

# 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-/håndteringskader 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

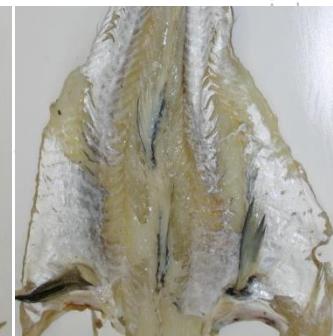
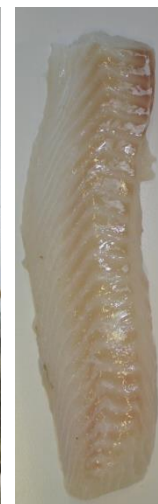
<b>Skadekategori:</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Score</b>
Sjødød fisk	Feilfri:	0
	Alvorlig:	2
Dårlig utblødd	Feilfri:	0
	Moderat:	1
	Alvorlig:	2
Blodsprenget	Feilfri:	0
	Moderat:	1
	Alvorlig:	2
Redskapsmerker	Feilfri:	0
	Moderat:	1
	Alvorlig:	2
Høtt- / krokskader	Feilfri:	0
	Moderat:	1
	Alvorlig:	2

# Fangstskader på torsk

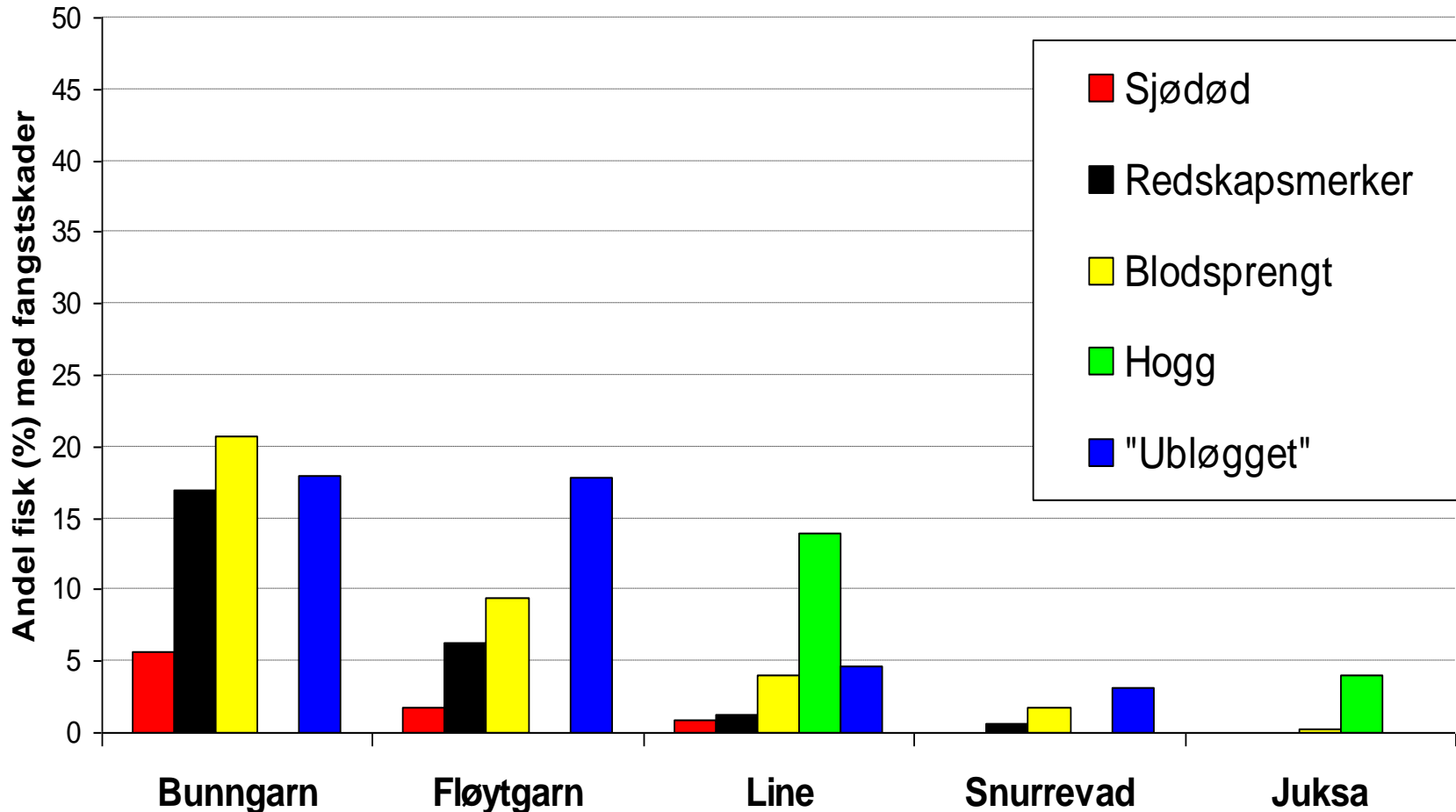
Fangstredskap - registreringer

