



Nofima



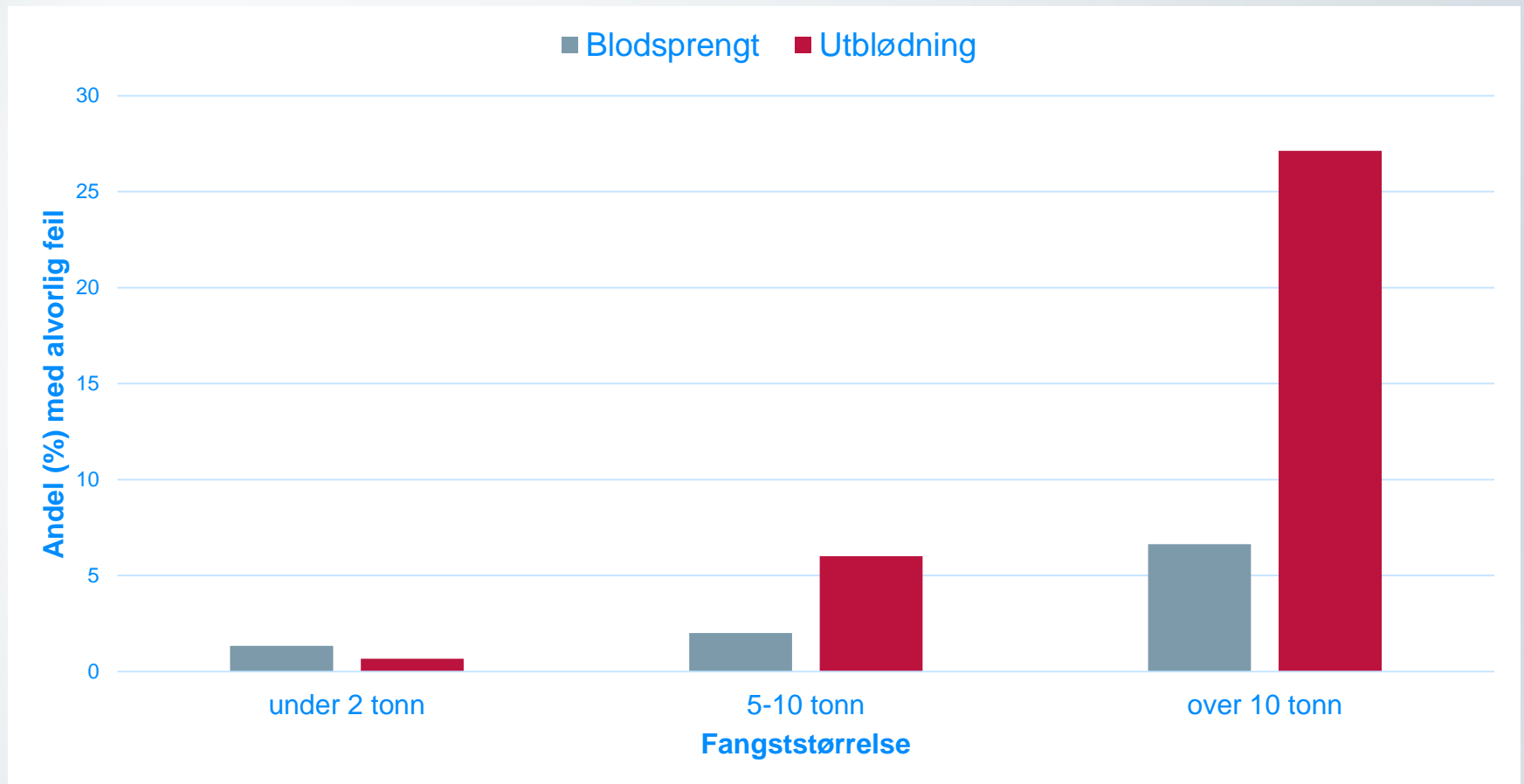
Hyse - Fangstskader, kvalitet og foredling.

