

Bløggemetoder og tid fra fangst til bløgging - torsk

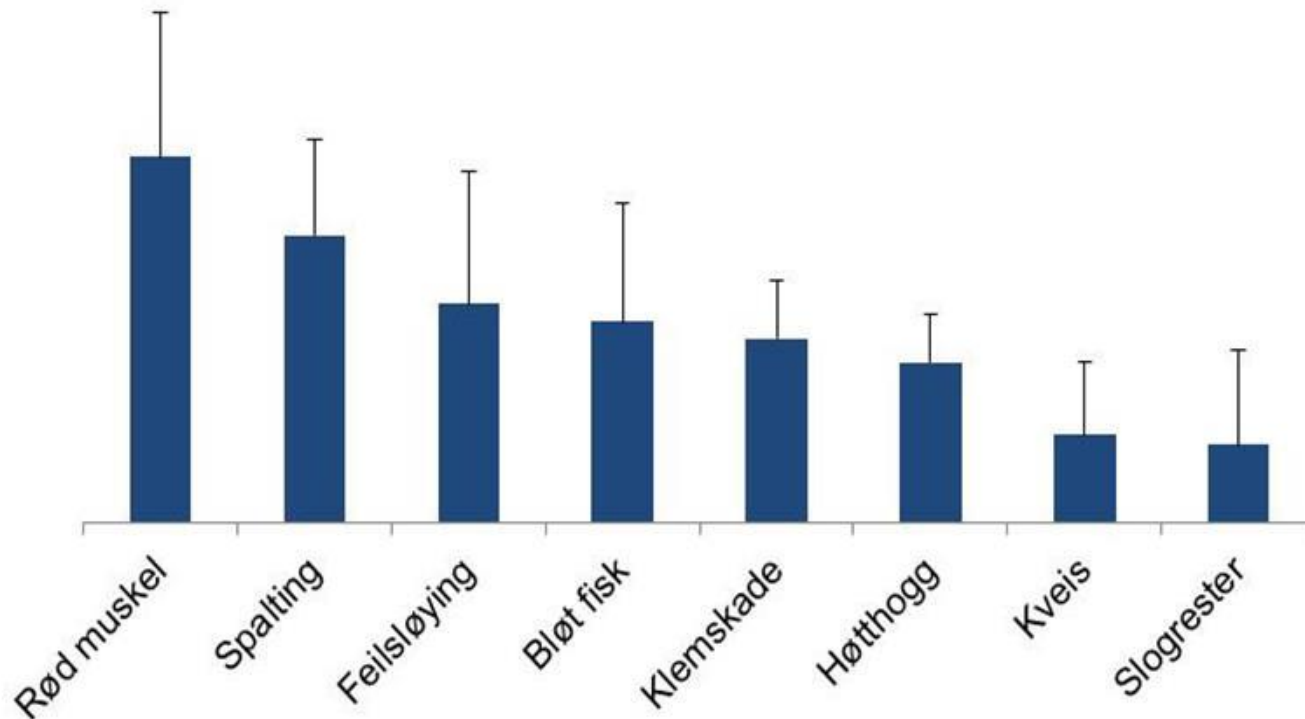
Leif Akse, Sjúrdur Joensen, Karsten Heia

Bakgrunn

- Økende oppmerksomhet om “kvalitet”. Variabel kvalitet på råstoffet har negative konsekvenser for produktkvalitet og lønnsomhet.
- Norsk filetindustri satser på en “ferskstrategi”, som leverandører av ferske (kjølte) filetvaranter med høy kvalitet og pris, til Europa
- Ferske loins av torsk og hyse, krever høy kvalitet på råstoffet, uten misfarging og spalting. Særlig kreves det råstoff som er godt utblødd.
- Redusert bemanning ombord på fiskefartøyene, kombinert med høy fangsteffektivitet, gjør det vanskelig å bløgge og blodtappe fisken «i den takt den kommer om bord», som har vært et krav i Kvalitetsforskriften
- Ombord på tråler eller snurrevadbåt kan det ta mange timer før siste fisk er bløgget eller direktesløyd.

Rangering av «dyre» kvalitetsfeil i råstoffet

Bedriftenes rangering av kvalitetsfeil etter økonomisk betydning (alvorlighetsgrad x frekvens)



Fakta om blod:

