

# Levende levert hyse gir store fortrinn under prosessering og kjølelagring

FHF-MØTE; TROMSØ 18 OKTOBER 2018



Torbjørn Tobiassen, Gustav Martinsen, Silje Kristoffersen, Anette Hustad, Karsten Heia, Stein H. Olsen og Sjurdur Joensen  
Olafur Ingolfsson. Havforskningsinstituttet.  
Tom S. Nordtvedt. SINTEF Ocean.



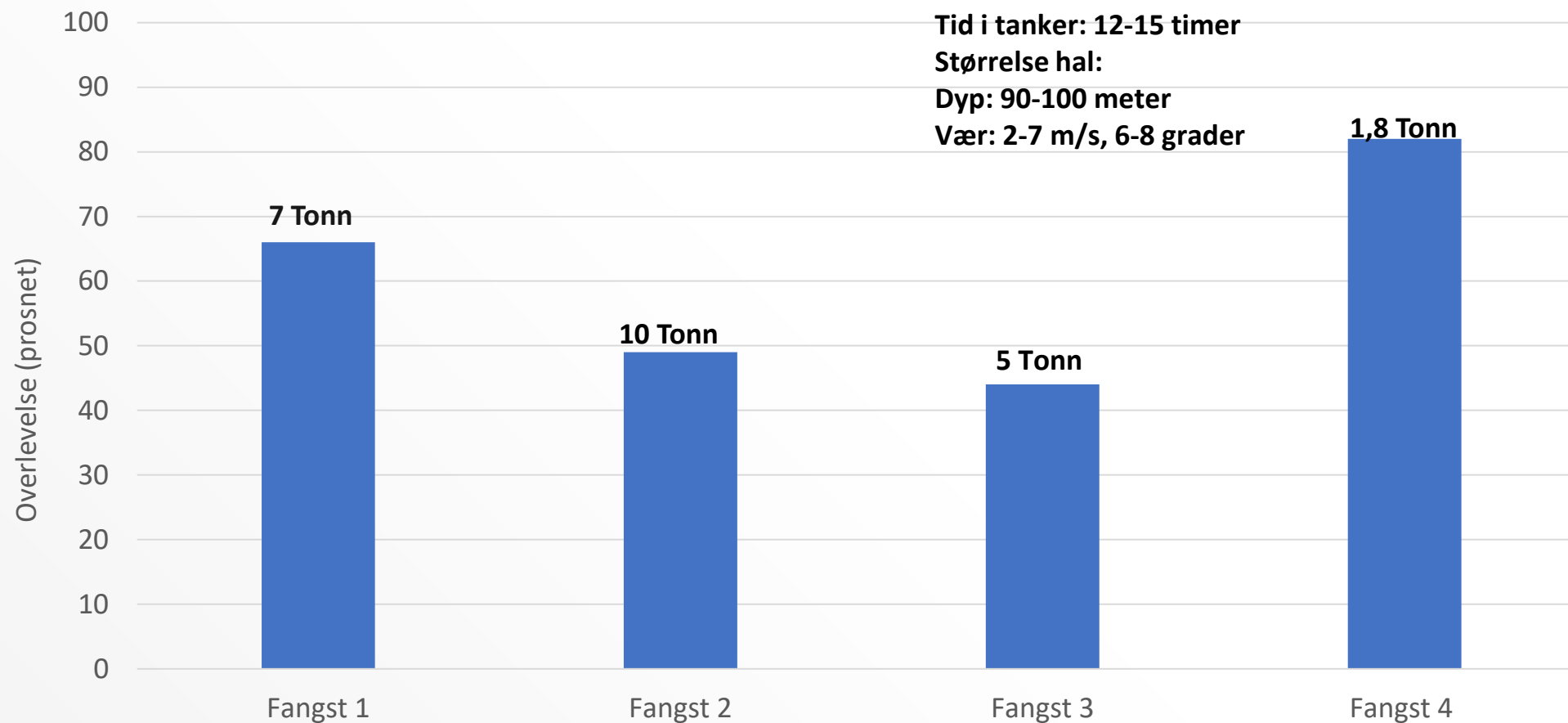
# Bakgrunn

- Levende leveranser og pre-rigor prosessering ga mindre blod, spalting og en bedre konsistens i filetene. Oppnådde produkter av toppkvalitet.
- De viktigste funnen i 2018 presenteres.

