

Fangstskader og kvalitet på sluttprodukt

Sjúrdur Joensen og Leif Akse

Alta, 13. juni 2013

Hvordan skal kvaliteten være på et sluttprodukt som kommer fra torsk?

- **Hvit.**
 - Ikke blod
 - Ikke gul
- **Fast**
 - Ikke bløt
 - Ikke spaltet
- **Holdbarhet**
 - Ikke lukt
 - Ikke misfarging

Hvorfor skal vi ha god kvalitet ?

- Riktig kvalitet gir mulighet for god/bedre pris
- Men det er et langsiktig arbeid å få bedre pris for produkter med god kvalitet. Kundene må erfare at de får god kvalitet hver gang de handler et kvalitetsprodukt.
- Kundenes erfaringer legger i stor grad føringer på hvilken pris de vil betale for produktet.
 - Linefisk oppnår eksempelvis 2 kr høyere pris.
 - Saltfisk fra Island oppnår 7-8 kr i høyere pris pr kg

KVALITET HVITFISK

Holdbarhet (trygg god mat)

- Tid (ferskhet)
- Temperatur
- Hygiene

Naturlig variasjon

- Næringstilgang
- Årstid/sesong

«åtetorsk»

«loddetorsk»

«sildetorsk»

Fangst-/håndterings skader

- Fangstredskap
- Volum
- Fangstforhold
- Pumping
- Bløgging/sløyning

Holdbarhet

Bløt/spaltet

BLOD

Fangst-/håndterings-skader forskjell mellom fangstredskaper

- Frekvens av fangstskader på torsk fisket med de viktigste redskapene
- Torsk fisket nord for 62 °N - fordeling på fangstredskaper (2012):
 - Garn (31 %)
 - Trål (27 %)
 - Snurrevad (19,6 %)
 - Juksa (8,5 %)
 - Kystline (7,5 %)
 - Autoline (6,4 %)

Fangstskadeindeksen

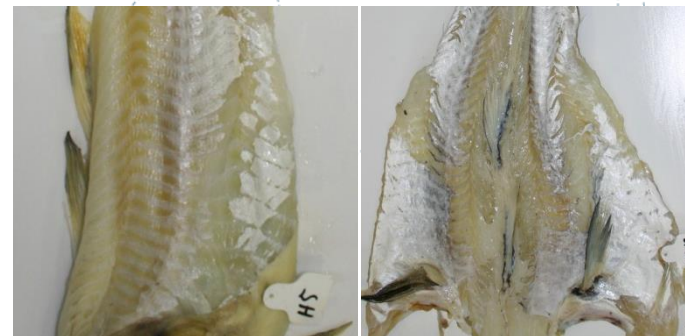
Skadekategori:	Beskrivelse	Score
Sjødød fisk	Feilfri:	0
	Alvorlig:	2
Dårlig utblødd	Feilfri:	0
	Moderat:	1
	Alvorlig:	2
Blodsprenget	Feilfri:	0
	Moderat:	1
	Alvorlig:	2
Redskapsmerker	Feilfri:	0
	Moderat:	1
	Alvorlig:	2
Høtt- / krokskader	Feilfri:	0
	Moderat:	1
	Alvorlig:	2

