

Fersk linefanget brosme som råstoff til filetproduksjon.

Brosme benyttes i dag hovedsakelig som råvare til produksjon av tørrfisk og saltfisk. Det er imidlertid ønskelig å øke verdiskapningen og lønnsomheten av brosme, og aktørene ser filetproduksjon som en mulighet.

Bruk av arter som tradisjonelt ikke benyttes til produksjon av filet er et prioritert område av flere grunner. Det kan bidra til bedre utnyttelse og høyere verdi på råstoff, i tillegg til å lette på dagens press på konvensjonelle arter. Slik kan en sørge for en mer stabil tilgang på fersk fisk året rundt, samt øke verdiskapning i norsk fiskeri – gitt at det finnes et kommersielt marked for brosmefilet. Hovedmålet for prosjektet har vært å kartlegge potensialet for å benytte fersk brosme fra lineflåten som råstoff til filetproduksjon.

Prosjektet er finansiert av FHF og fra egeninnsats fra prosjektpartnerne. Arbeidet ble gjennomført i fire arbeidspakker (AP1 – 4) i nært samarbeid med industriaktøren Gunnar Klo AS og Fresh PL AS. Gjennom prosjektet har det blitt gjennomført 1) en kartlegging av markedet for brosme, 2) teknologikartlegging for skinning og filetering av brosme, 3) produksjonsforsøk og lagringsstudie for å kartlegge blant annet utbytte og holdbarhet, 4) kost-nytte analyse for å sammenligne lønnsomhet med dagens produksjonsmetoder, samt en 5) forbrukerundersøkelse og uttesting av produkter i markedet for å kartlegge interesse og aksept.

Brosme benyttes i dag i liten grad til filetprodukter. Denne studien indikerer at den mindre gode utnyttelsen skyldes fraværende logistikk og marked, samt små volum. Samtidig er det en stor mangel i innsikt for markedet, være seg hvor landingene skjer og til hvilken tid og pris. Sammenlignet med andre mer tradisjonelle og kommersielle arter, slik som



Brosme til tørking på hjell på Stø. Foto: Solveig Uglem, SINTEF Ocean.

torsk, hyse og sei konsumeres det en betraktelig lavere mengde brosme. Dette rapporteres å henge sammen med tilgjengelighet.

Kveis er tidligere rapportert som en utfordring på konvensjonelle produkter av brosme. Det ble observert kveis i 91% av fisken som inngikk i denne studien, og hovedandelen av fisken hadde fra en til fire kveis. Disse var lett synlige og enkle å fjerne, så kveis ble ikke vurdert å være en begrensende faktor i denne studien. Utbytteprosenten var 60% for filet uten skinn og 24% for loins, beregnet ut ifra sløyd



Dampet biter av loins fra brosme. Foto: Solveig Uglem, SINTEF Ocean.

fisk uten hode. Utbytteprosenten er sammenlignbar med andre hvitfiskarter. Teknologikartleggingen viste at det finnes lite tilgjengelig teknologi for filetering og fjerning av skinn for brosme.

Leverandørene oppgir som oftest at utstyret kan benyttes til hvitfisk. Av de seks identifiserte teknologileverandørene (Baader, Curio, Marel, Sten, Velfag, Josmar), var det tre som nevnte brosme spesifikt for sine fileteringsmaskiner.

Lagingsstudien viste at en holdbarhetstid for vakuumpakkede refresh-produkter av brosmeloin på 12 dager er oppnåelig. Dette forutsetter god håndtering av råvare, hygienisk prosessering, rask innfrysing etter pakking, optimale prosedyrer for innfrysing og tining, samt riktig håndtering og lagring etter opptining. Forbrukertesten viste at preferansen



Målinger av brosme loins under lagringsstudien. Foto: Solveig Uglem, SINTEF Ocean.

for brosme var høy og at flere av deltakerne syntes den var et nytt og spennende produkt de kan tenke seg å kjøpe.

Kost-nytte -analysen viste at med rett kvalitet og riktig størrelse vil det sannsynligvis være mulig å oppnå akseptable priser gjennom god markedsføring og distribusjon av filetprodukter av brosme.

Fersk brosme fra lineflåten har potensiale som filetprodukt. Dette prosjektet har vist at det er mulig for næringen til å øke verdiskapningen ved å produsere filetprodukter av brosme og at det er aksept for produktet i markedet.



Finansiert av:



KONTAKTPERSON:

Seniorforsker Guro Møen Tveit
+47 93 00 27 09
guro.tveit@sintef.no