Sjurdur Joensen

To kvalitetsfeil på hyse

- Hyse får tidlig en bløt muskel som lett spalter ved prosessering.
- Hyse blir lett utsatt for blodfeil både som blodflekker grunnet slagskader og som rødfarget muskel grunnet stress eller sein bløgging.

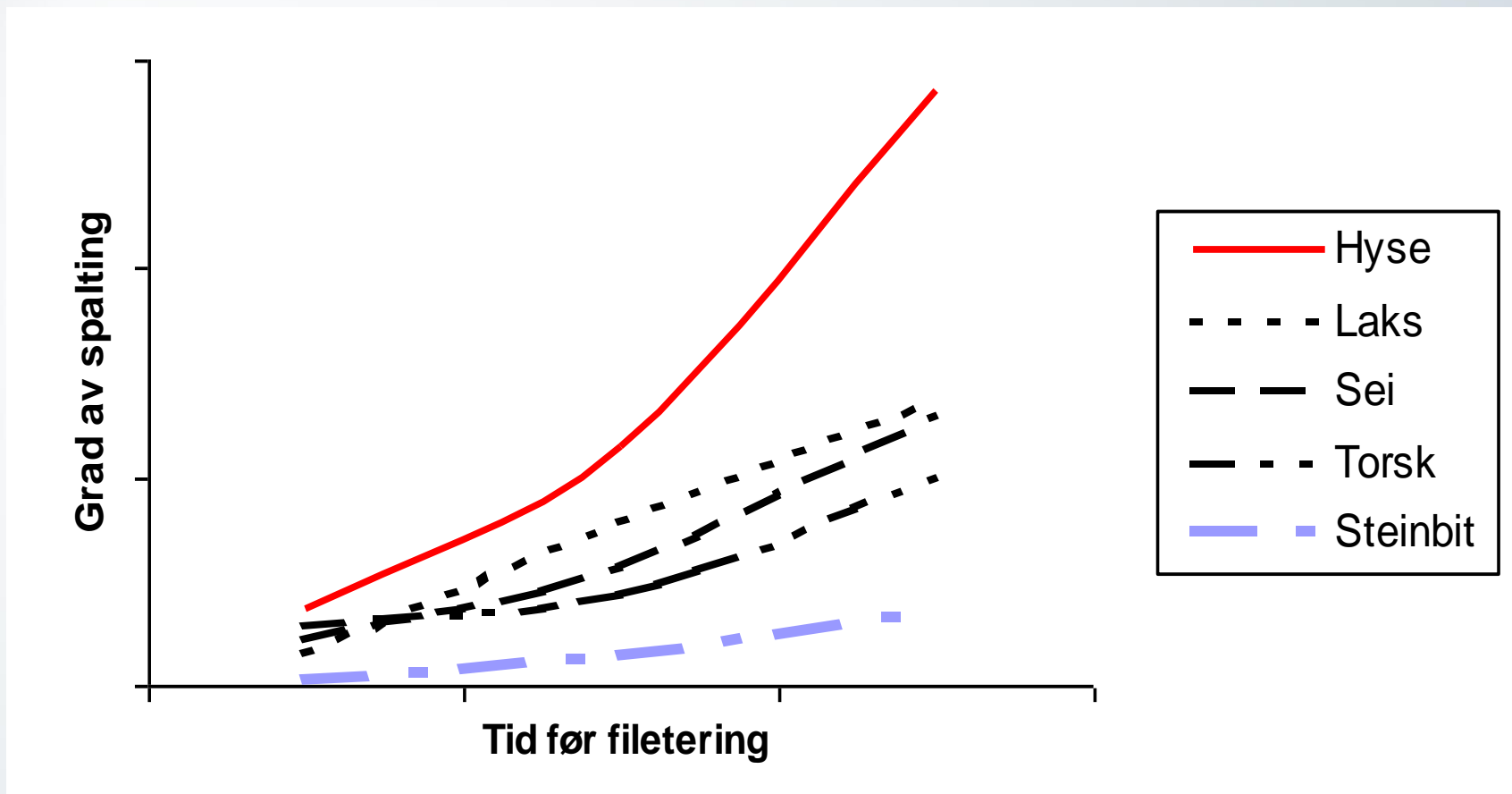
Blod og fangst (resultat fra snurrevad fanget torsk)