Fangstskader på torsk

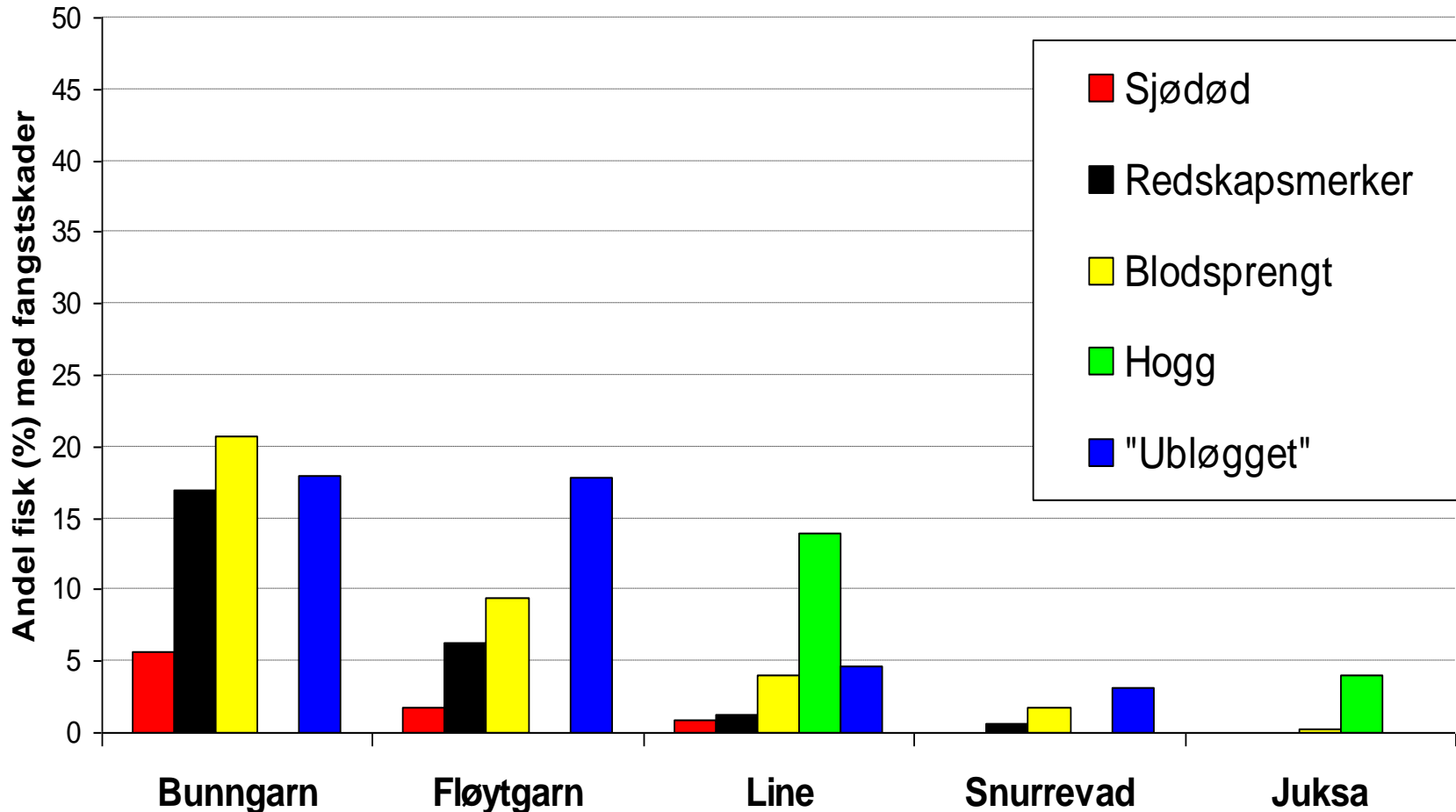
Fangstredskap - registreringer

Betydningen for tørrfisken, saltfisken og filet

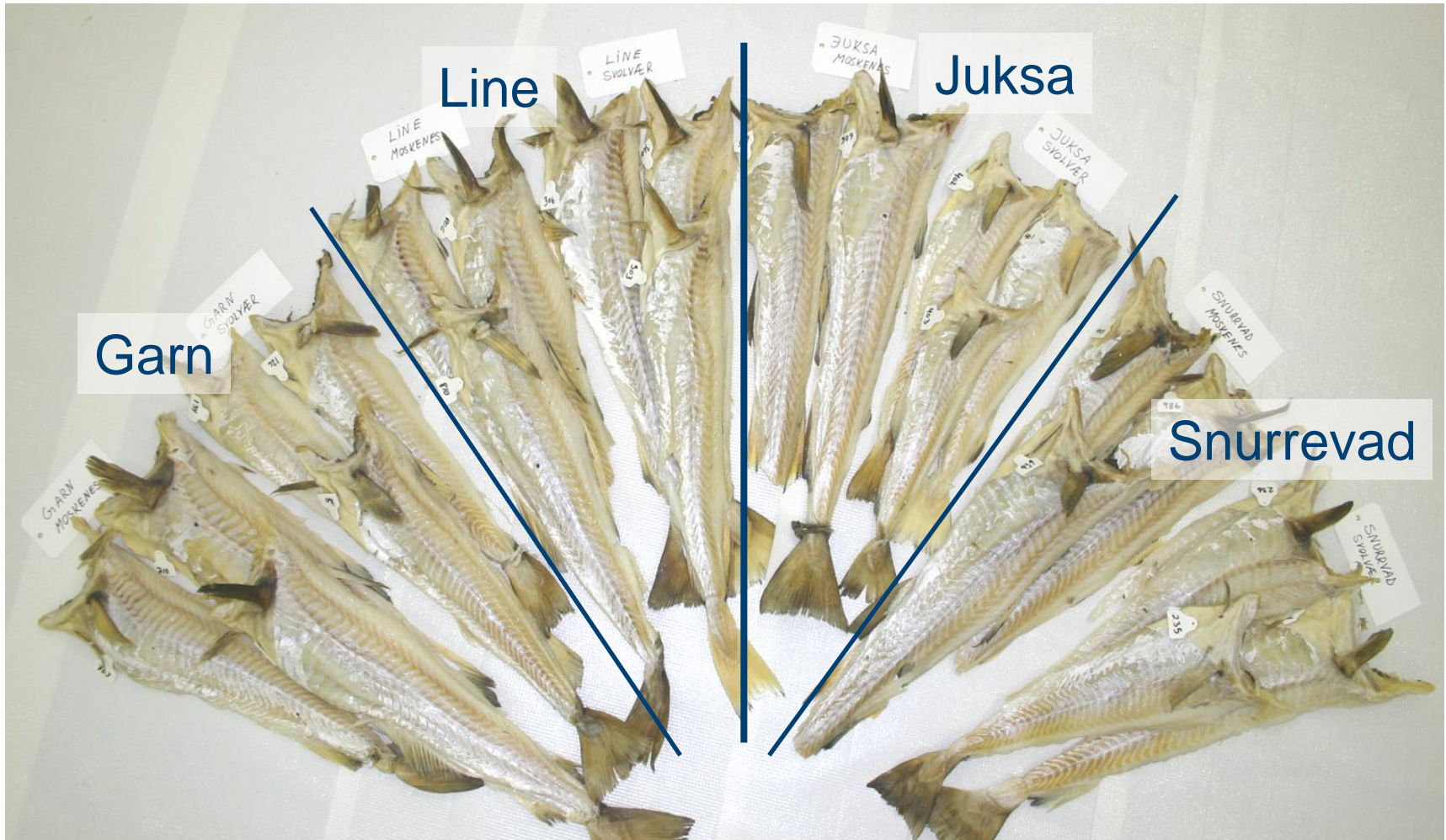
Betydningen for bløytet tørrfisk og utvannet saltfisk



Fangstskader (alvorlige feil)



God fisk alle redskap



Feilfri



Sjødød



