

# Kveis i brosme og sei fra NØ Atlanteren og hvordan man kan redusere effekten av den

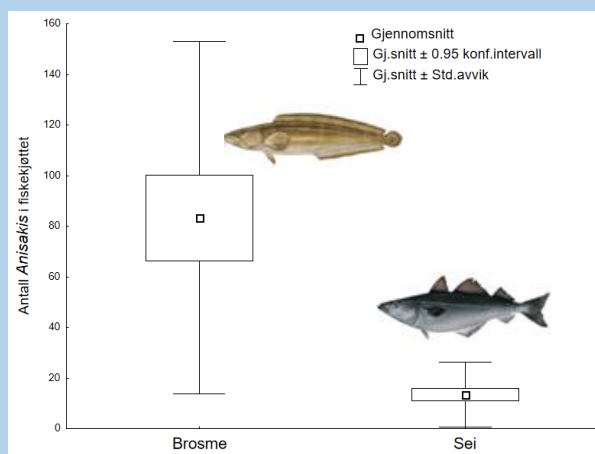
- **Kveis** er fellesbetegnelsen for larvene av flere typer parasittiske rundmark i fisk fra havet.
- De to viktigste kveistypene er *Anisakis*, også kalt hvalmarken, og *Pseudoterranova*, også kalt selmarken. Som navnene tilsier bruker de to kveistypene henholdsvis hval og sel som sluttvert.
- Begge 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 dypfrysing 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.



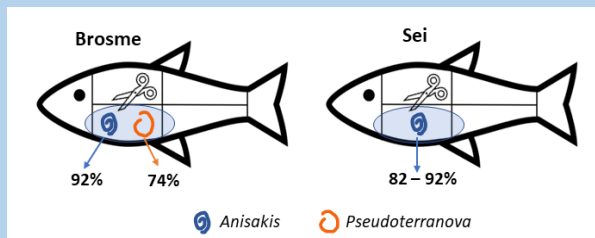
Brosme og sei ble fisket langs Finnmarkskysten, i Norskehavet og i nordlige Nordsjøen, og sjekket for kveis ved hjelp av UV-pressmetoden (ISO-std. 23036-1).

Brosme har et generelt svært høyt infeksjonsnivå med *Anisakis* i filetene, som kan nå over 200 kveis pr filet.

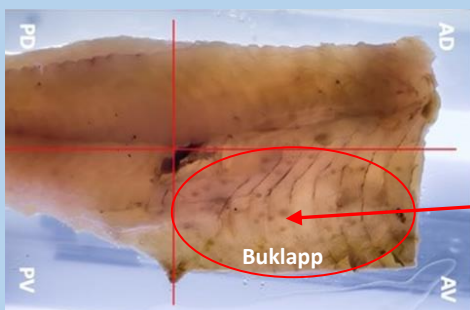
Hos sei er *Anisakis*-nivået mye lavere men kan fremdeles ligge på over 20 kveis pr filet.



**Trimming av filetene ved å skjære vekk buklappene kan redusere mengden *Anisakis* med opp til 92% hos både brosme og sei.**



Selmarken har mye lavere infeksjonsnivå i filetene hos brosme sammenlignet med *Anisakis*. Hos sei er selmark praktisk talt fraværende.



*Anisakis* er som regel vanskelig å få øye på i filetene hos brosme og sei. *Pseudoterranova* er vanligvis lett synlig i filetene pga. dens brun-rødlige farge.

Visuell inspeksjon av filetene på lysbord kan i beste fall avdekke *Anisakis* når flere sitter i buklappene eller nær overflaten av ryggfiletene, særlig hos brosme.

## Konklusjoner

- Brosme er som regel meget sterkt infisert med *Anisakis*, der infeksjonsnivåer på nær 100 kveis pr filet er vanlig.
- Trimming av filetene ved å fjerne buklappene, kan redusere mengden kveis i kjøttet hos brosme og sei betydelig.
- Visuell inspeksjon på lysbord kan være nyttig for å påvise og deretter fjerne kveis, særlig selmark, som ellers ville være synlig i filetene.