

Tidlig eller sein åpning av nakken

Sjurdur Joensen

Innledning

- Noen produsenter tar nakken og da særlig på storfisk rett etter at fisken er tatt inn fra hjell, altså nakken tas tidlig. Flertallet av produsentene tar nakken på fisken samtidig som fisken vrakes, altså nakken tas sent.
- Enkelte mener at tidlig fjerning av nakken gir bedre tørk – bedre kvalitet, mens ander mener at den fisken blir dårligere – flue og dårlig farge.
- Men det finnes ikke dokumentasjon på kvalitetseffektene av tidlig og sen åpning av nakke.



Mål

Hovedmålet er å dokumentere effekt på tørrfiskkvaliteten ved tidlig og sein åpning av nakken.

Delmål er:

- Dokumentere om kvaliteten på sent/tidlig hengt fisk påvirkes av tidlig/sen åpning av nakken.
- Dokumentere om kvaliteten i sammenheng med lokalitet (lite/mye flue) påvirkes ved tidlig/sen åpning av nakken.
- Dokumentere om kvaliteten i sammenheng med størrelsen på fisken påvirkes av tidlig/sen åpning av nakken.

HENGING (lokalitet og fiskestørrelse)

Lokalitet: Værøy
Tidspunkt: Februar

Lokalitet: Ballstad
Tidspunkt: Februar

Lokalitet: Ballstad
Tidspunkt: Mars

Det ble hengt fisk på samme måte på alle lokaliteter og tidspunkt

MERKET
-Storfisk
-Mellomfisk

Umerket fisk
-2,5 til 4,0 kg

Nakke tidlig

Nakken ble åpnet tidlig på halvparten av fiskene i alle grupper.

Sist i mai

Nakke sent

Nakken ble åpnet sent på resten av fiskene i alle grupper.

Sist i august

**KVALITETEN
VURDERT PÅ
ALLE
FISKENE**

Bløytet

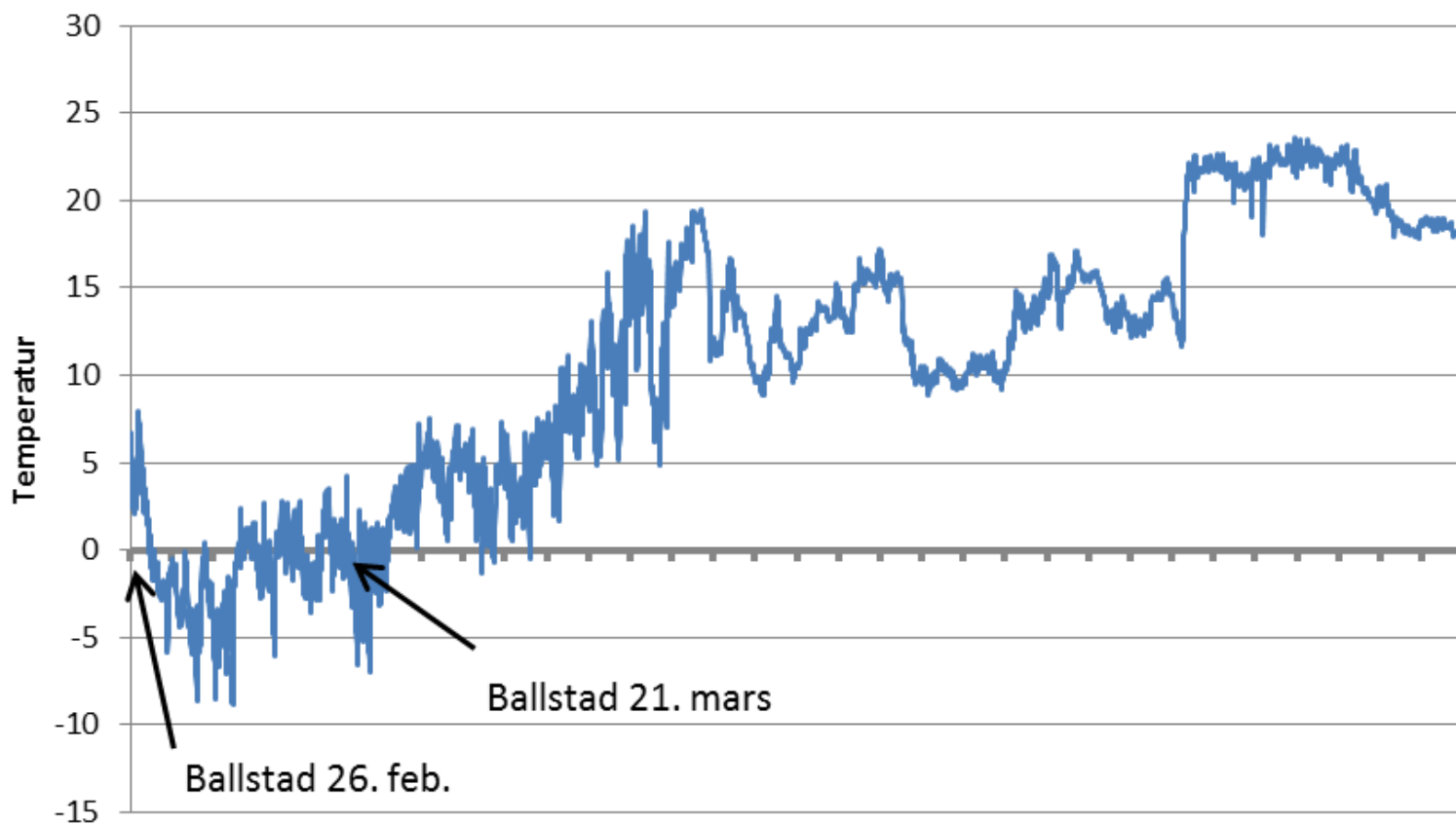
Alle merkede storfisk og mellomfisk ble bløytet i 9 dager.