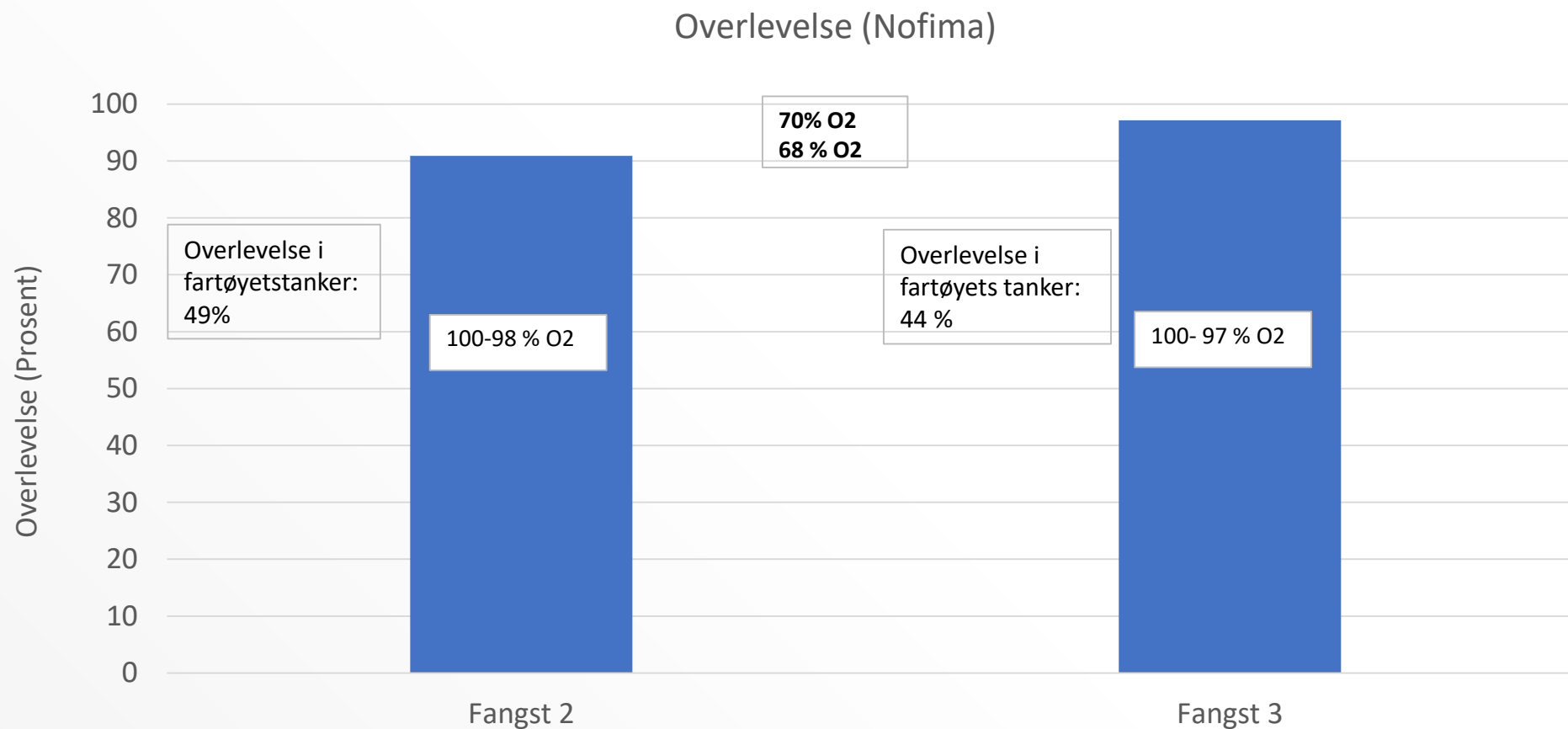


- Finansiert av FHF
- Båtsfjordbruket AS, Lerøy Norway Seafood ASA, Gunnar Klo AS, Nergård AS og M/S Ballstadøy