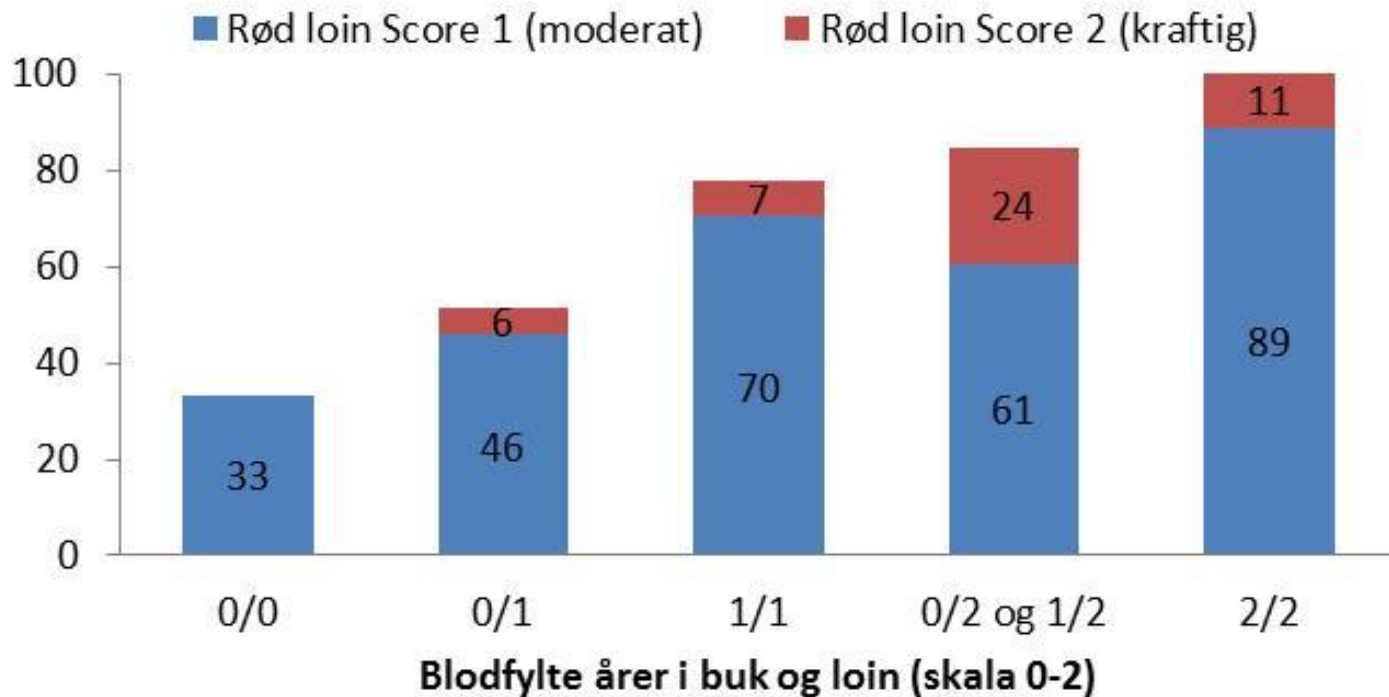
- Blod har konsekvenser for visuell produktkvalitet:
 - Rød farge og blodflekker i fileter av hvitfisk
- Blod gir næring til bakterievekst
 - I blodvann i kasser/kar og i filetene
- Nedbryting av blod avgir jern, oksygen, m.v.
 - Oksidasjon og harskning i fet fisk

Faktorer som kan ha effekt på utblødning ?

- Stressing-/utmattning av fisken (økt blod-tilstrømming til muskel)
- Tid fra opptak til utblødning starter
- Bløgge-/sløyerutiner
- Vanntemperatur i blødetank
- Blod som koagulerer i bløggesnitt/gjeller kan stoppe blodtappingen.
- Blod samles i den siden av fisken, som ligger ned (utblødning I luft)

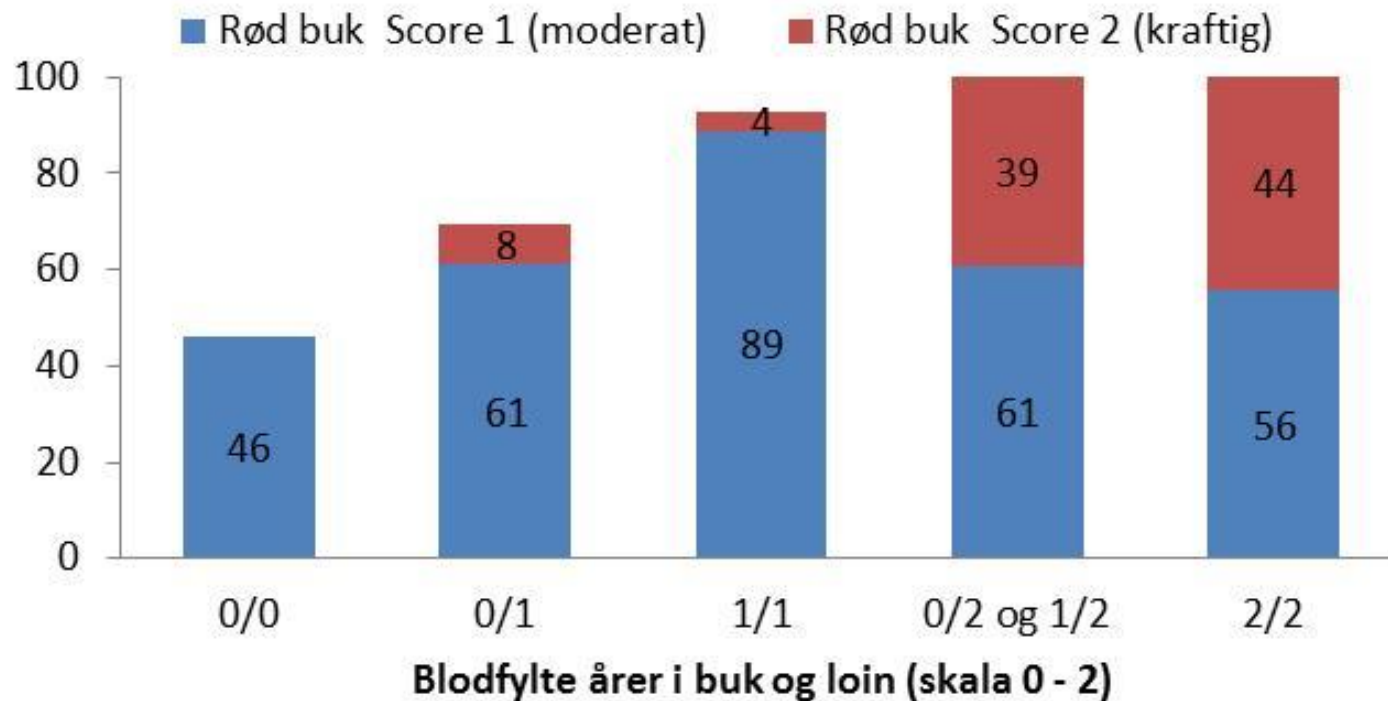
Andre forhold enn bløgging påvirker rødfarge i filet