Betydningen for tørrfisken, saltfisken og filet

Betydningen for bløytet tørrfisk og utvannet saltfisk

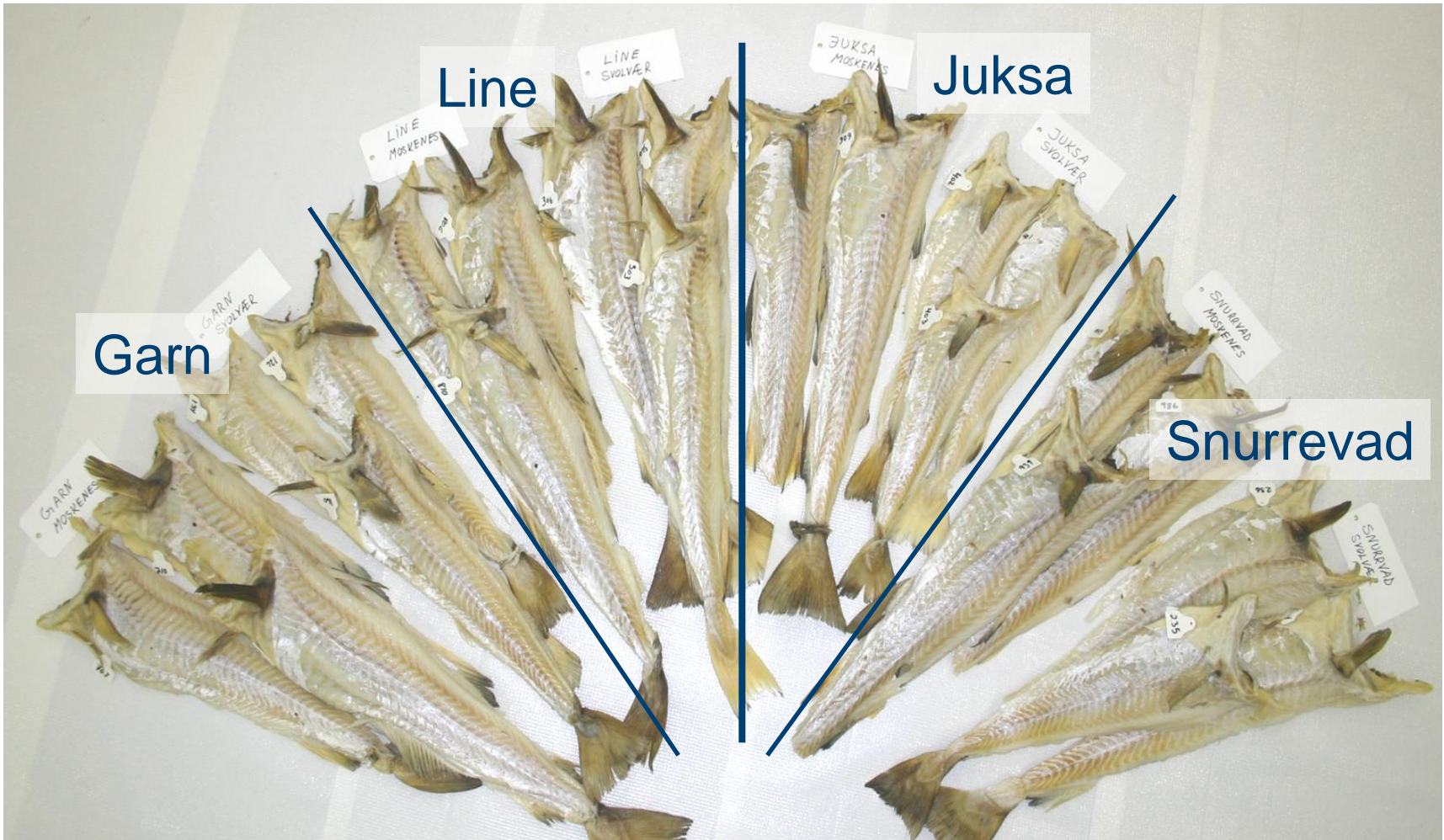


# Fangstskader (alvorlige feil)





# 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**

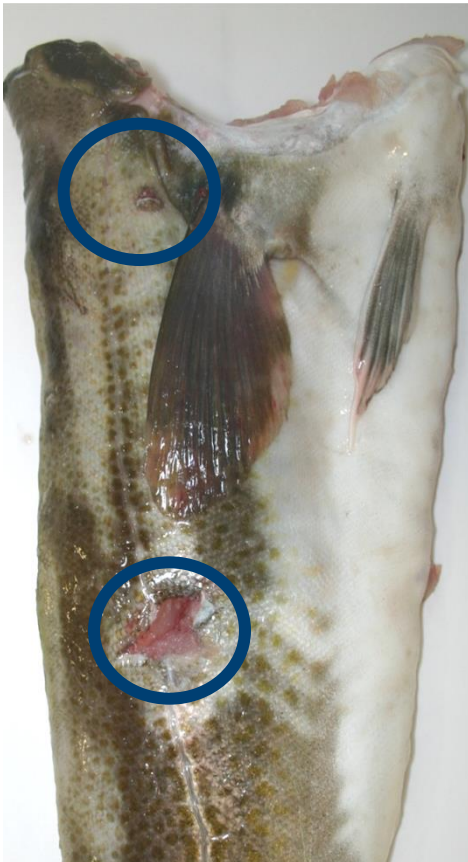