Fokus på bløt hyse

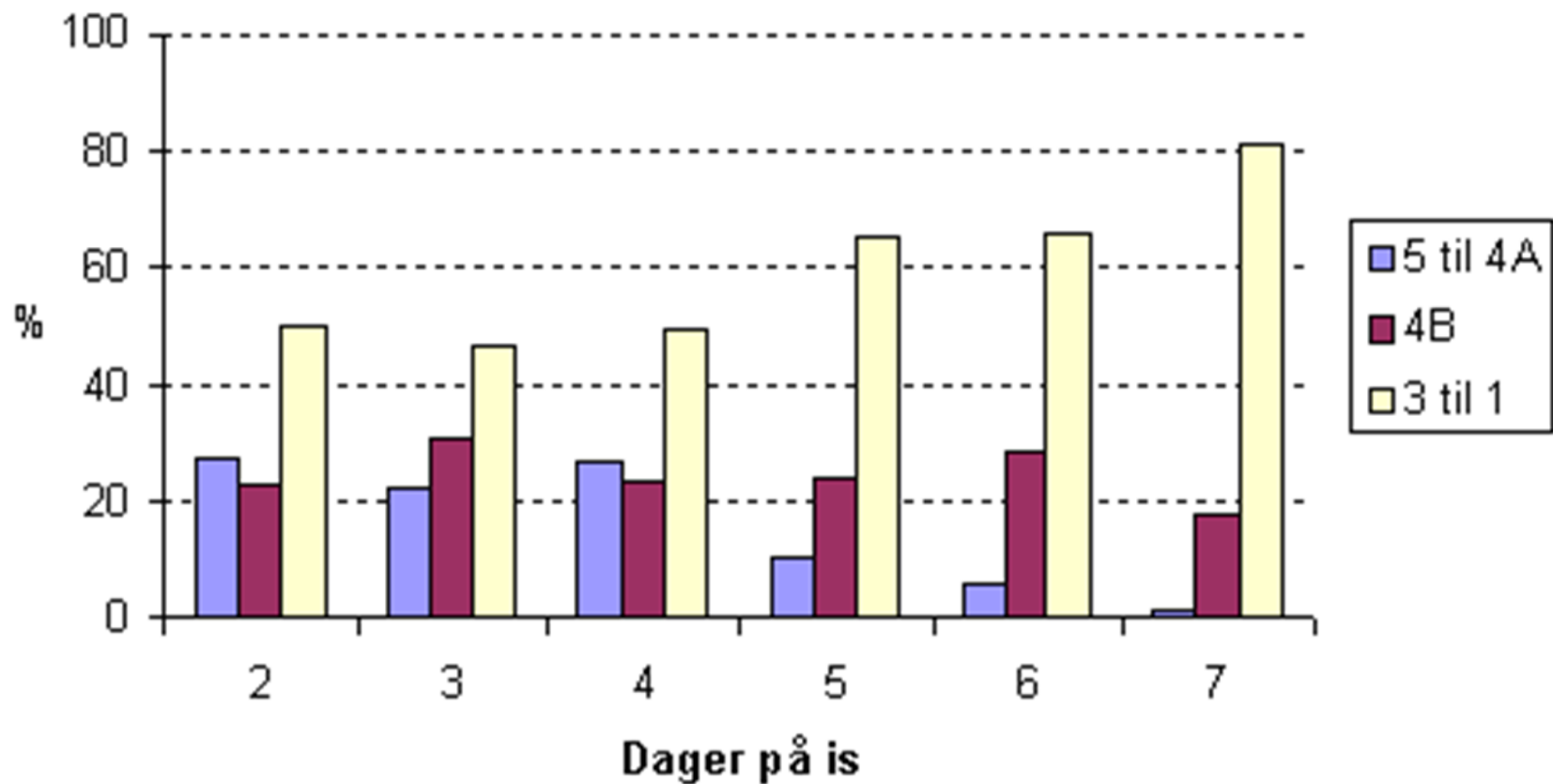
- Fangst når det er mye åte er utfordrende.
- Tid fra fangst til skjæring er avgjørende for grad av spalting. Pre-rigor er nøkkelen.
- Små hyse er mer utfordrende enn stor hyse.
- Skinne-maskiner vil være avgjørende når en ønsker skinnfri filet.