Frekvens (%) rødfarget loins avhengig av utblødninggrad



Andre forhold enn bløgging påvirker rødfarge i filet

Frekvens (%) rødfarget buk avhengig av utblødningsgrad



Bløggforsøk, torsk



- Sammenligne seks ulike bløggesnitt
- Evaluere effekten av tid fra fangst til utblødning starter

Målemetoder:

- Sensorisk, score fra 1 – 4, lavest score best
- Målt farge instrumentelt (diffus reflektans spektroskopi) og beregnet en «blod-index»
- Sensorisk evaluering, tre attributter
 - Fylte blodårer i buken
 - Rødfarget muskel i bukklappene
 - Rødfarget muskel i loins/tails

Sensorisk evaluering – score kriteria

- **Blodfylte årer i buken**

Score 1: Helt tomme årer

Score 2: Noe blod i opp til tre årer

Score 3: De fleste årene er fylte av blod

Score 4: Alle årene i buken er helt fulle av blod

- **Røde bukklapper (rødfarget muskel)**

Score 1: Ingen rødfarge, lys, hvit muskel

Score 2: Lyserød/rosa farge i deler av bukklappene

Score 3: Hele bukklappene er lyserøde

Score 4: Mørk rød farge over hele bukklappene

- **Rødfarget loins og tails**

Score 1: Ingen rødfarge (lys, hvit muskel)

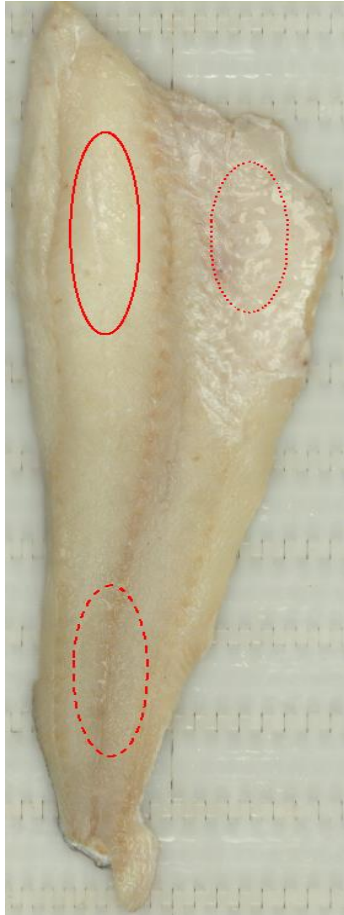
Score 2: Lyserød/rosa farge i deler av loins og/eller tail

Score 3: Lyserød/rosa farge over hele tykkfileten

Score 4: Mørk rød farge over hele tykkfileten (loin og tail)



Instrumentell fargemåling og beregning av blod-index



Bløgget straks etter fangst

- ✓ Diffus reflektans spektroskopi
- ✓ Objektiv måling
- ✓ Måler inn i muskelen
- ✓ Ut fra absorpsjonsspekter for blod kan prøver rangeres etter blodinnhold

Farge og blod-index ble evaluert i de innsirklede områdene

Bløggforsøk - torsk

- Bløggemetoder (totrinns bløgging og direktesløying)
 - 1 snitts metoden (kutting av arterie fra hjertet til gjellene)
 - 2 snitts metoden (kutting av de to arteriene fra gjellene til muskel)
 - Strupekutt (kverken snittes åpen, kutter alle tre arteriene)
 - Gjelle-kutt (alle gjellebuene på en side ble kuttet)
 - Direkte-sløying – med eller uten hode (fisken ble sløyd og innvollene fjernet uten forutgående bløgging, - utblødd etter sløying)
- Tid fra opptak (fangst) til utblødning startet
 - 0 min
 - 30 min
 - 60 min
 - 180 min
- Utblødning i rennende sjøvann, 30 minutter