**Blodsprenget**

 **Nofima**

# Loins av feilfri line-torsk



# Filet – med hoggmerke





# Filet med spalting spalting (hyse)

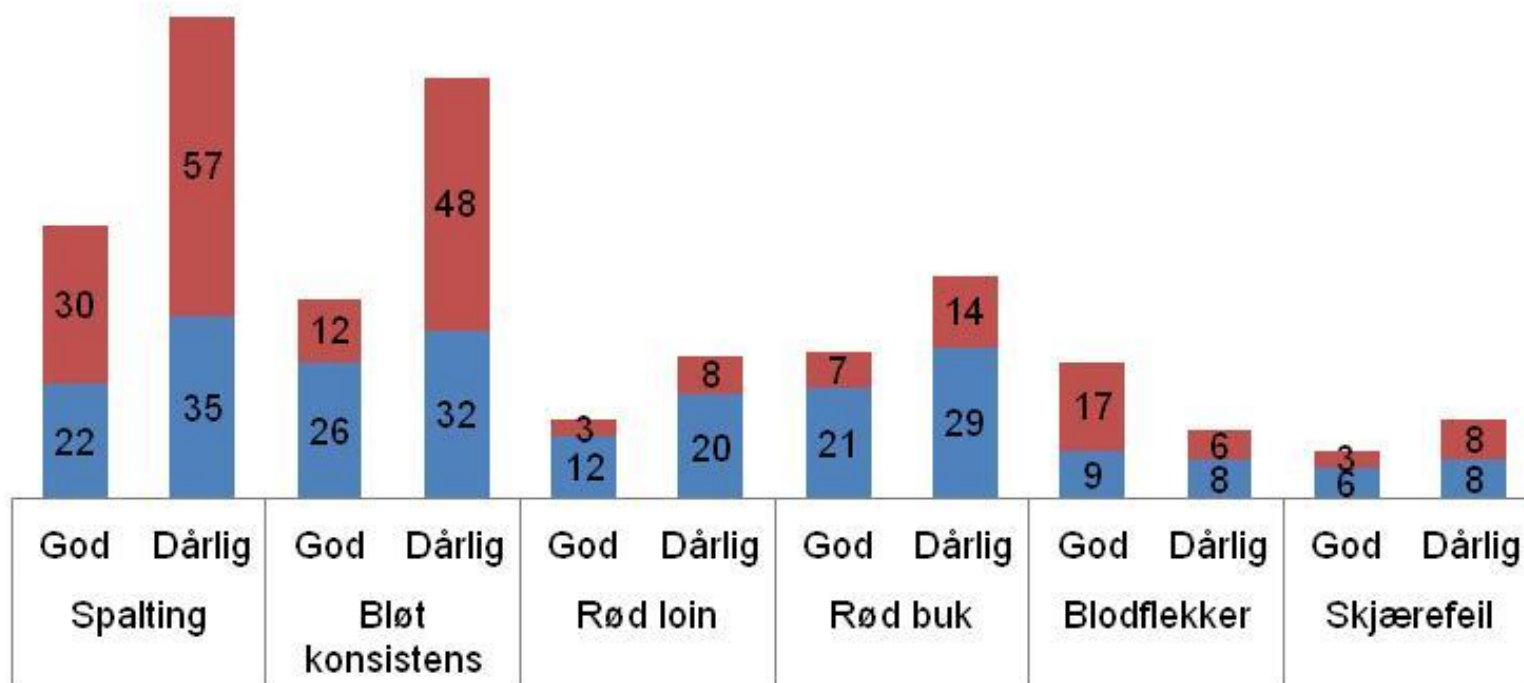


# Krokanget hyse med ulik ferskhet

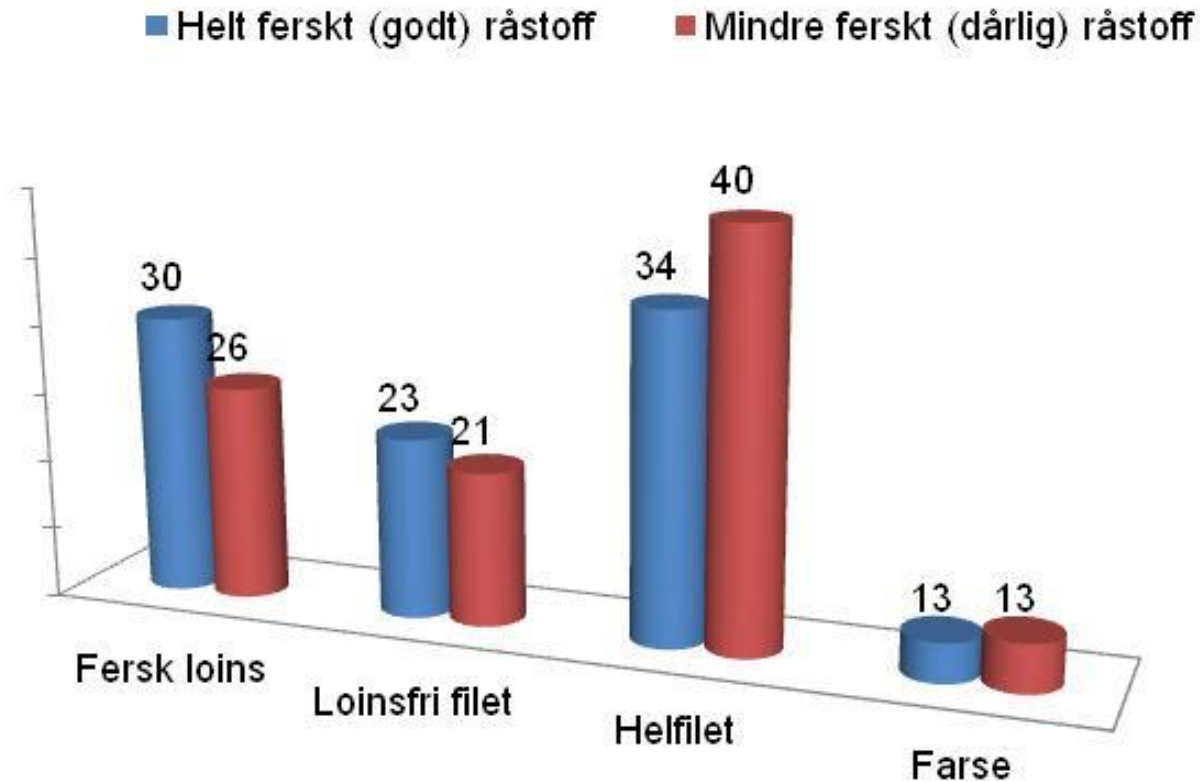
Kvalitetsfeil i filetene etter skinning

## 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