

Faktaark

«Vått mottak» ga ikke bedre kvalitet på HG fisk fra tråler

Ved å holde trålfisk levende frem til den ble produsert skulle alt blod tømmes og kvaliteten på fisken bli bedre. «Vått mottak» bød imidlertid på flere utfordringer og mer rødfarge og større blåflekker i fileten. Største kvalitetsutfordringene for trålfisk er dårlig utblødning og slag/klemskader. Hadde en klart å bedre kvaliteten på trålfisk ville en kunne oppnådd bedre pris og økt verdiskapning gjennom hele verdikjeden.



Trålere i dag tømmer trålsekken over i et tørt mottak hvor fisken oppbevares frem til den produseres om bord. I et tørt mottak dør fisken i løpet av minutter og det meste av fisken er død når den blir produsert. Død fisk er vanskeligere å tømme for blod enn levende fisk og med mål om å bedre kvaliteten på trålfisk har det vært gjort en rekke forsøk/prosjekt for å avklare hvor mye av trålfisken som lever når den kommer om bord og hvordan en tank (vått mottak) må utformes for å holde torsk i live frem til den produseres. Med bakgrunn i dette, utviklet Lerøy Havfisk AS og Vard et vått mottak som ble integrert i Lerøy Havfisk sitt siste nybygg M/Tr Kongsfjord. Etter testing og feilretting ble anlegget tatt i bruk og sammen med Nofima ble anlegget uttestet og evaluert.

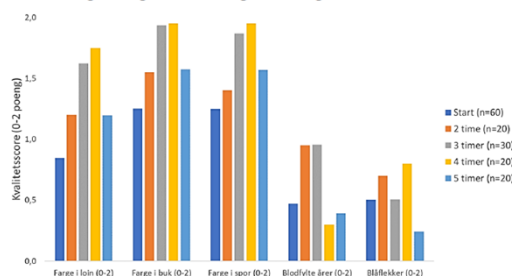
Overlevelse: Andel fisk som er i live når den kommer om bord påvirkes av fangstdybde, fangstmengde, lengde på hal og hva som er bifangst. Under gode forhold overlever 80% av fisken. Resten er død eller døende. For å holde fisken i live er det viktig med god vanngjennomstrømming. Utmattet fisk krever minst 0,5 liter sjøvann / (kg*minutt). Hvis ikke vil O₂ metningen falle under 70% som gir økt dødelighet. Uttestingen av anlegget om bord viste at anlegget klarte å holde i live fisk fra mindre hall, men ved større hal var det ikke nok vannutskifting og dødeligheten økte betraktelig.

Kvalitet: Positiv effekt av vått mottak var at flere fisk var levende når den ble slaktet. Dette gav bedre utblødning.

Dessverre fikk en mer rødfarge og større blåflekker i filet de første timene i levendelagringen

Visuell bedømming av farge og blodfeil i filet

- Kvalitetsskår (0, 1 og 2). Alvorlighetsgraden øker med økt poeng
- Lite eller ingen tegn til bedring i rødfarge etter 5 timer i vått mottak



Vått mottak fordeler

- mye av fisken er i live på slaktetidspunktet
 - ett 10 tonns hal tar normalt mellom 1-2 timer å slakte ut
 - bedre utblødning
 - mindre vektbelastning på fisk som ligger i vannfylte tanker
 - kan bidra til å heve kvaliteten på landet råstoff

Vått mottak ulemper

- krever pumping av mye vann (energikrevende og økt CO2 utslipp)
- bifangst av uer, flytere (barotrauma)
- sloshing i tankene (slitasje på skinn, slagskader og blåflekke i muskel)
- mer rødfarge og større blåflekke i filet ut over i levendelagringen
 - Krever over 5-6 timer med restitusjon før rødfargen begynner å avta
- vanskelig å rengjøre under perforert dobbeltbunn
 - Leire, sand, mageinnhold og smuss samler seg under dobbeltbunnen
- uer og rekefangster egner seg dårlig i vått mottak
 - Må ha kombinasjon av tørt og vått mottak

Konklusjon

For å oppnå ønsket kvalitetsforbedring og økt verdiskapning er den midlertidige levelagringen som «vått mottak» gir ikke tilstrekkelig.

For å unngå sloshing og skader på fisken i vått mottak under levendelagring, må man unngå fri vannoverflate. Tankene i vått mottak må være fylt med sjøvann så lenge det er fisk i tankene.

Levendelagringen må vare til fisken er restituert og det vil kreve levendelagringstanker med kapasitet til å holde fisken levende i flere døgn. Det vil også kreve at en klarer å skille fra hverandre død og levende fisk og behandle de separat. Ved levendelagring mindre enn 5-6 timer er det beste å ha god kapasitet på sløying og kapping slik at fisken blir produsert så raskt som mulig etter at den kommer om bord.