# Overlevelse i tank om bord på fartøy

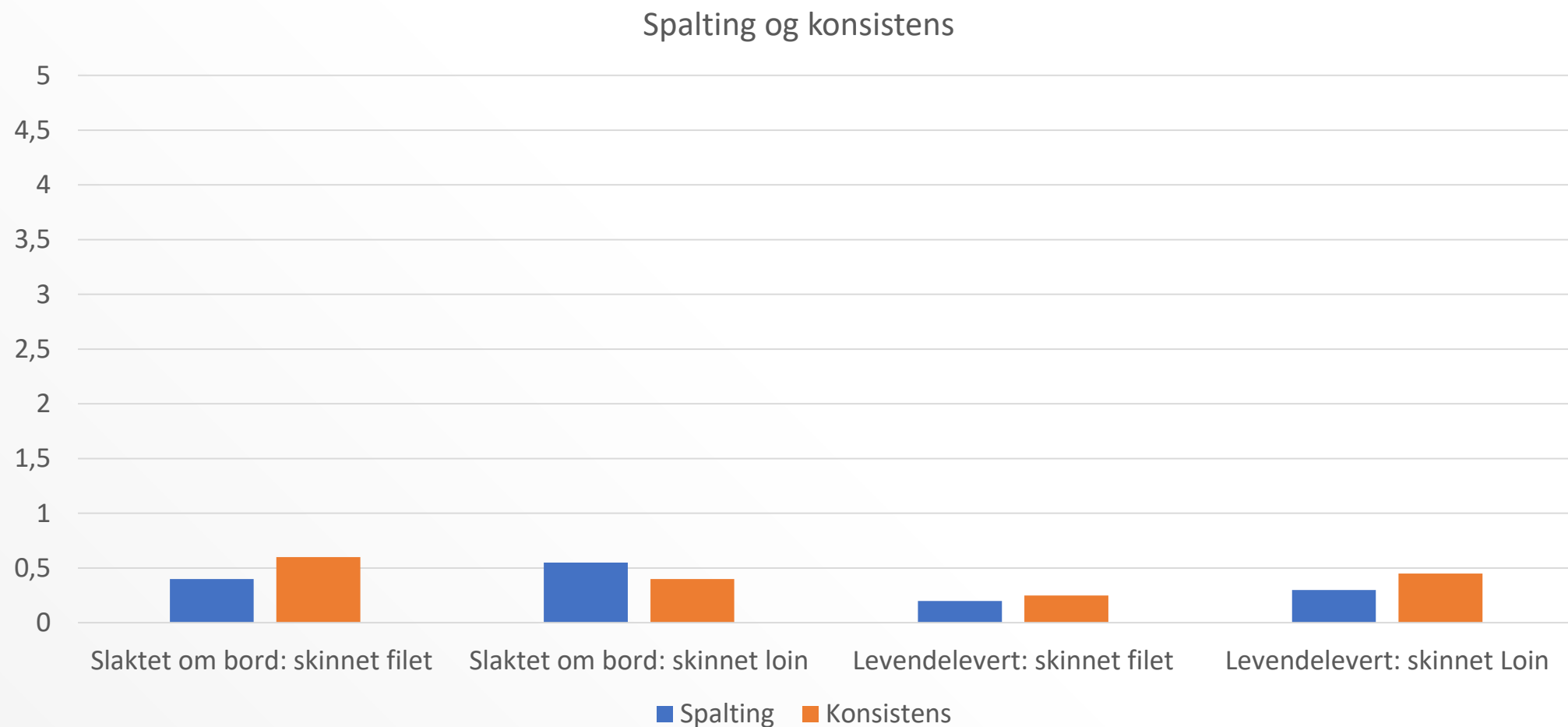


# Overlevelse i forsøks tanker



