

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.
- Kundenenes 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

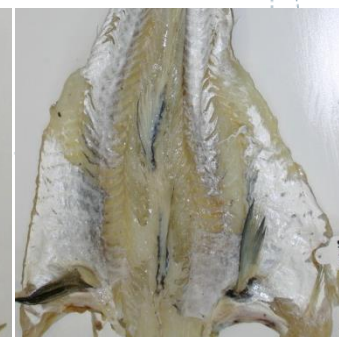
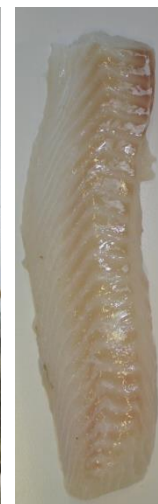
| Skadekategori: | Beskrivelse | Score |
|-----------------------|--------------------|--------------|
| Sjødød fisk | Feilfri: | 0 |
| | Alvorlig: | 2 |
| Dårlig utblødd | Feilfri: | 0 |
| | Moderat: | 1 |
| | Alvorlig: | 2 |
| Blodsprenget | Feilfri: | 0 |
| | Moderat: | 1 |
| | Alvorlig: | 2 |
| Redskapsmerker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

Fangstskader på torsk

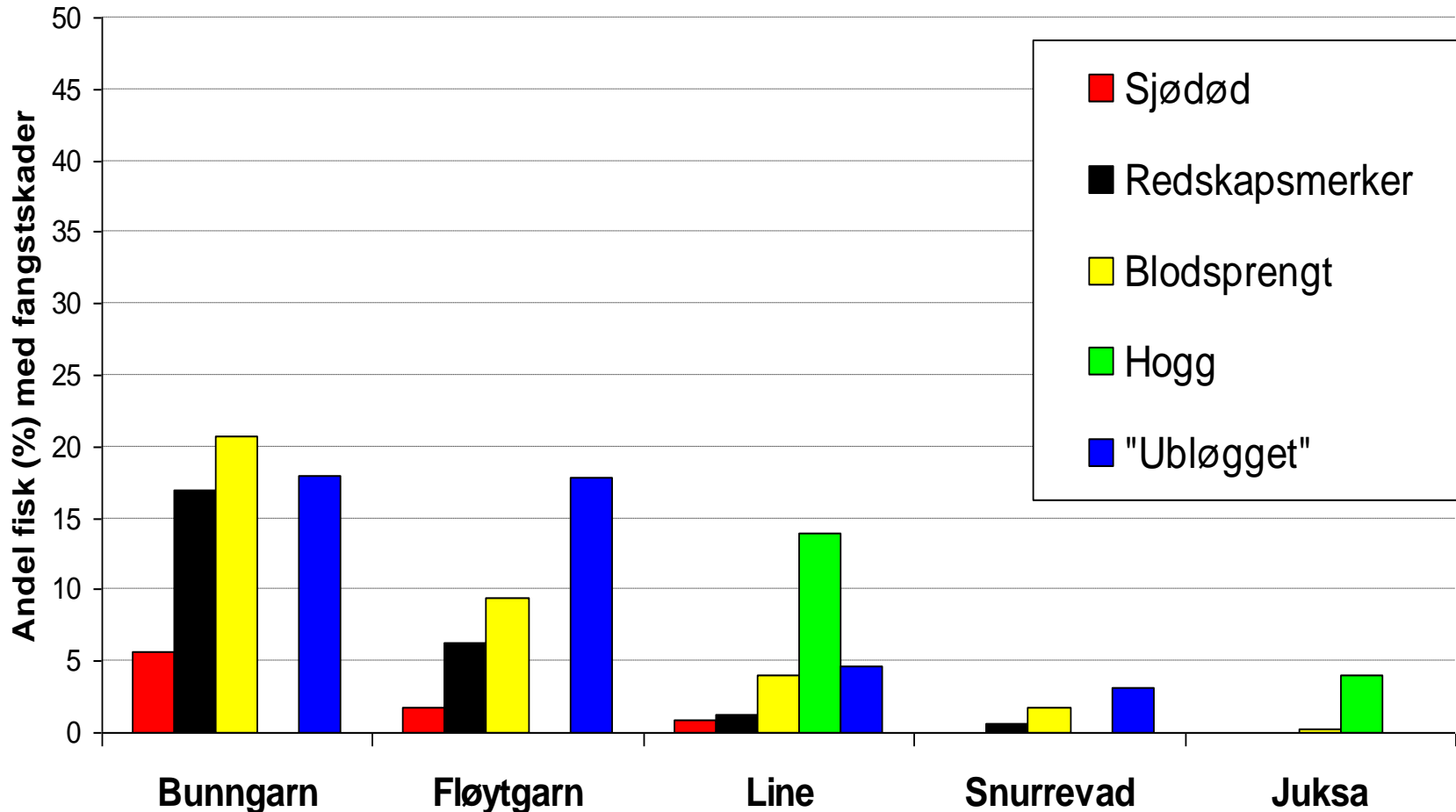
Fangstredskap - registreringer

Betydningen for tørrfisken, saltfisken og filet

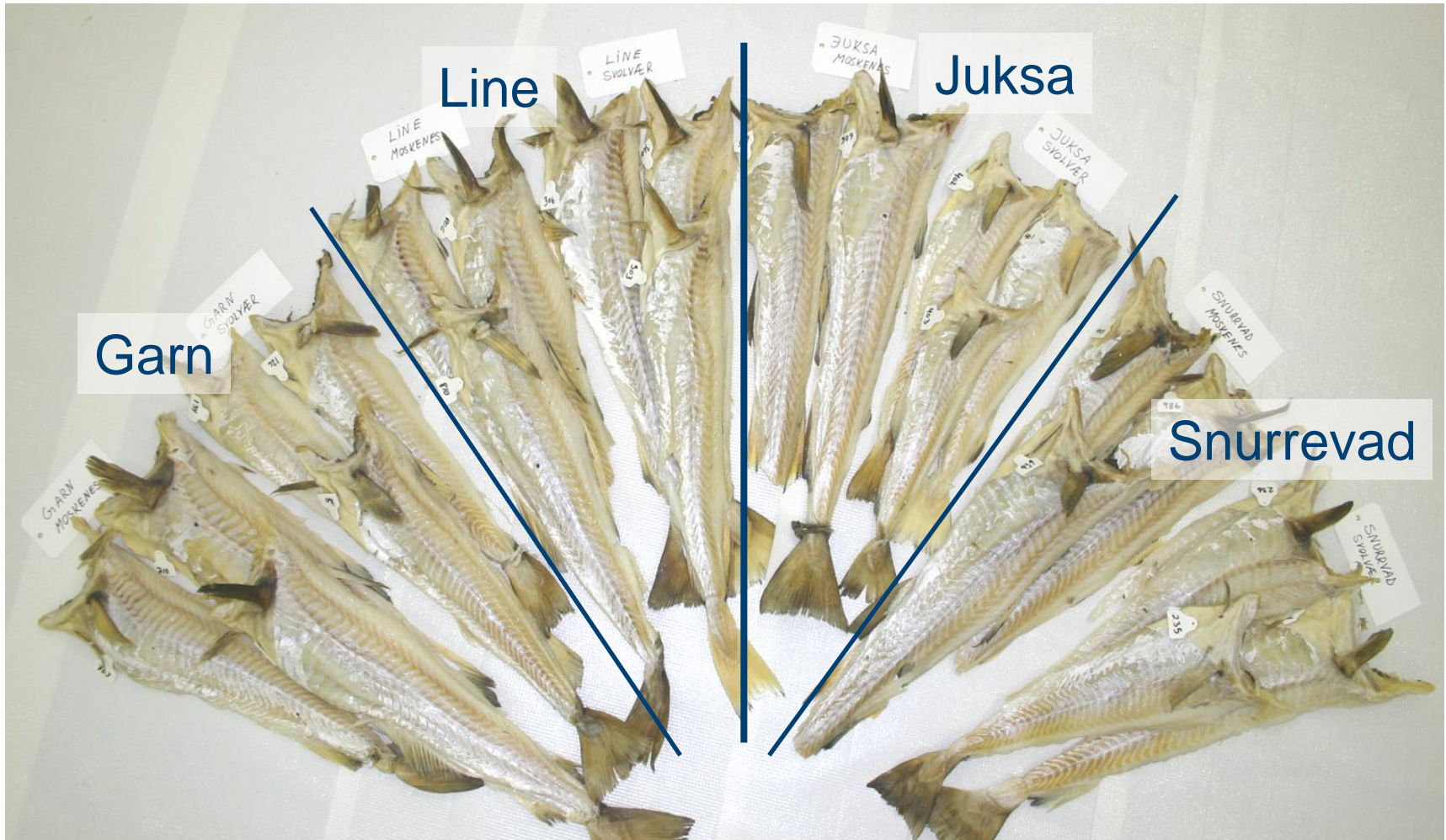
Betydningen for bløytet tørrfisk og utvannet saltfisk