Hyse i havet

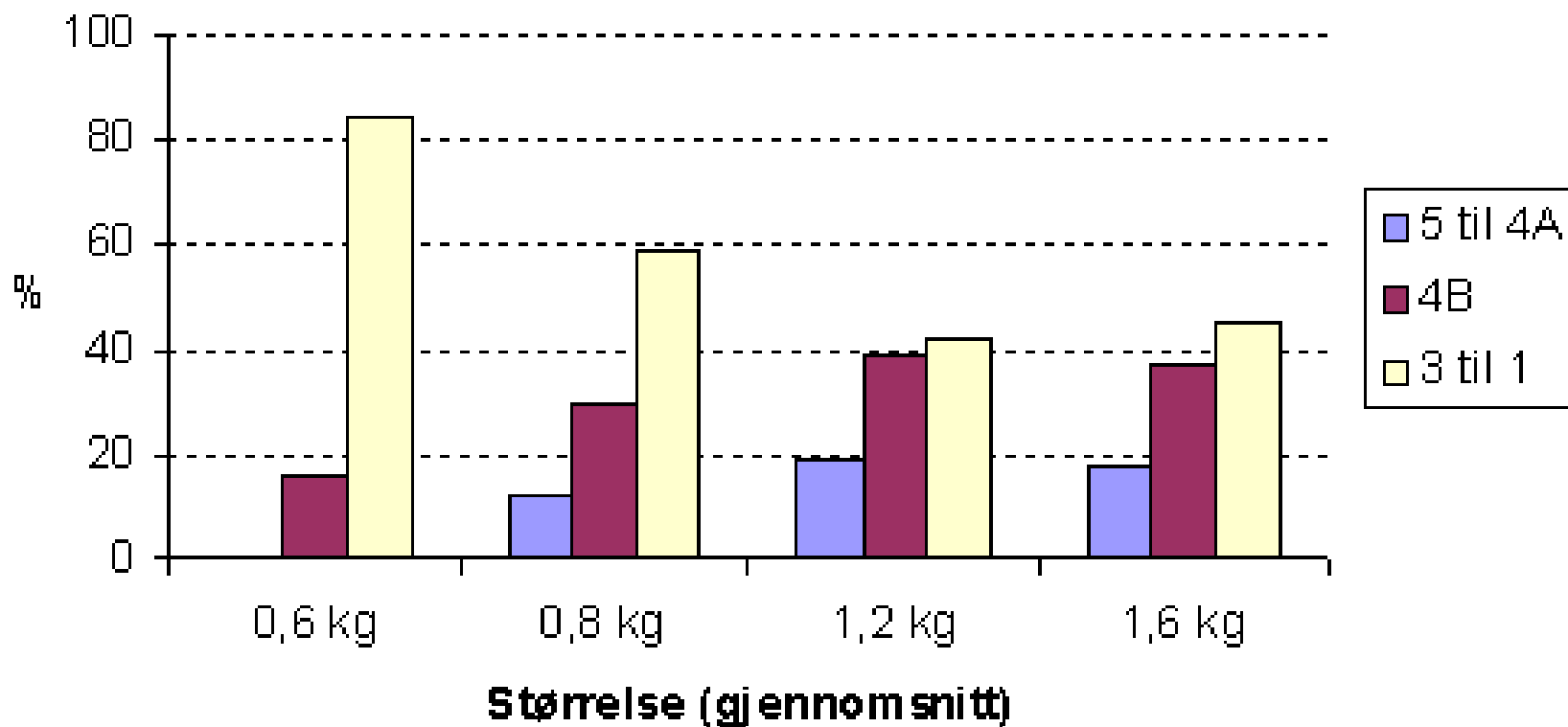




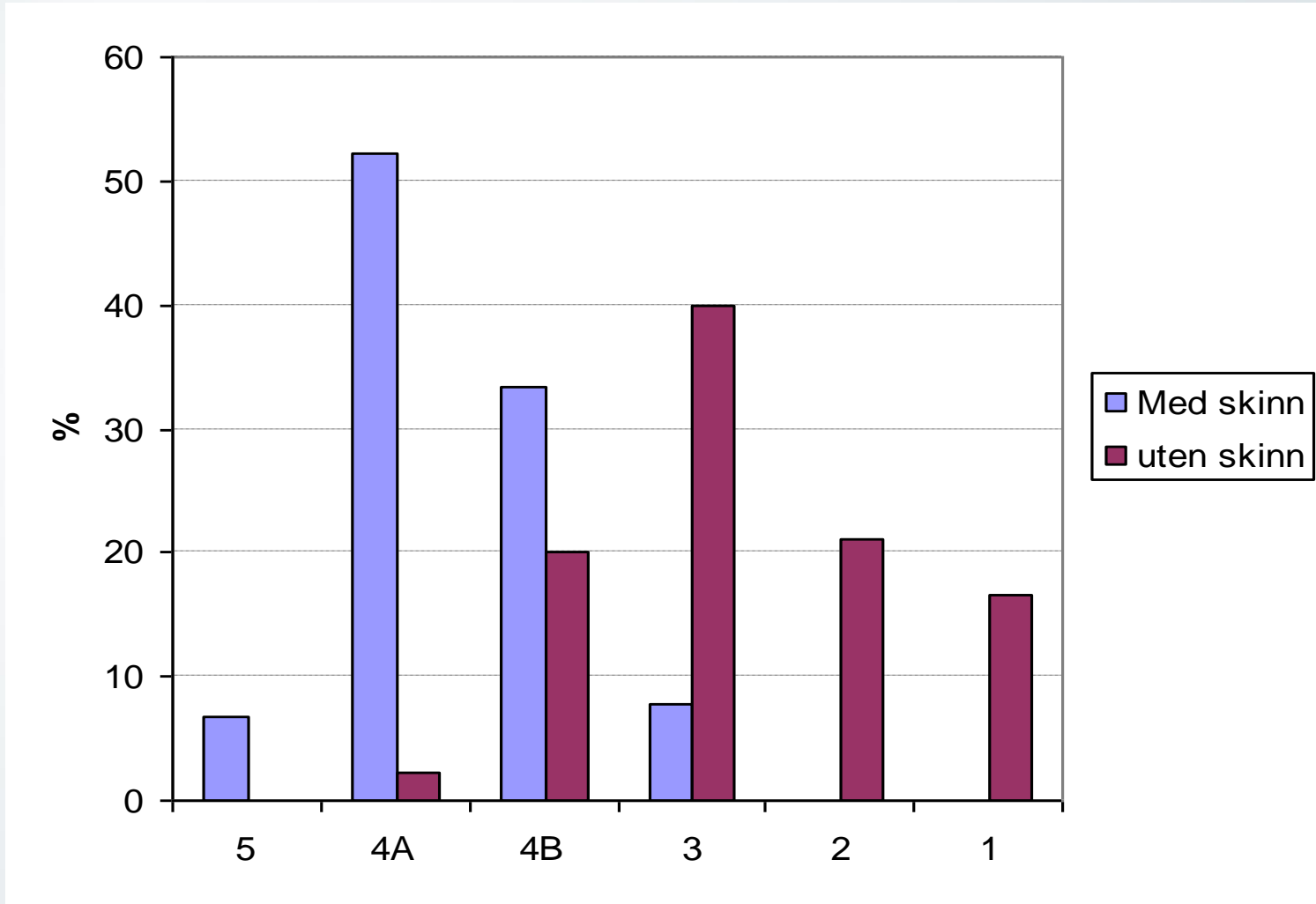
Lagringstid og spalting



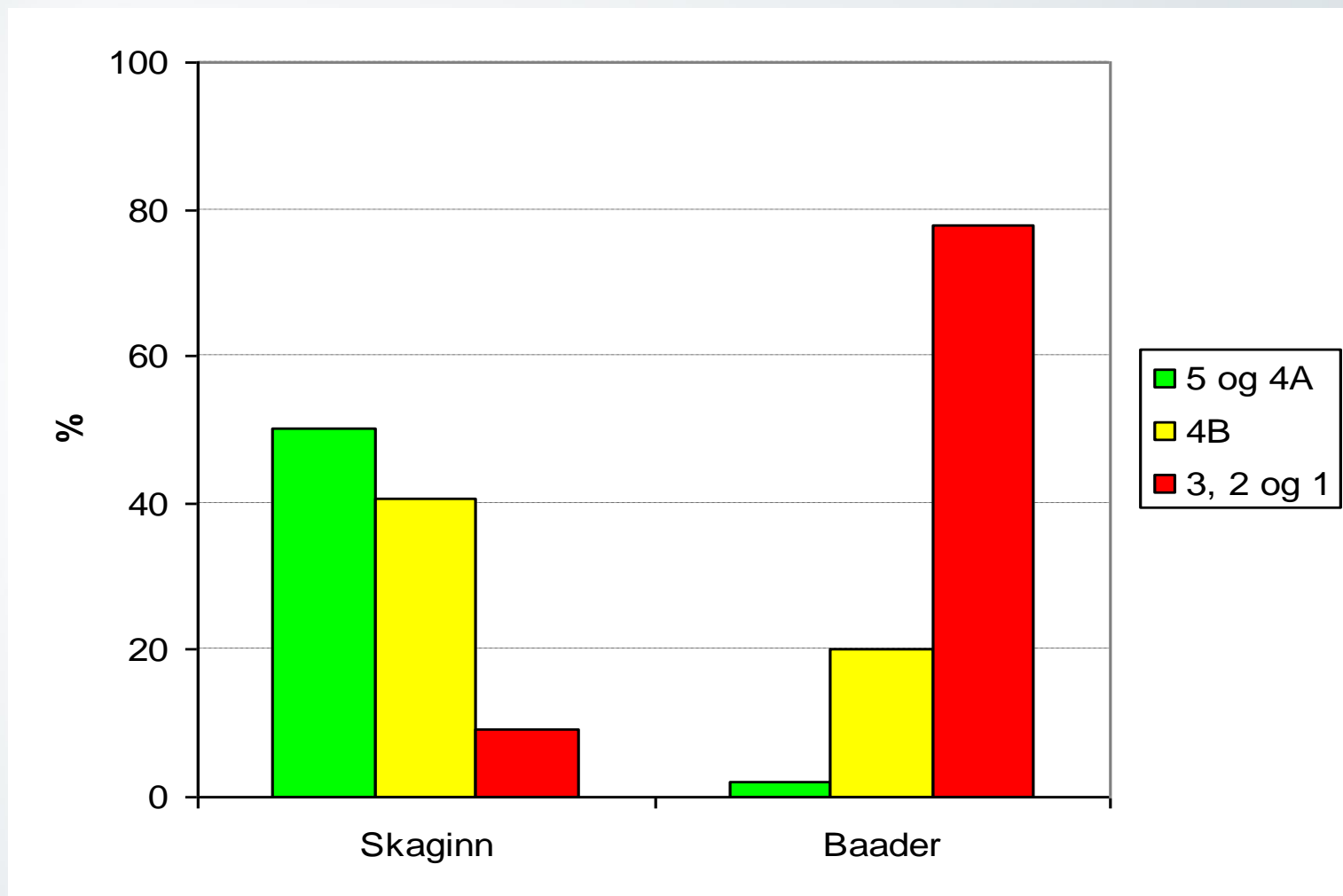