En-snitts metoden



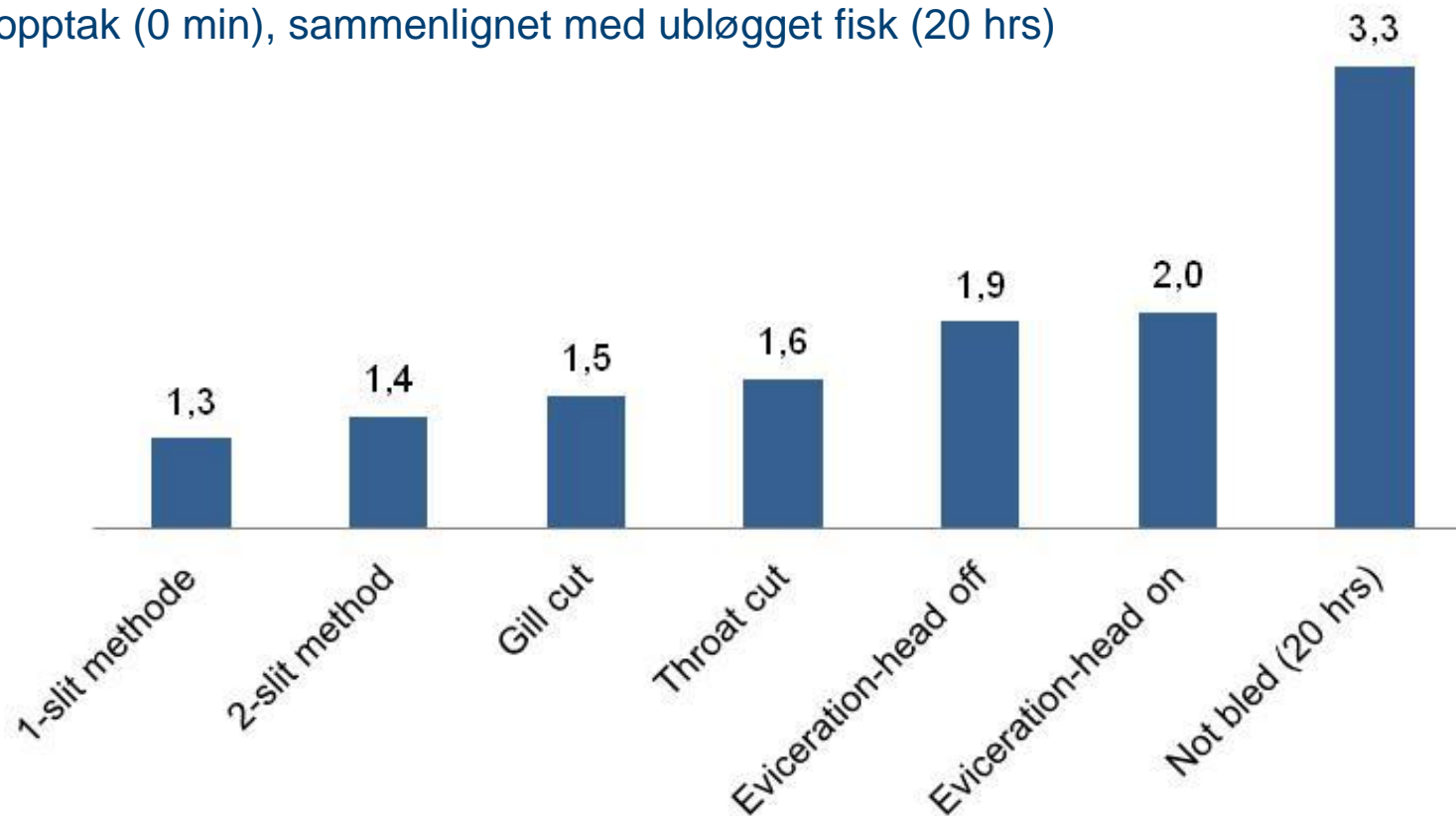
Strupekutt



Resultat

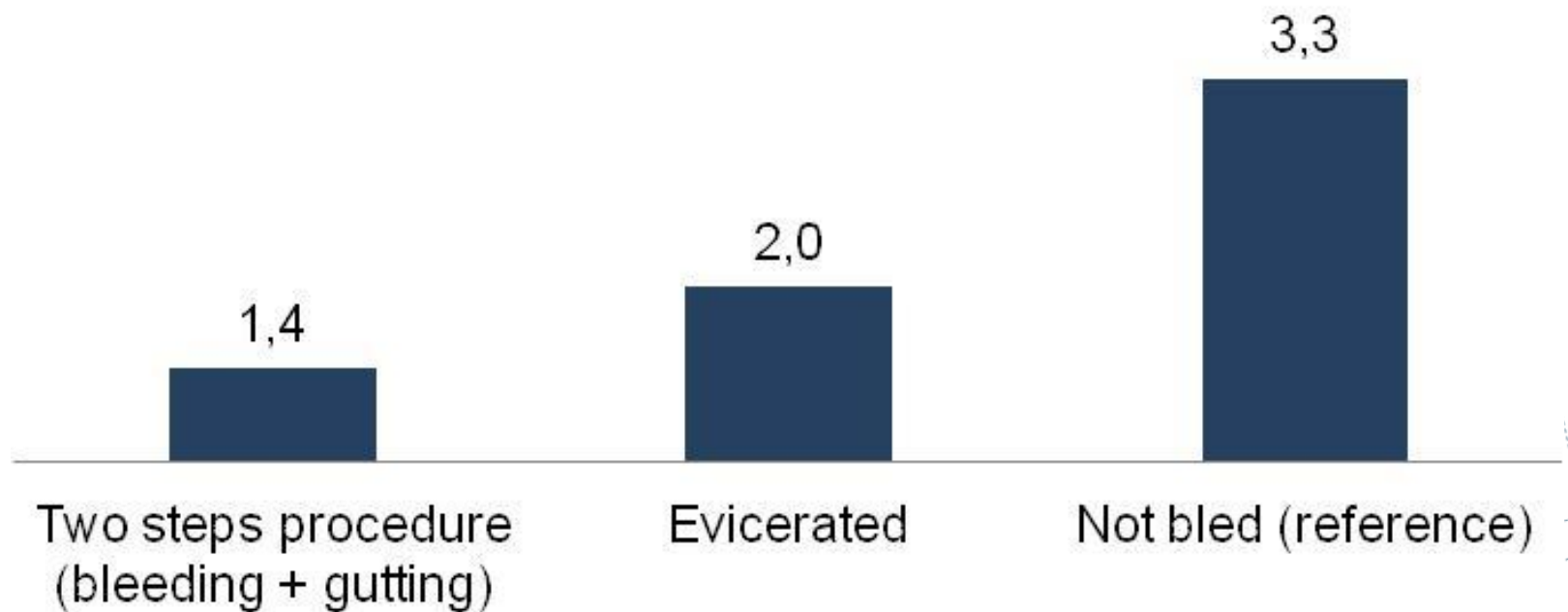
Sammenligning av bløggemetoder

Torsk som ble bløgget eller direktesløyd straks etter