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

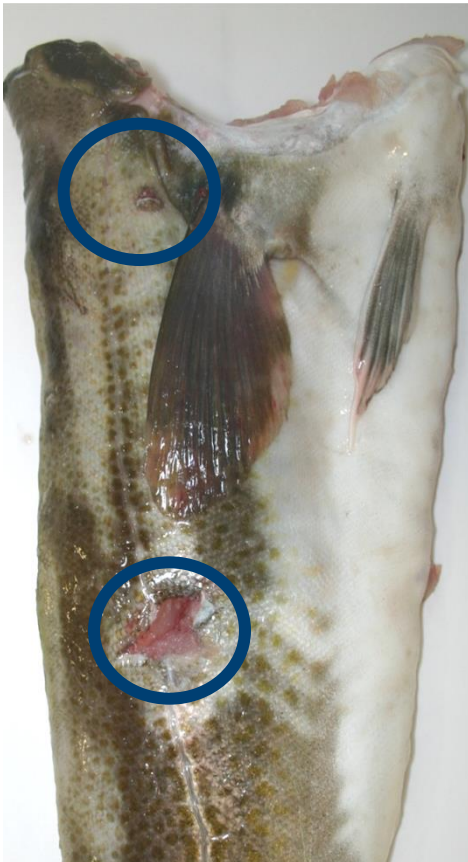
Blodsprenget

 **Nofima**

Loins av feilfri line-torsk



Filet – med hoggmerke



Filet med spalting spalting (hyse)

