Invitasjon til samling på Rica Hell Hotel

12. og 13. juni 2013

<u>Utblødning og kjøling av laks og kvalitet</u>

Flere lakseslakteriene har rapportert om utfordringer rundt utblødning og kjøling av fisken. Det er fare for at nytt utstyr for avliving og bløgging har blitt implementer 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 lakseslakterier 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 lakseslakterier. 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 røkte 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
- Flaskehalser, 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