opptak (0 min), sammenlignet med ubløgget fisk (20 hrs)

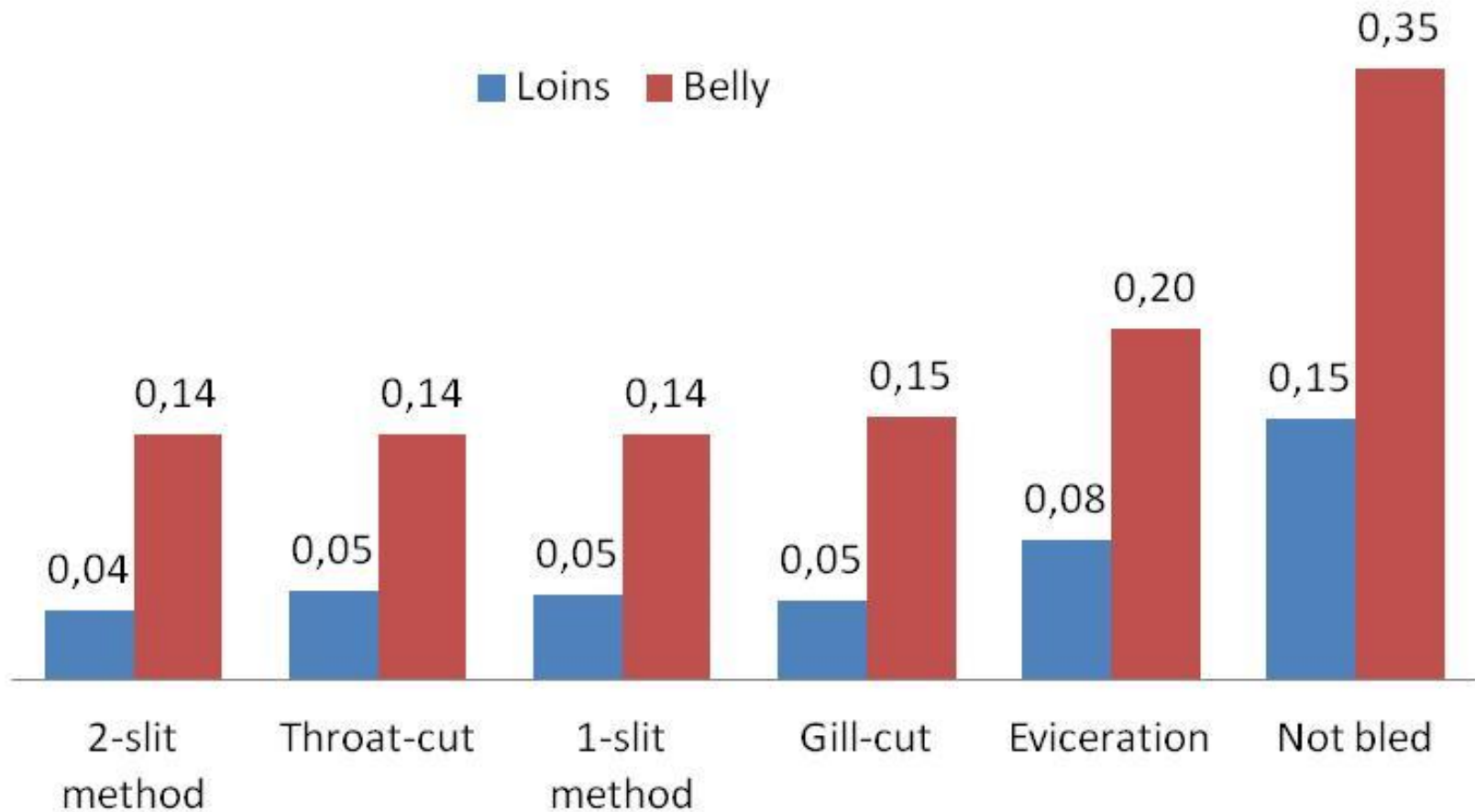


To-trinns (bløgging + sløyning) eller direktesløyning

Bløgget eller direktesløyd straks etter opptak (fangst)



