRØVETAKING FRA FRYSELAGER

Rogna lagres under stabile temperaturer under hele lagringsperioden. Ved kontroll av rognkvalitet på fryselager tines rogn under kontrollerte betingelser. Pass på tid, temperatur og toleranse. Rogna skal ligge i plasten under tininga. Unngå at rogn blir utsatt for lys under tineprosessen. Start uttestinga av rogn når kjernetemperaturen ligger mellom $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ og $0\text{ }^{\circ}\text{C}$.

SORTERING

Langerogn hel A kvalitet



- Hel langerogn under 200 g må pakkes og merkes for seg selv, eller inngå som langerogn industri B kvalitet
- Moden ugytt fisk med klare rognkorn
- Naturlig farge med fint og friskt utseende
- Små blodårer
- Ren, uten vedheng av bukkinne
- Egglederen er lang nok til å tette åpningen i rognsekken
- Ikke tegn til brekkasje på rognsekkene
- Korrekt pakket og merket
- Har ikke:
 - ✓ blodansamlinger
 - ✓ fett fra oppløst lever
 - ✓ blåfarget rogn eller overstått rogn
 - ✓ uttørking

Langerogn sund A kvalitet



- Fyldig rogn over 200 g
- Kan ha små risp, eller mangle en spiss av rognsekken
- Kan ha små feil, som mørkere farge
- Ellers som hel A kvalitet

Langerogn industri B kvalitet



- Rogn som er skåret eller revet i stykker
- Rogn av bløt, overstått eller halvgytt fisk
- Rogn under 200 g
- Rogn som ikke holder kravene til de andre kvalitetene
- Fargeforskjeller
- Store blodårer

METODER FOR Å UNDERSØKE KVALITETEN

For at båten skal kunne selge et produkt av god kvalitet er bedømmelse av råstoffkvaliteten viktig. Dette kan gjøres ved subjektiv vurdering av fisken. Vurder utseende, konsistens, lukt, øyne og gjeller. Det finnes metoder for å sjekke kvalitet på fisk.

METODE 1

Egenskap	God kvalitet	Dårlig kvalitet
Utseende	Skinnende overflate med klare farger. Overflaten er dekket med et tynt, klart slimlag.	Matt blek farge i skinnet. Slimlaget blir tykkere og etterhvert ugjennomsiktig.
Konsistens	Fast fin konsistens i fiskekjøttet.	Fiskekjøttet har fått en løsere konsistens.
Lukt	Frisk lukt som minner om frisk tang eller metall.	Lett syrlig lukt.
Øyne	Øynene skal være utstående med klare hornhinner og sorte pupiller.	Øynene synker tilbake og blir flate. Uklar hornhinne og ugjennomsiktige pupiller.
Gjeller	Gjellene har en klar og lys til brunlig rødfarge og er uten synlige mengder slim.	Gjellene har slimlag og en blekere farge. Slimlaget blir etter hvert ugjennomsiktig.



Ta ut gjellene i kveitehodet.

METODE 2

Kveite er en fet fisk som harskner lett og taper seg fort dersom ikke fangstbehandlingen er korrekt. En metode for å undersøke kvaliteten og ferskheten for kveite er å kløve hodet. Ta først ut gjellene (A) og kløv hodet på langs (B). Brett ut hodet og sjekk farge og friskheten i fiskekjøttet (C).

Dersom fett i hodet har harsknet blir det en gulaktig farge og en harsk lukt.

En metode for torsk er å kløve hodet på langs og brette det ut (D og E) og vurdere kvaliteten på produktet. Hoder med dårlig kvalitet vil bli misfarget og miste sin naturlige friske fiskelukt.



Kapp kveitehodet på langs.



Brett ut kveitehodet.



Kløv torsk hodet på langs.



Brett ut torsk hodet og vurder kvaliteten.



Gjellene i kveitehodet.

METODE 3

For å sjekke ferskheten på fisk som landes med hode tar en utgangspunkt i hodet og gjellene. Plasser to fingrer på begge sidene av gjellebuene, press sammen gjellefilamentene og dra fingrene oppover.

En rødaktig slimete væske kommer ut fra gjellene. Lukt på væska. Dersom gjellene har en frisk tangaktig eller metallisk lukt er fisken fersk og har god kvalitet. Dersom lukten er dårlig har ikke fisken optimal kvalitet.



Press fingrene på begge sidene av gjellebuene.



Blodaktig væske fra gjellene.



Lukt på væska.