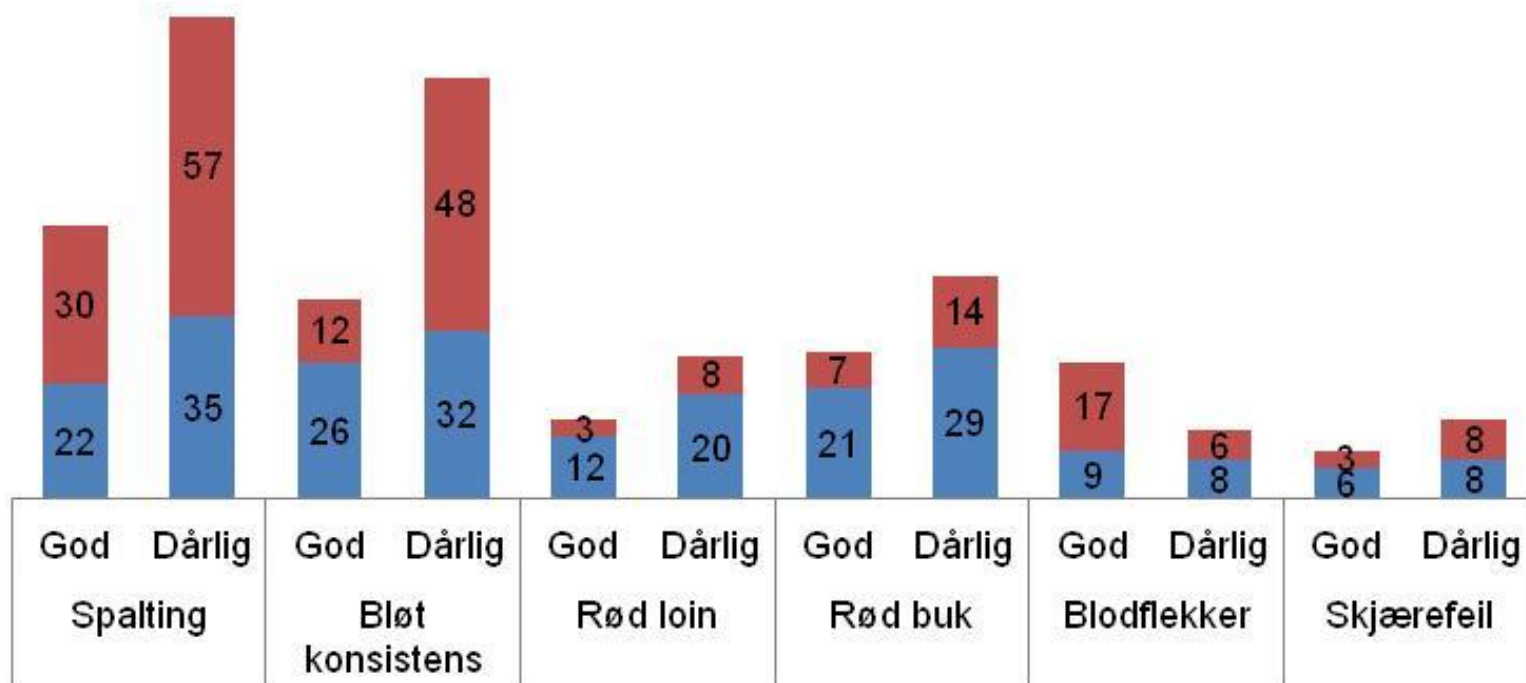


Krokanget hyse med ulik ferskhet

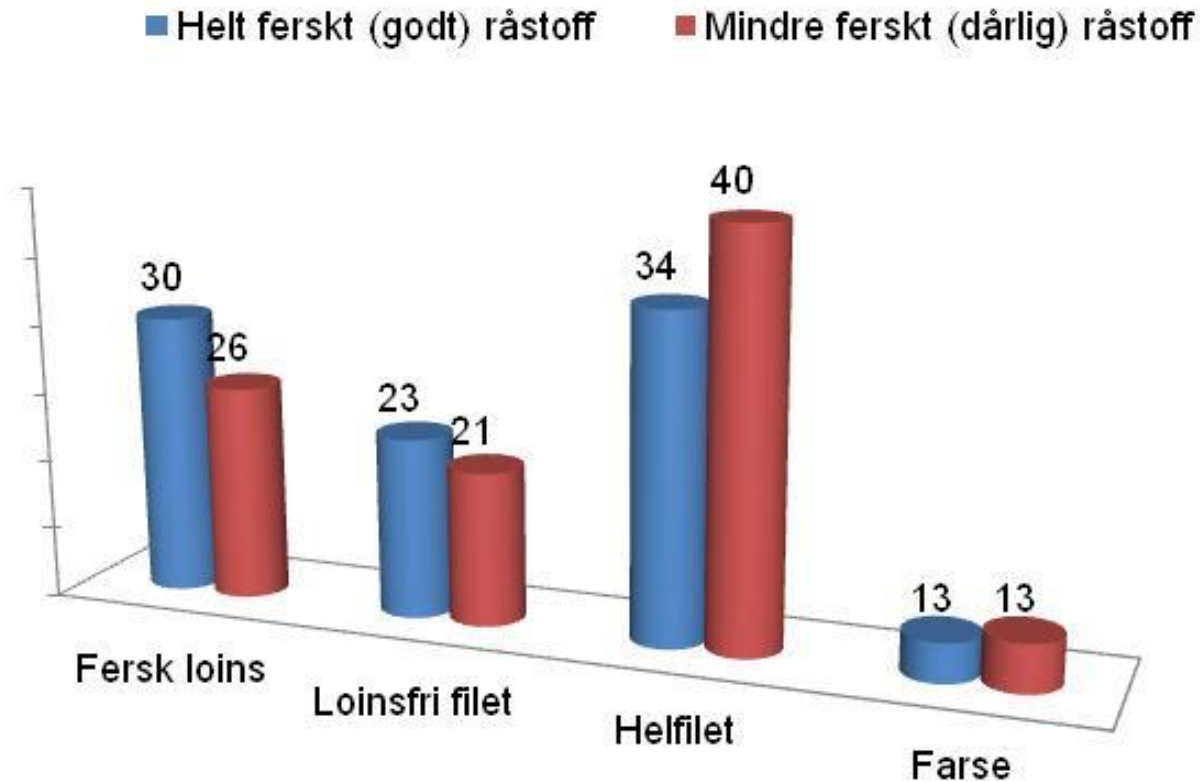
Kvalitetsfeil i filetene etter skinning

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 |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Naturlige forhold | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Fangst | Garn -tid i havet -strøm -fast maske | Store hal og fangster - Trål - Snurrevad Line – høtt og ståtid |
| <ul style="list-style-type: none"> Fangsthåndtering | Bløgging – sen/ingen | |
| | Kjølemetode og tid | Sløyemaskiner |
| <ul style="list-style-type: none"> 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