Blod-index målt in loins og buk, bløgget eller direktesløyd straks etter opptak

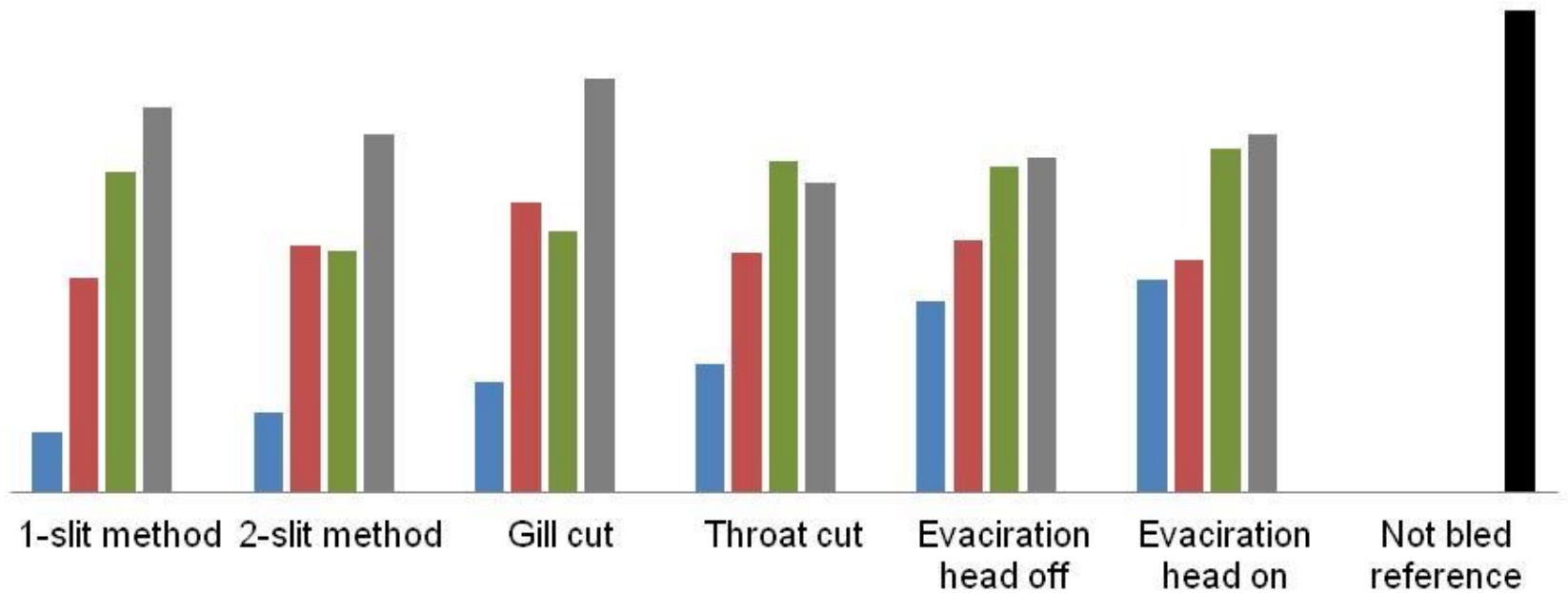


Resultat sensorisk vurdering

Sammenligner metode og tid etter opptak

Snittscore fra alle attributter, n=10