**KVALITET
VURDERT**

Hengt tre «grupper» av fisk for hver henging

- 30 merket storfisk med snittvekt på 4,6 kg
- 30 merket mellomfisk på 3,0 kg
- 200 umerkede fisk som ble fulgt frem til vraking.
- Til sammen er kvaliteten vurdert på 780 fisk

Temperatur Ballstad



Inntak 23 og 27. mai



Værøy, februar

40% Vann



Ballstad, februar

48% Vann



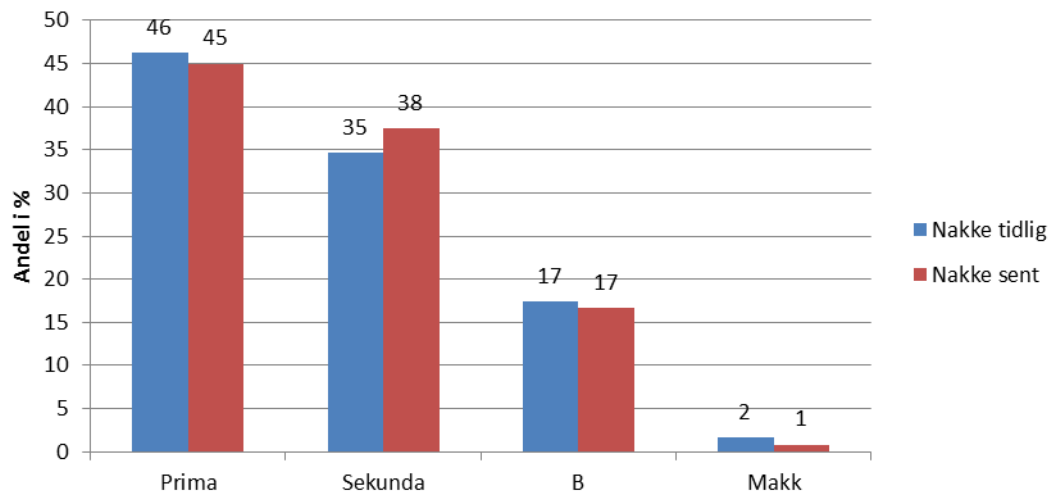
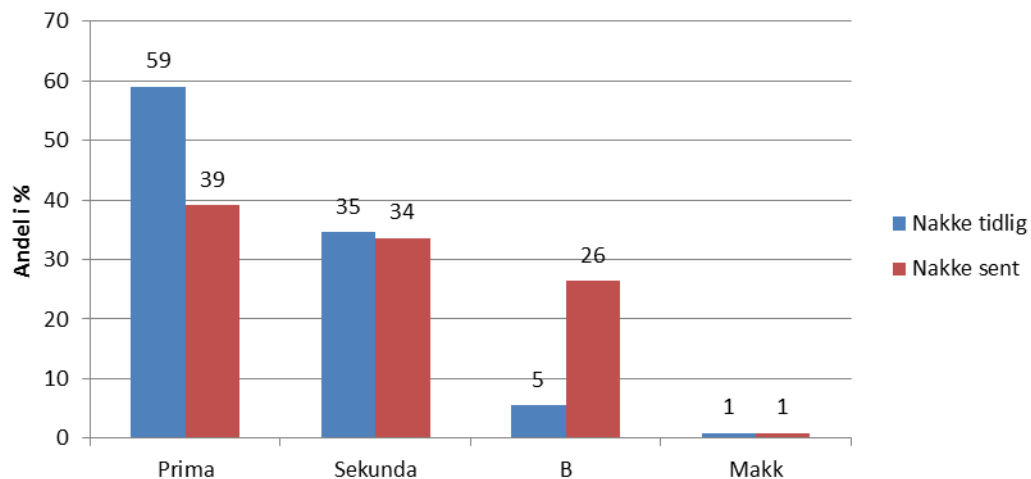
Ballstad, mars

57% Vann



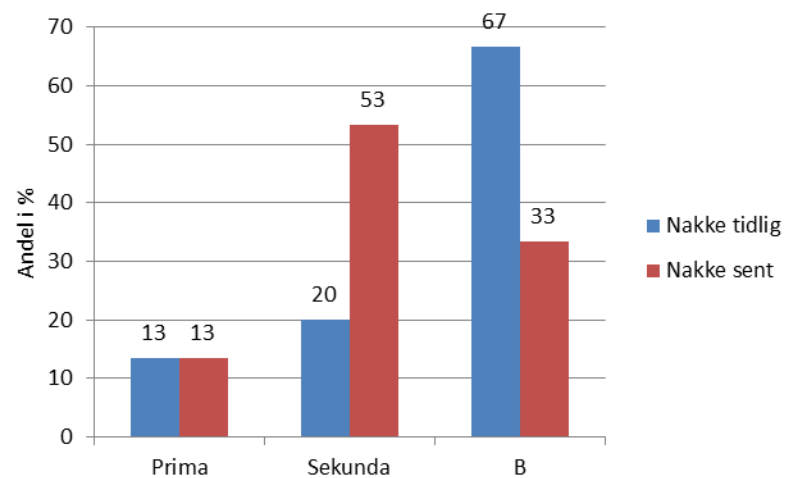
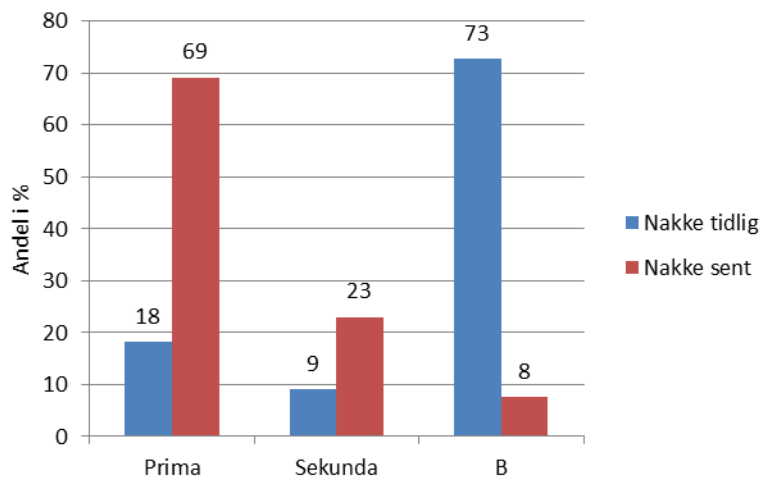
Kvalitet tørrfisk

