



MØREFORSKING

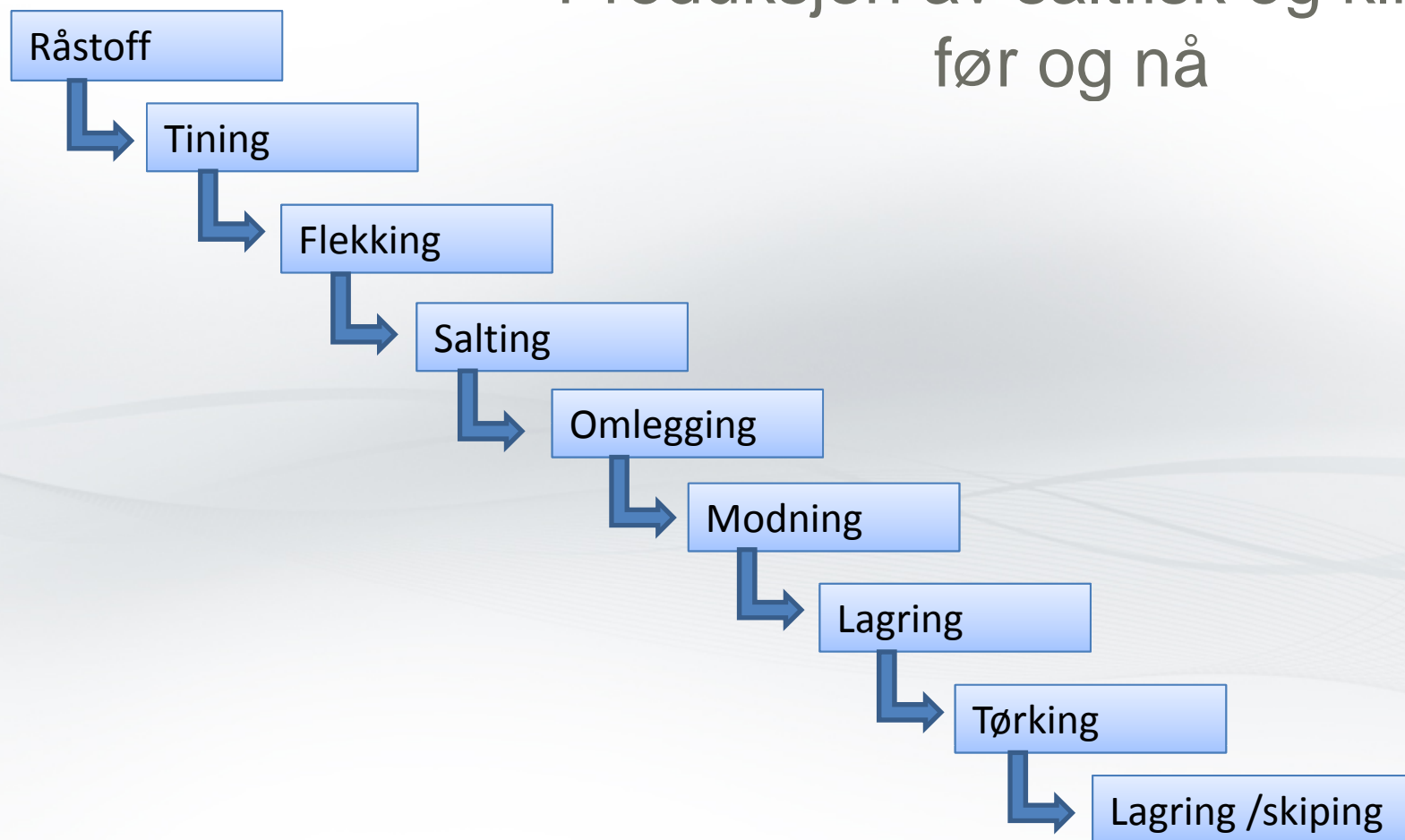
Produksjon av saltfisk og klippfisk før og nå

Ann Helen Hellevik, Margareth Kjerstad,
Trygg Barnung og Ingebrigt Bjørkevoll

Arbeidsmøte Fosfat

Ålesund 30.11.2010

Produksjon av saltfisk og klippfisk før og nå



Råstoff

- Ferskt: produseres i hovedsak saltfisk fra Nord-Norge
- Fryst: produseres i hovedsak klippfisk fra Sunnmøre
- Linefanget råstoff vurderes oftest som det beste

Før og nå:

- Dreining fra bruk av hovedsakelig ferskt råstoff til fryst råstoff.
- Økt fokus på effektivisering både i flåte og industri
- Mer skånsom behandling og hurtigere innfrysing ombord.

Faktorer som påvirker saltfiskutbyttet:

- Ulike kjølelagringsmetoder (3%)
- Ulike kjølelagringstider før flekking og innsalting (6 %)
- Kjølt eller fryst (og tint) råstoff (1,6 % for garn fisk 2,4 % for linefisk, fryst råstoff kommer best ut)

Salting

Epoke	1980-1990	1990-2000	2000-2010
Saltemetoder	Tørssalting, noe pickling	Pickling, noe pickling med tilsetting av lake	Pickling med tilsetting av lake. Noe injisering av lake.
Saltfisk utbytte (store forskjeller innenfor hver saltemetode)	Tørssalting: ca. 62 %	Pickling: ca. 68 %	Pickling m/tilsetting av lake: ca. 70 % Injisering: ca. 80 %

Saltetidene varierer fra bedrift til bedrift og også for hvilke saltemetode som benyttes, fra 3 døgn til 1 måned.

Utviklingen har vært å korte ned på saltetiden.

Omlegging og modning

Omlegging:

I dag snur de fleste karene direkte over på pall for videre modning. Tidligere la bedriftene om fisken manuelt på paller med nytt salt mellom lagene

Modning (tørresalting):

I dag blir saltet fisk lagret for modning både i produksjonslokaler (delvis kontrollert temp.) og på kjølelager. Tidligere ble denne fisken lagret stort sett i produksjonslokaler og stablet opp på hverandre. I dag stables pallen minst mulig, noen setter også en og en palle i reoler på kjølelager.

Modningstiden varierer som saltetiden, med saltemetode, fra bedrift til bedrift, og om fisken skal videreforedles til klippfisk.

Lagring, tørking og skiping

Lagring saltfisk/klippfisk:

- Bedre styring av fuktighet og temperatur på lager

Tørking:

- Mye gjort i forhold til energiøkonomisering
«Utvannet» / «kundetilpasset» grense for
vanninnholdet i klippfisk

Skiping:

- Bedre kontroll på kjølekjede



Takk for oppmerksomheten!