0 min 30 min 60 min 180 min Not bled



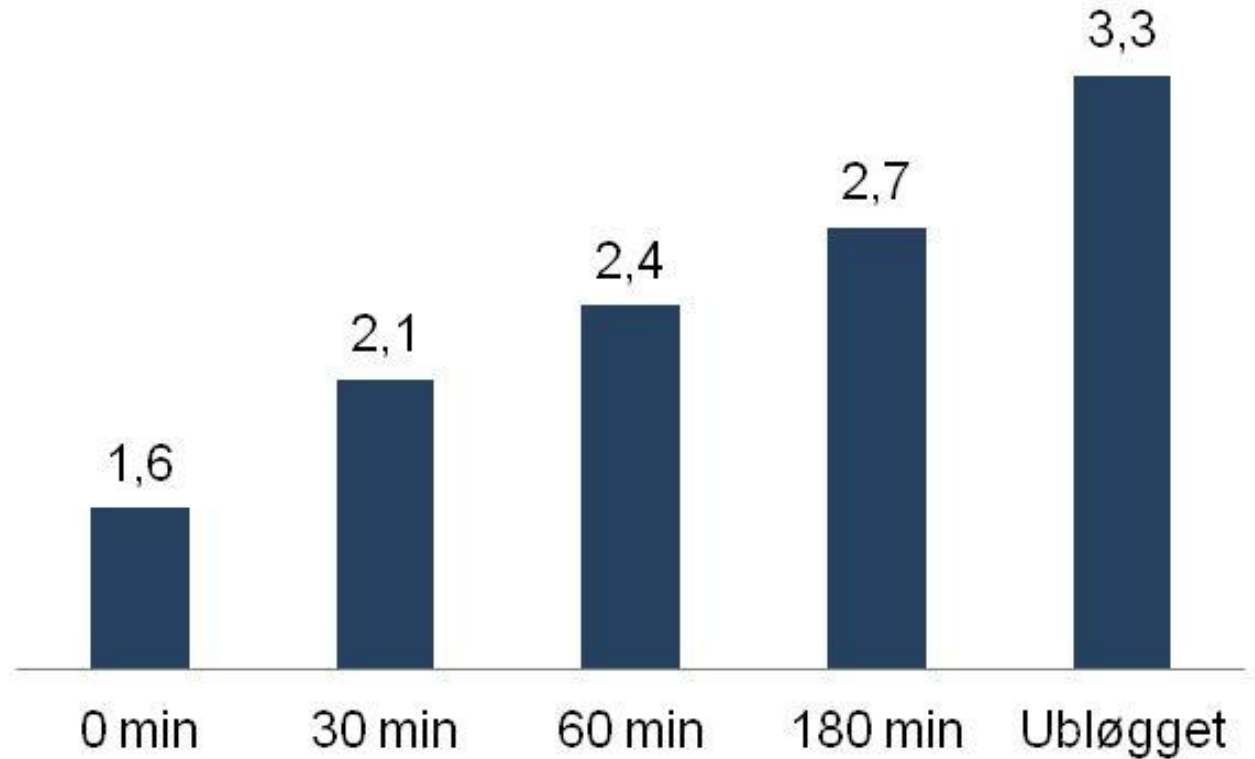
Tid fra opptak (fangst) til bløgging

Bløgget straks etter fangst



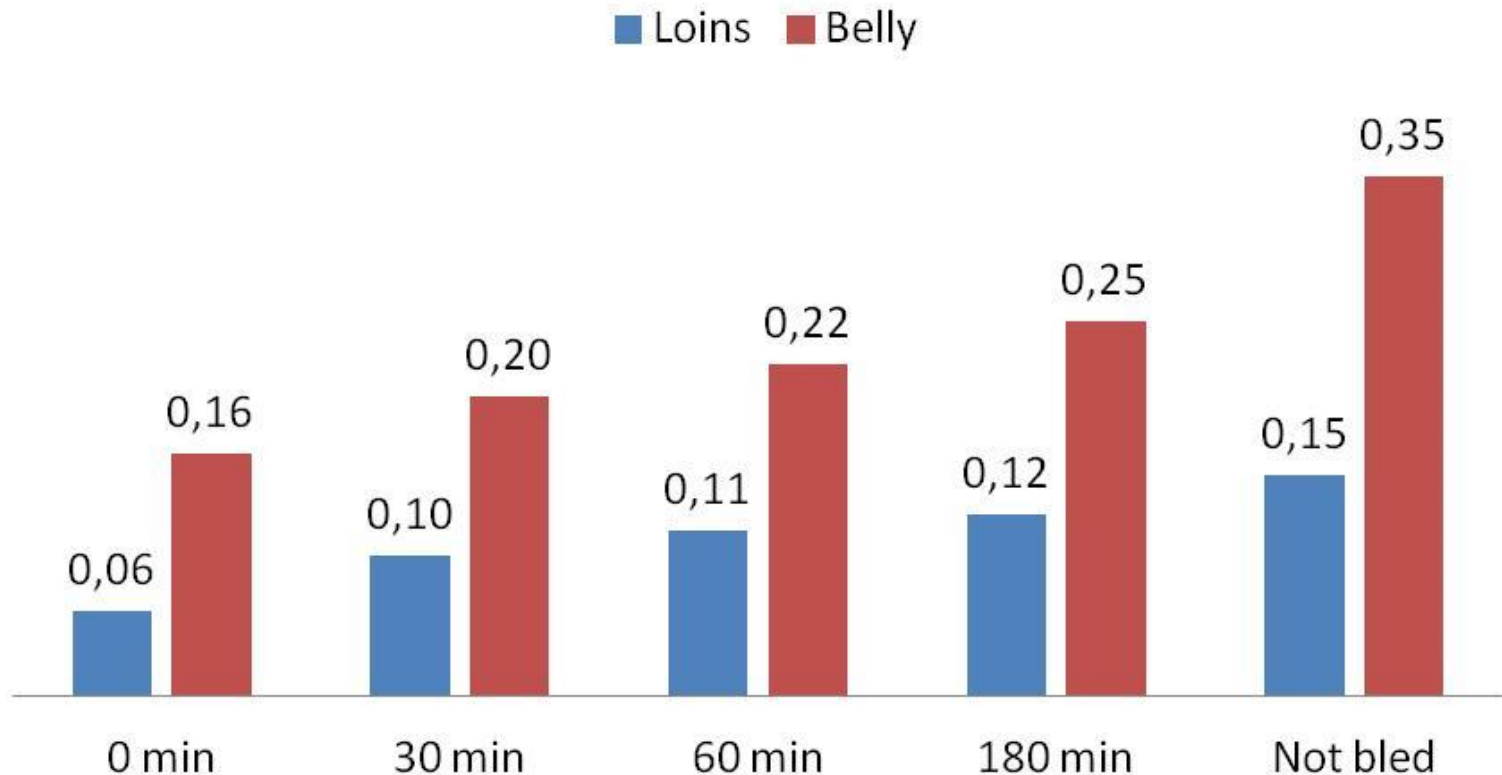
Bløgget 3 timer etter fangst

Snitt av alle metoder og kriteria (n=60)