Spalting og fiskestørrelse



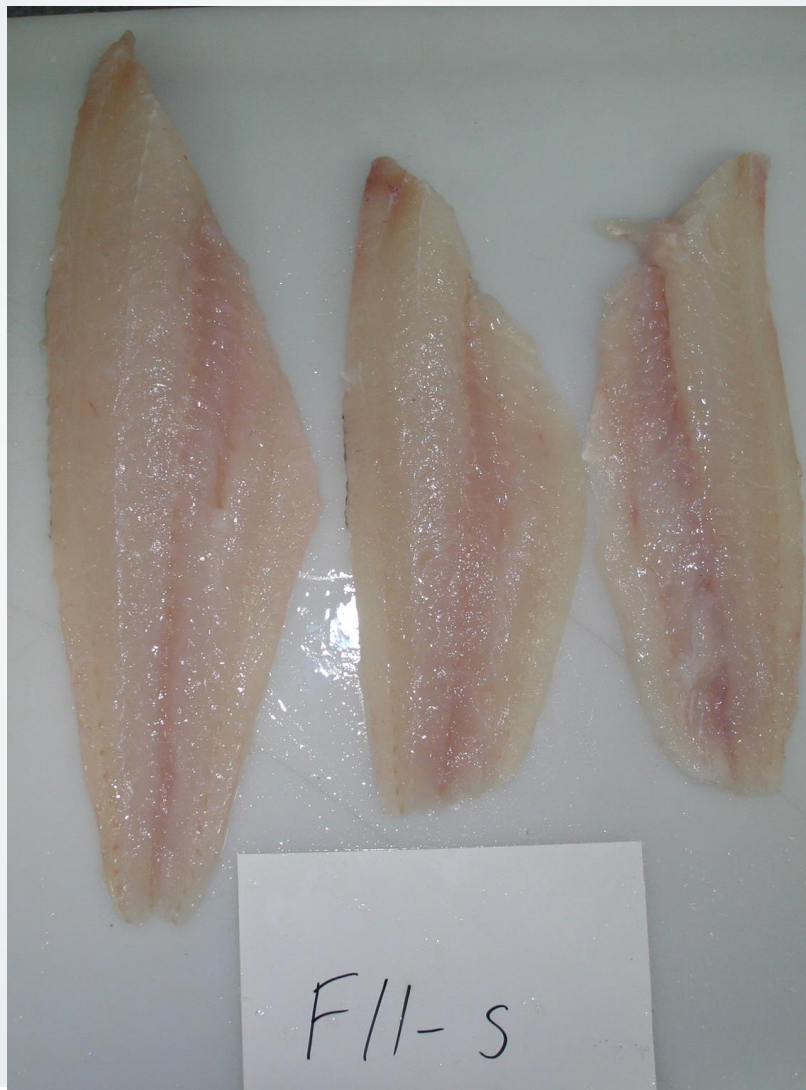
Spaltingen vises etter skinning



Skinning er viktig



Skaginn



Gammel Baader



Oppsummering

- I perioder med **åte** og **små hyse** vil kun pre-rigor filetering gi tilfredsstillende resultat.
- **Kort tid før filetering, skånsomhet og riktig utstyr** er avgjørende for å lykkes med dagens leveringsmåter.
- Mest nærliggende løsning er **kortidslagring av levende hyse** for direkteleveranse til fiskebruk.



Takk for oppmerksomheten

www.nofima.no