– Lokalitetene Ballstad og Værøy



Kvalitet tørrfisk

– Lokalitetene Ballstad og Værøy



Ballstad, merket storfisk

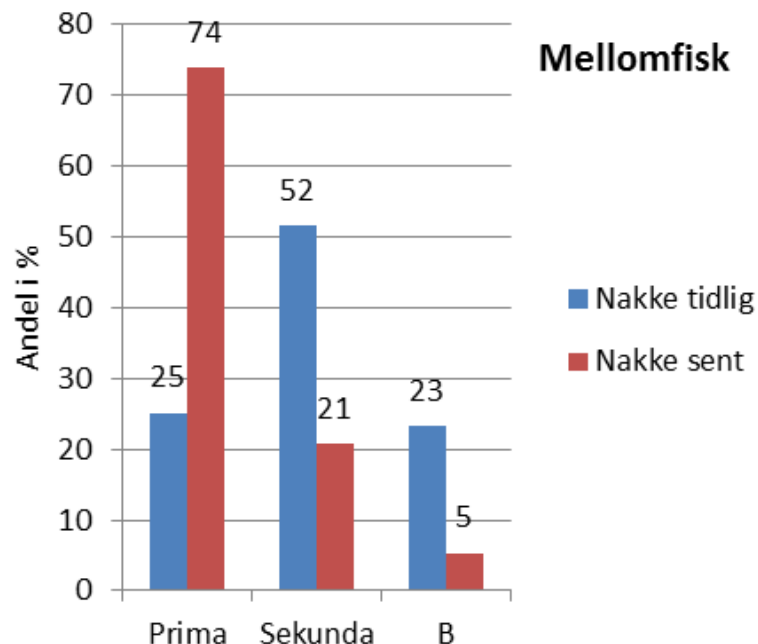
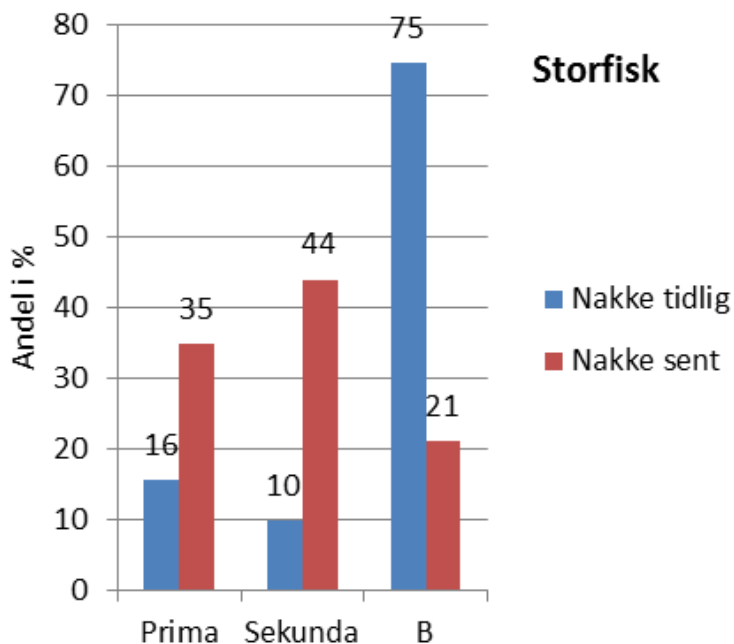
Værøy, merket storfisk