Saltfisk - Fin fisk

Fersk



Saltet



Utvannet



Sjødød

Fersk



Saltet



Utvannet



Dårlig blodtappet - saltmoden

Saltet



Saltet



Saltet





Blodtap

Sjødød

Feilfri

Redskap

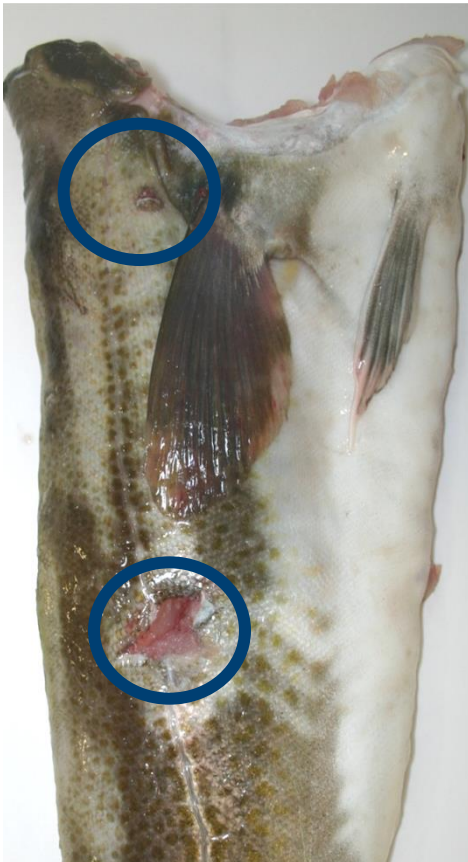
Blodsprenget



Loins av feilfri line-torsk



Filet – med hoggmerke



Filet med spalting spalting (hyse)

