

## Levendelagring av linefanget torsk



Automatisk linehaler fra Delitek AS, Myre, bringer torsken om bord uten kleppskader.



Mottak av levende torsk ved ombygget stålanlegg. Deltakende fartøy har sin egen mottaksmerd hvor torsken akklimeres i to dager før overføring til lagringsmerd.



Torsken høves ut av merden og produseres til førsteklasses blanktorsk ved anlegget på Stø.

Forsøk gjennomført på Stø i Øksnes kommune, Vesterålen, viser at omlag 70 % av den linefangede torsken kan bringes levende til land og lagres i merder. Resultatene åpner for at også den mindre kystflåten kan fange og lagre torsken levende.

Fangst, transport og lagring av levende torsk har tidligere vært forbeholdt de største snurrevad-fartøyene (70 til 90 fot). Fire kystfartøy mindre enn 50 fot, deltok våren 2004 i forsøk med line og snurrevad utenfor Stø i Vesterålen. Fartøyene fikk installert nye pumper og ny-konstruerte levendefisktanker med dobbel bunn. Den levende torsken ble overført direkte til tankene.

Prosjektet disponerte 60 tonn forskningskvote.

Prosjektet er ledet av Fiskeriforskning, Tromsø, i samarbeid med Havforskningsinstituttet i Bergen og er finansiert av Fiskeri- og Havbruksnæringens Forskningsfond (FHF) og Innovasjon Norge. Høsten 2004 skal rødspette, lomre, kveite og hyse lagres levende.

### Hovedresultatene er:

- Mellom 60 % og 80 % av tradisjonelt linefanget torsk kan bringes levende til land.
- Levering av levende torsk fører ikke til merarbeid for fiskerne.
- Nyutviklet håv for kutting av forsyn og ombord-taking.
- Flatbunnede mottaksmerder kan betjenes av fiskerne og sørger for høy overlevelse.
- Torsk som slaktes fra merdene har svært god kvalitet.
- Lagring av levende torsk kan gi stor verdøkning.

# Focus on fisheries research

Handout no. 8 • 2004

## Live storage of long-liner caught cod



*The automated long line hauler from Delitek "delivers" the cod onboard without marks from the gaffer.*



*Live cod is delivered into reconstructed steel cages. The vessels have their own cage where the cod is acclimated for two days before transfer to storage.*



*The cod brail from the cage gives optimal quality.*

Experiments done in Vesterålen in the north of Norway, demonstrated that close to 70% of the catch could be brought ashore alive and stored in cages. These results enable the smaller coastal fleet (under 50 feet) to participate in the live fish industry.

Prior to this experiment, live capture and storage of cod were only done by large seine netters (70 to 90 feet). During the winter and spring 2004, four smaller seine netters and long-line vessels participated in live capture of cod. The vessels were equipped with new pumps and live fish-holding tanks with double bottom. Cod evaluated as vital were transferred to the tanks and later acclimated in a

flat bottom cage. A research quota of 60 tonnes was used.

Fiskeriforskning has been in charge of the project in collaboration with the Institute of Marine Research. Funding was provided by Innovation Norway and the Fishery and Aquaculture Industry Research Foundation. In the autumn 2004, live storage experiments will be performed on species like haddock, plaice, lemon sole and halibut.

### **The main results were:**

- Between 60 and 80% of cod caught by long-line can be landed alive.
- Live fish strategy is not more laborious than traditional fisheries.
- A new brail for cutting the snood.
- Flat bottom small cages can be operated by the fishermen
- Acclimated cod give optimal quality.
- Live storage gives added value.