Kvalitet - merket og umerket fisk

- Umerket fisk kom ut med ganske lik kvalitet bedømt som tørrfisk og de gangene det var forskjell var det vanskelig å se noen systematiske trekk.
- Mens det på merket fisk alltid var dårligere kvalitetsbedømmelse av fisken hvor nakken var tatt tidlig. **Men vrakerene bemerket at fisken hvor nakken var tatt tidlig var vanskelig å bedømme, da de ikke hadde erfaring med slik fisk.**
- Disse trekkene var like for:
 - Lokalitet
 - Hengt på ulike tidspunkt

Kvalitet tørrfisk

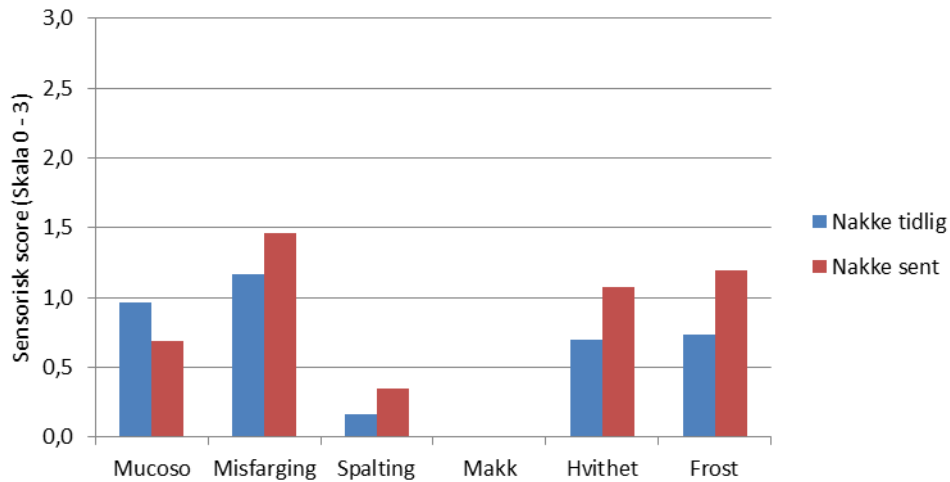
– Storfisk (4,6 kg) og mellomfisk (3,0 kg)



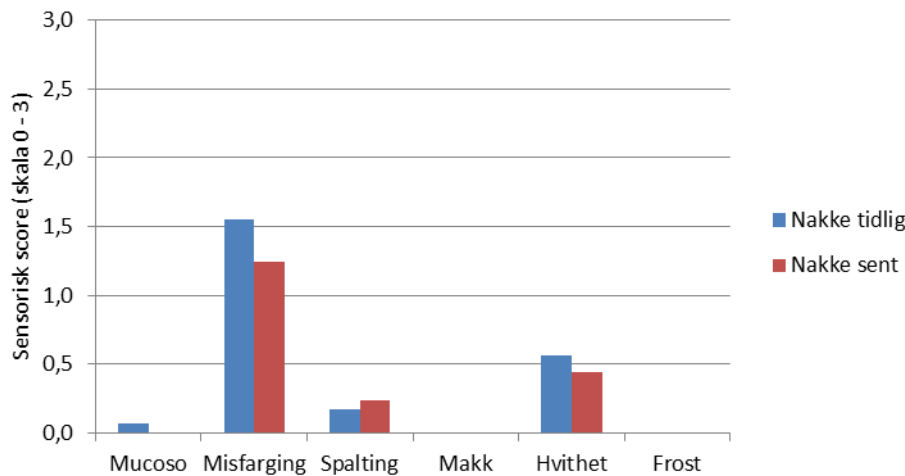
Gjennomsnitt for Værøy og Ballstad

Kvalitet på bløytet fisk

- Lokalitet (hengt i februar)