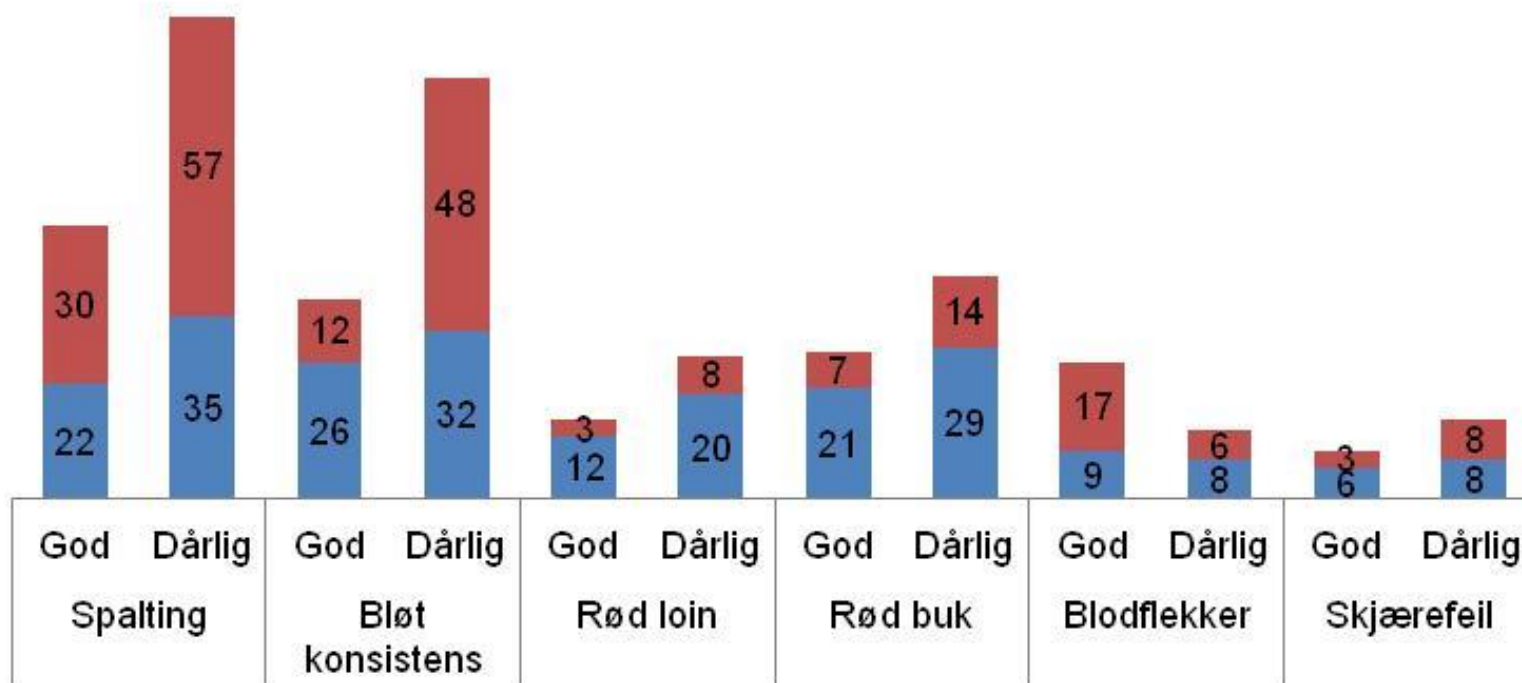


Krokanget hyse med ulik ferskhet

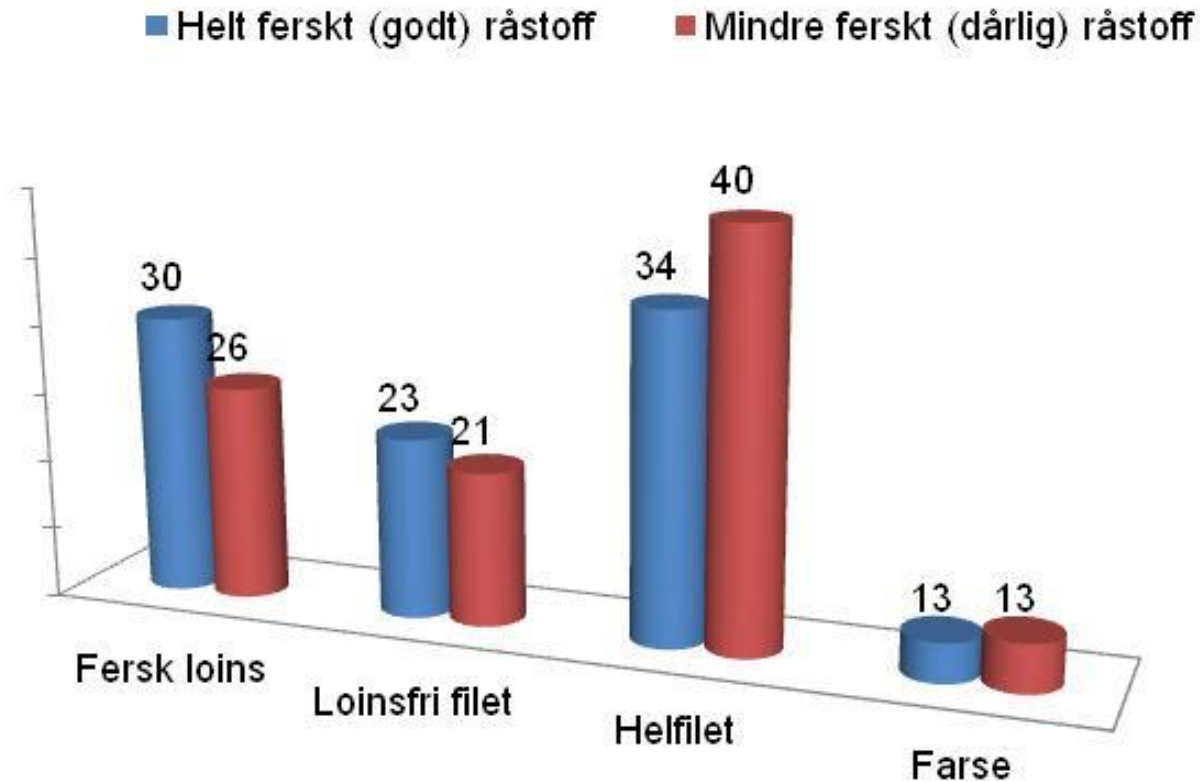
Kvalitetsfeil i filetene etter skinning

Kvalitetsfeil i fileter fra godt og dårlig råstoffparti

■ Moderat feil (%) ■ Alvorlig feil (%)



Produktmiks (ulik ferskheter på råstoffet)



Hvorfor blir det så mye fisk av dårlig kvalitet

	Åtesprengt	Etter gyting
• Naturlige forhold		
• Fangst	Garn -tid i havet -strøm -fast maske	Store hal og fangster - Trål - Snurrevad
		Line – høtt og ståtid
• Fangsthåndtering	Bløgging – sen/ingen	
	Kjølemetode og tid	Sløyemaskiner
• Landindustri	Gammelt og dårlig utstyr	
	Liten kjølekapasitet	

Det kan bare bli bedre

- Redusere omfanget av garnfiske
- Krav om bløggekapasitet / kjølekapasitet i forhold til fangststørrelse
- Maks tauetid og ståtid
- Økt effektivitet og automatisering må være forankret i bedre kvalitet
- Fisken må være levende
 - Når den kommer om bord
 - Levert levende
 - Levendelagret