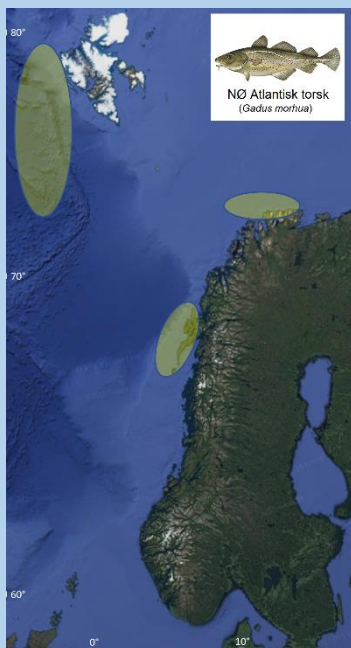


# Kveis i torsk fra nordnorske farvann og hvordan man kan redusere effekten av den

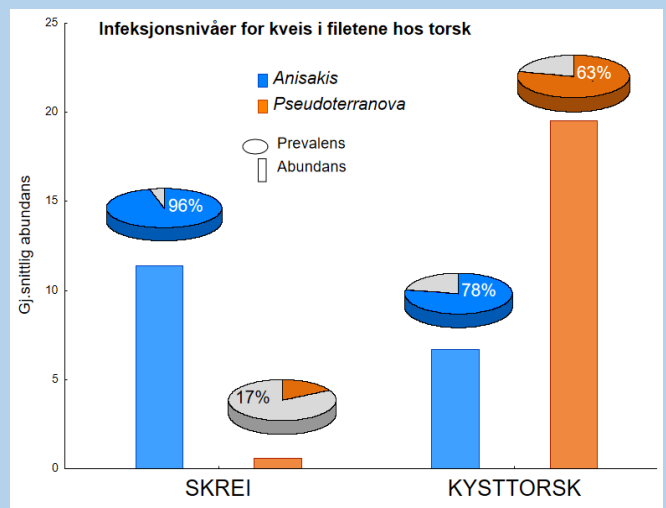
- **Kveis** er fellesbetegnelsen for larvene av flere typer parasittiske rundmark i fisk fra havet.
- De to viktigste kveistypene hos torsk er *Anisakis*, også kalt hvalmarken, og *Pseudoterranova*, også kalt selmarken. Som navnene tilsier bruker de to kveistypene henholdsvis hval og sel som sluttvert.
- Begge kveistypene kan forårsake mage/tarmsykdom – **anisakidose** – hvis man er uheldig og får i seg levende kveis ved konsum av rå eller kun lett marinert eller saltet fersk fisk.
- EUs mattilsyn (EFSA) har slått fast at dyppfrysing ved  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i minst 24 timer, eller oppvarming til  $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$  i hele produktet, er de mest effektive behandlingsmåter for å uskadeliggjøre kveisen som måtte finnes i filetene.



Flere hundre torsk ble fisket i Barentshavet og langs kysten av Nord-Norge, og sjekket for kveis ved hjelp av UV-pressmetoden (ISO-std. 23036-1).

Prøvene besto av både **skrei** (vandrende torsk) og **kysttorsk**.

### Generelle infeksjonsforhold



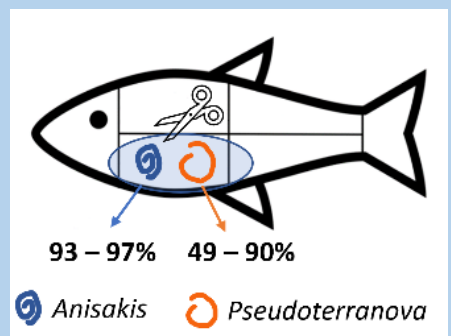
*Anisakis* viser generelt sett høy prevalens (% infisert fisk) men lav til moderat abundans (antall kveis pr fisk) i filetene hos både skrei og kysttorsk.

*Pseudoterranova* viser lave infeksjonsnivåer hos skrei men kan nå høy prevalens og abundans i filetene hos kysttorsk.



Selmarken er som regel lett synlig i fiskekjøttet på grunn av dens brun-rødlige farge.

Trimming av filetene ved å skjære vekk bukklappene kan redusere mengden *Anisakis* i produktet med opp til 97%, mens 49% til 90% av *Pseudoterranova* kan fjernes på denne måten hos henholdsvis skrei og kysttorsk.



### Konklusjoner

- Trimming av filetene ved å fjerne bukklappene, kan redusere mengden kveis i kjøttet hos skrei og kysttorsk betydelig.
- Visuell inspeksjon på lysbord kan være nyttig for å påvise og deretter fjerne kveis, særlig selmark, som ellers ville være synlig i filetene.