Ballstad
Stor og mellomstor



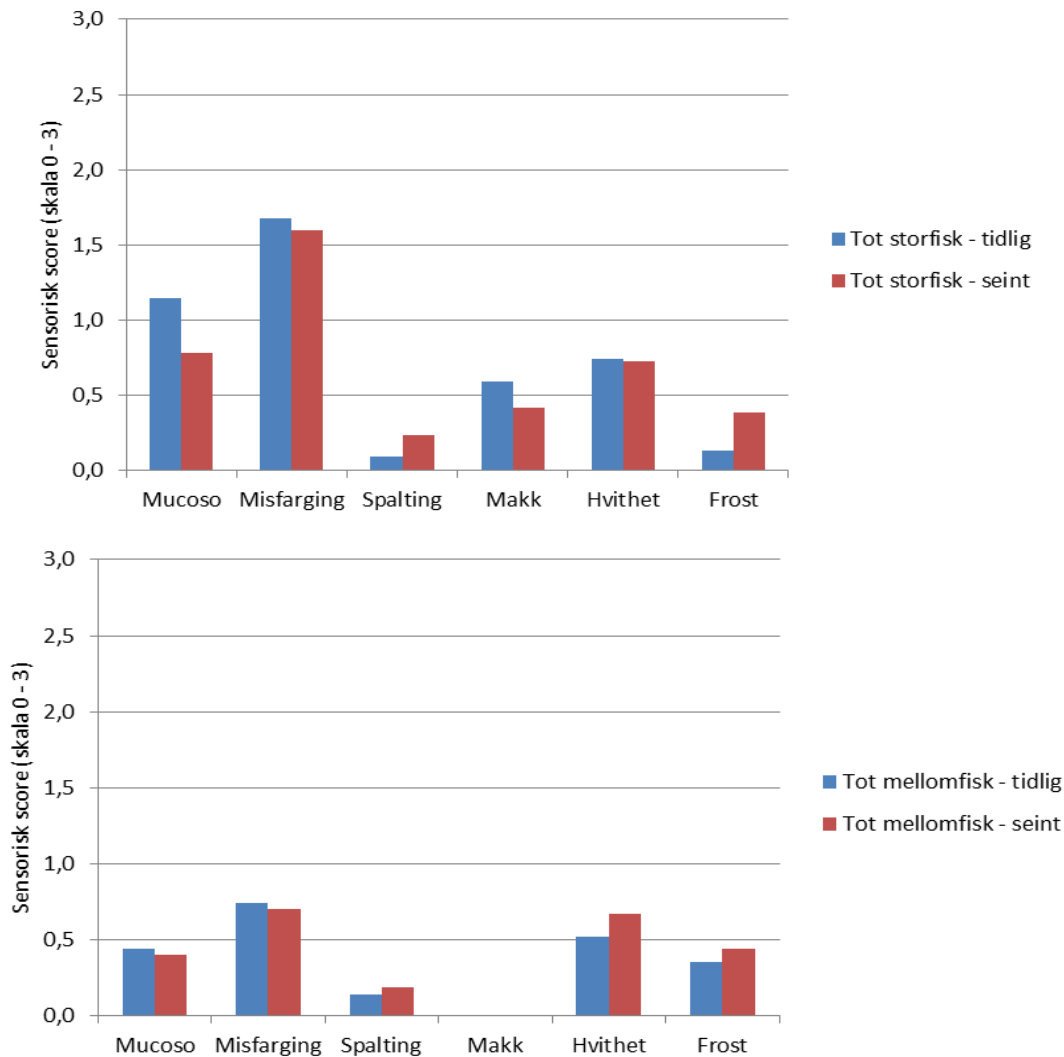
Værøy
Stor og mellomstor

Kvalitet på bløytet fisk

- Stor og mellomstor fisk

Stor fisk
Værøy og Ballstad

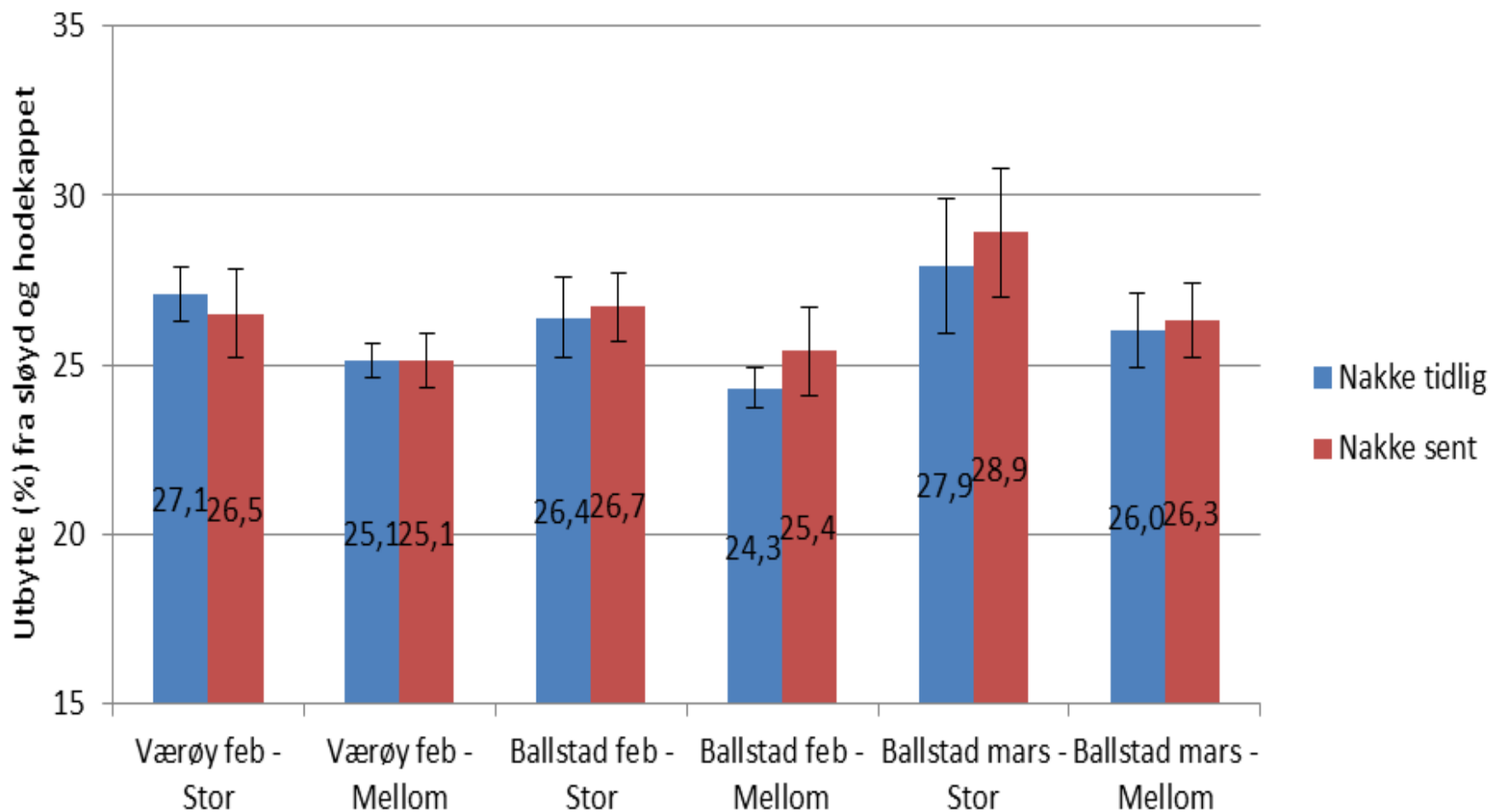
Mellomstor fisk
Værøy og Ballstad



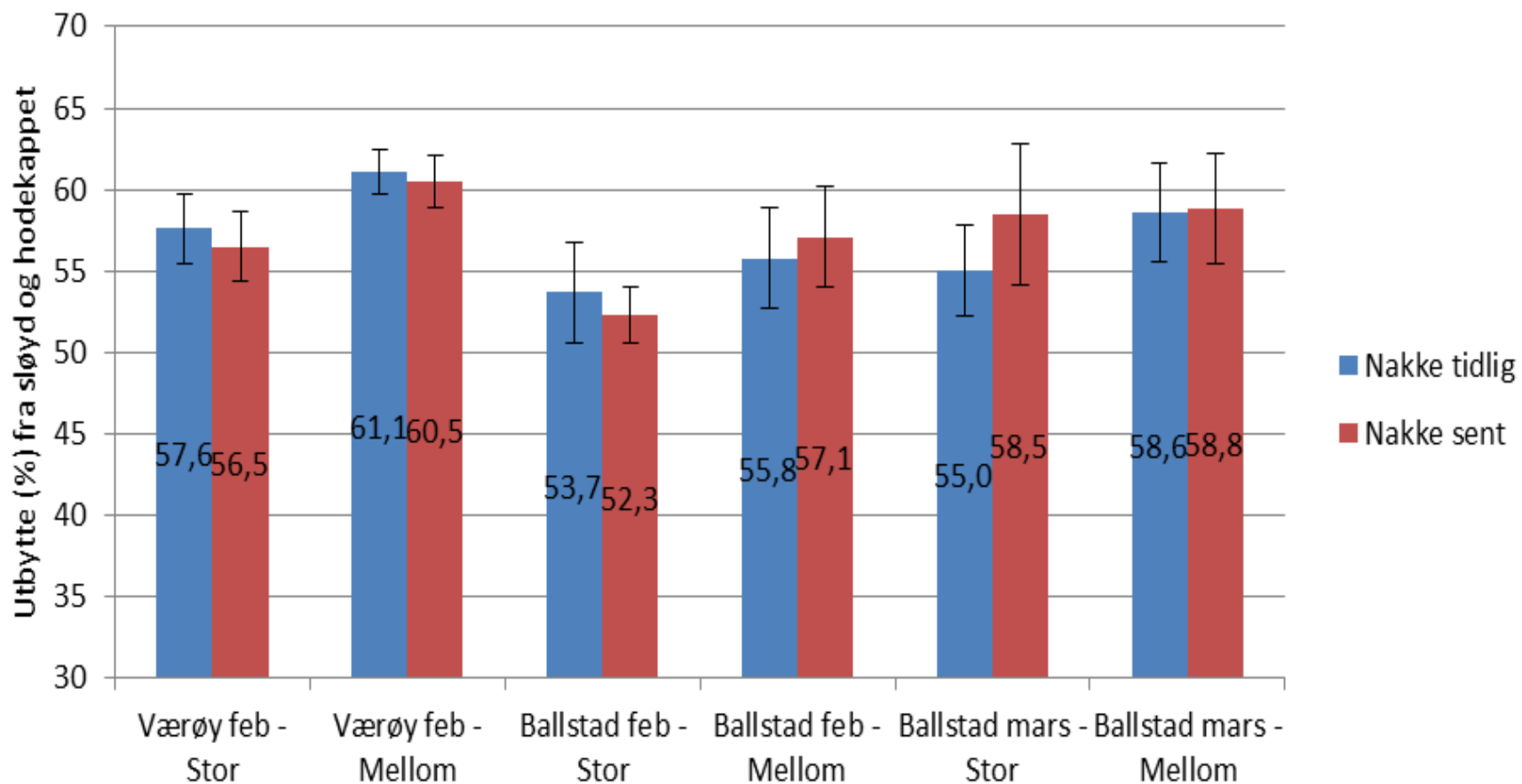
Rød midt i fisken



Tørrfiskutbytte ved inntak



Utbytte som bløytet (fra sløyd og hodekappet)



Oppsummering

- Bedømt som tørrfisk får storfallen fisk oftest dårligere sortering når nakken er tatt tidlig. Men når samme fisk bløytes ser vi ikke noen kvalitetsforskjeller av betydning.
- Konklusjonen er den samme for fisk hengt på Ballstad og på Værøy, eller om fisken var hengt tidlig eller seint i sesongen.
- Størrelsen på fisken har heller ikke noe å si for hovedkonklusjonen. På umerket og mer småfallen fisk var det heller ikke forskjell bedømt som tørrfisk.
- **En samlet vurdering, med vektlegging av kvaliteten som bløytet, er derfor at det ikke er vesentlig kvalitetsforskjell på tørrfisken avhengig av om man åpner nakken tidlig eller sent.**