

Invitasjon til samling på Rica Hell Hotel

12. og 13. juni 2013

Utblødning og kjøling av laks og kvalitet

Flere lakselakteriene har rapportert om utfordringer rundt utblødning og kjøling av fisken. Det er fare for at nytt utstyr for avliving og bløgging har blitt implementert i eksisterende slaktelinjer, uten at en har tatt behørig hensyn til dette i resten av linjen. Som en konsekvens av forbudet mot å benytte CO₂ til bedøvelse av laksefisk har de fleste lakselakterier endret teknologien. De har gått bort fra CO₂, over til strøm eller slagbedøving. I tillegg har de fleste slakteriene faset ut levendekjølings-tankene. All nedkjøling av fisk før pakking må dermed foregå i blødetanken, eventuelt i en egen kjøletanke etter sløying.

I forbindelse med FHF prosjektet «bedøvelse av laksefisk» ble det gjennomført intervju av lakselakterier. Utblødning og kjøling av laksen ble da ved flere anledninger bragt opp av slakteriene, som økende utfordringer. I samme prosjekt ble det også gjennomført intervju med filetanlegg og røykerier, hvor økende mengde blod i filetene ble sagt å være en utfordring. Blodet kommer ikke til syne før den ferdig røykte laksen blir vakuumpakket, noe som kan resultere i at produktet må nedklassifiseres. Det blir pekt på at blod som koagulerer i gjellene fører til dårligere utblødning, tilsmussing av gjellene, mv. Restblod i gjellene gir dårlig lukt og redusert holdbarhet (dårlig QIM score).

I møtet settes det fokus på utblødning og kjøling av laks, hvor en ønsker å få synliggjort slakterienes egne erfaringer. Nye utfordringer og muligheter vil bli presentert av forskere, der ett tema vil være et helt «nytt» konsept for slakting-, sløying- og filetering av oppdrettsfisk.

Studier har vist at bløgging ved gjellekutt kanskje ikke er nødvendig for å sikre god blod-tapping. Tvert imot viser studiene at god utblødning sikres best ved direkte filetering. Da får en åpnet alle blodårer før blodet koagulerer. Dette mulige konseptet vil bli presentert og diskutert i samlingen

I tillegg vil det også bli presentert resultater fra prosjekter på kartlegging av listeria fra flere slakterier og foredlingsbedrifter med fokus på tiltak for å hindre forekomst.

Melanin og mørke flekker i laksefilet er årsak til nedklassing og det ble startet et større prosjekt for å kartlegg årsaker og komme med mulige løsninger.

Tekstur og gaping i laks er også et kvalitetsproblem som det har vært forsket på og nå presenteres et nytt tilbud til bedriftene om en ordning for å gi en tidligere diagnose på fisk som kan stå i fare for å utvikle dårlig tekstur.

Program: 12. juni

10.00 Innledning til tema, FHF ved Kristian Prytz

Har det oppstått nye utfordringer med utblødning og kjøling av laks?- Erfaringer fra lakseslakterier og videreforedlingsbedrifter:

10.15-10.45 Representant fra slakteriene; Gunn Marit Fosshaug, Kvalitetsleder slakteri Lerøy Midt

10.50-11.15 Representant fra videreforedlingsbedrift/røykeri Ståle Høyem, Suempol Norge AS

Nye forskningsresultater om utblødning og kjøling av laks:

11.20-11.50 Utblødning i dagens slaktelinjer, resultater fra en undersøkelse. Torbjørn Tobiassen, Nofima

11.50- 12.20 Kjøling av laks; - når og hvordan skal det gjøres?

Tom Ståle Nortvedt, SINTEF ENERGI AS.

12.20-13.00 Direkte filetering, - et helt nytt konsept for slakting av oppdrettsfisk.

Bjørn Roth, Nofima.

13.00-14.00 Lunsj

14.00 Diskusjon og innledning til gruppearbeid.

- Helt nye slaktekonsept
- Direktesløying/-filetering
- Hvor skal kjølingen foregå
- Flaskehals, hvor er de og hvordan kan de fjernes
- Dimensjoneringskriterier.

14.30-17.00 Gruppearbeid resten av dagen

Kl 19.00 Middag

Program 13. juni:

09.00 – 11.30 Presentasjon fra gruppene, diskusjon og oppsummering.

11.30 – 12.30 Lunsj og utsjekking fra hotellet

Formidling av resultater fra prosjekter i FHF:

- 12.30 «Listeria – smitteveier og smittekilder for listeria i produksjonskjeden».
Even Heir, Nofima
- 12.50 «Hva betyr hygiene i produksjon for holdbarhet av fersk laksefilet?» Even Heir og
Solveig Langsrud Nofima.
- 13.15 «Melanin i laksefilet: Nytt prosjekt, ny kunnskap og oppdatert statistikk»
Thomas Larsson, Nofima
- 13.45 Pause
- 14.00 «Tilbud til bedriftene: Ny ordning for overvåking av tekstur og gaping i laksefilet»
Turid Mørkøre, Nofima
- 15.00 Slutt og vel hjem