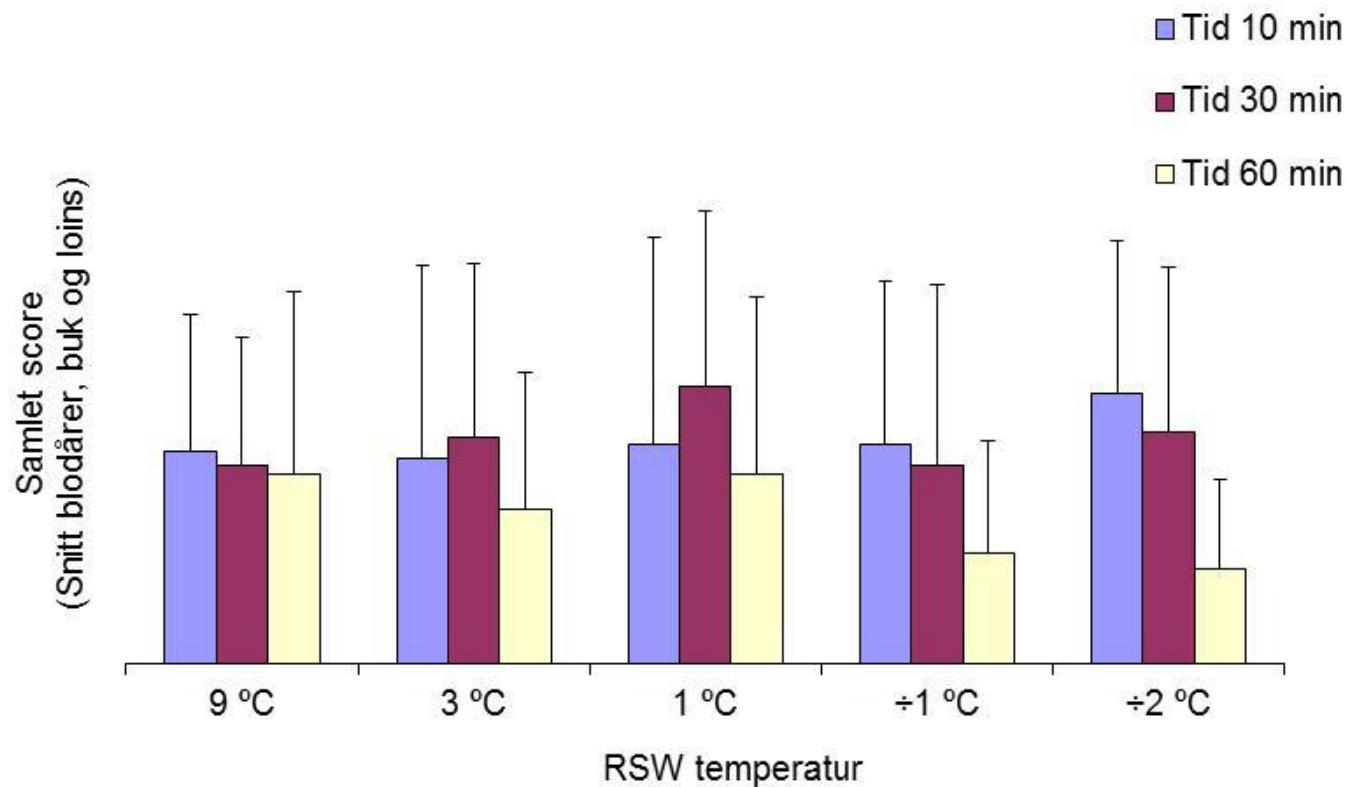
Blod-index i loins og buk; torsk bløgget 0, 30, 60 og 180 min etter fangst, snitt av alle metoder

Blood-ratio, average of all methods and criteria



Effekt av vanntemperatur i blødetanken

(Sensorisk evaluering av blod i årer og rød buk/loins)



Konklusjon

- To trinns metoder, der fisken blir bløgget og utblødd før sløying, gav bedre blodtapping enn direktesløying og utblødning etter sløying
- Kun marginale forskjeller mellom de ulike to-trinns metodene
- Tiden fra fangst til utblødning starter var den viktigste faktoren med hensyn til å oppnå god blodtapping
- Torsk bør bløgges før 30 minutter etter fangst, når den ble bløgget tre timer etter fangst var blodtappingen ikke mye bedre enn ubløgget fisk
- Godt samsvar mellom instrumentell (farge-)måling og sensorisk vurdering av blodfylte årer og rødfarget buk/loins
- Ingen effekt av vanntemperaturen under utblødning i 10 og 30 minutter

Takk for oppmerksomheten

- Prosjektene er finansiert av *Fiskeri og havbruksnæringens forskningsfond (FHF)* og *Nofima*

Sensorisk evaluering – score kriteria

Blood-filled veins in the belly (evaluated prior to filleting)

- Score 1; No blood left in the veins
- Score 2; Up to three veins are partial blood-filled
- Score 3; Most of, or all the veins are partial blood-filled
- Score 4; All veins are completely blood-filled

Red colored belly flaps (evaluated on left fillet, skin on)

- Score 1; No red color (light and white muscle)
- Score 2; Pale red/pink color on parts of the belly flaps
- Score 3; Pale red color all over the belly flaps
- Score 4; Dark red color all over the belly flaps

Red colored loins and tails (evaluated on left fillet, skin on)

- Score 1; No red color (light, white muscle)
- Score 2; Pale red/pink color on parts of loins and tail
- Score 3; Pale red/pink color all over the loins and tail
- Score 4; Dark red color all over loins and tail