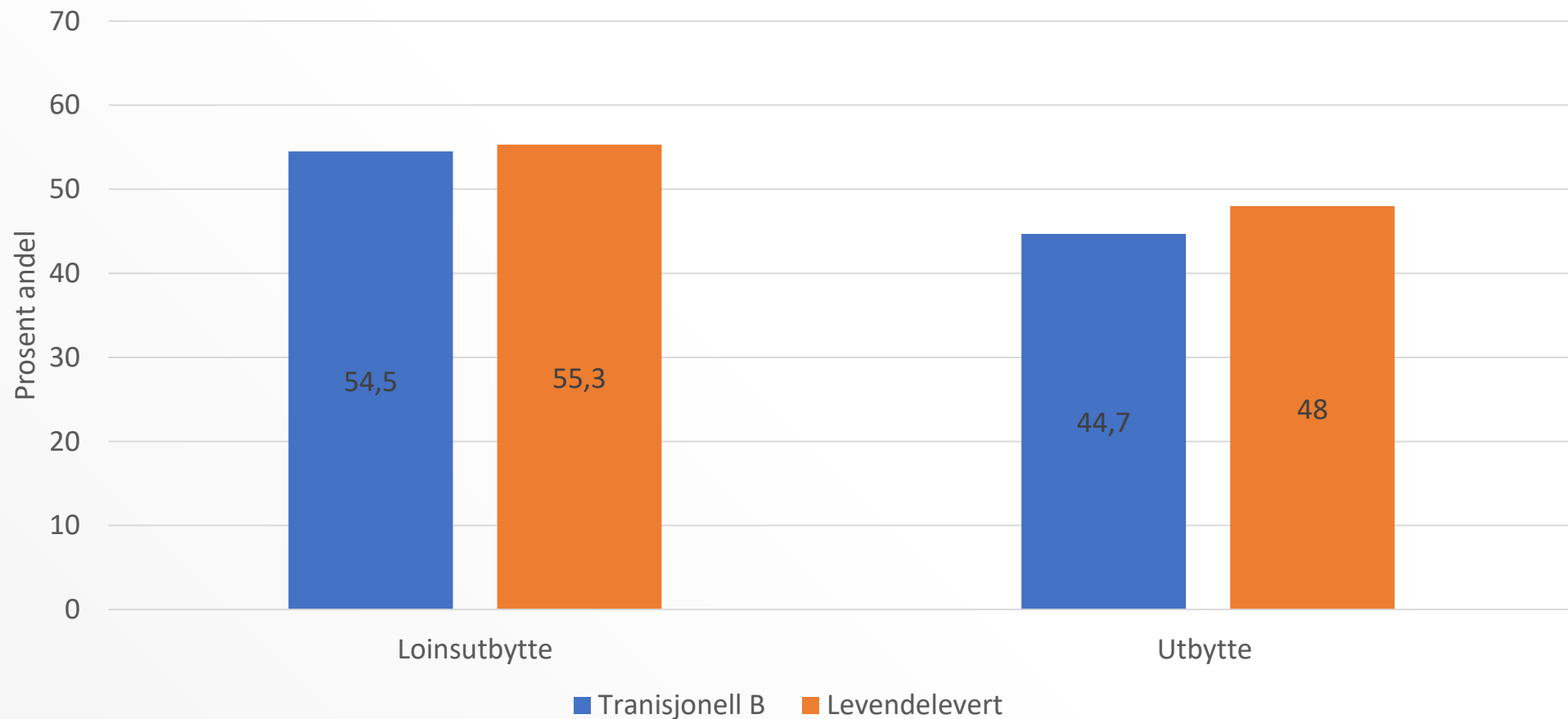
# Slaktet levende om bord og på land (levende levert)

## Filetert rett etter levering. Vurdert dag 3



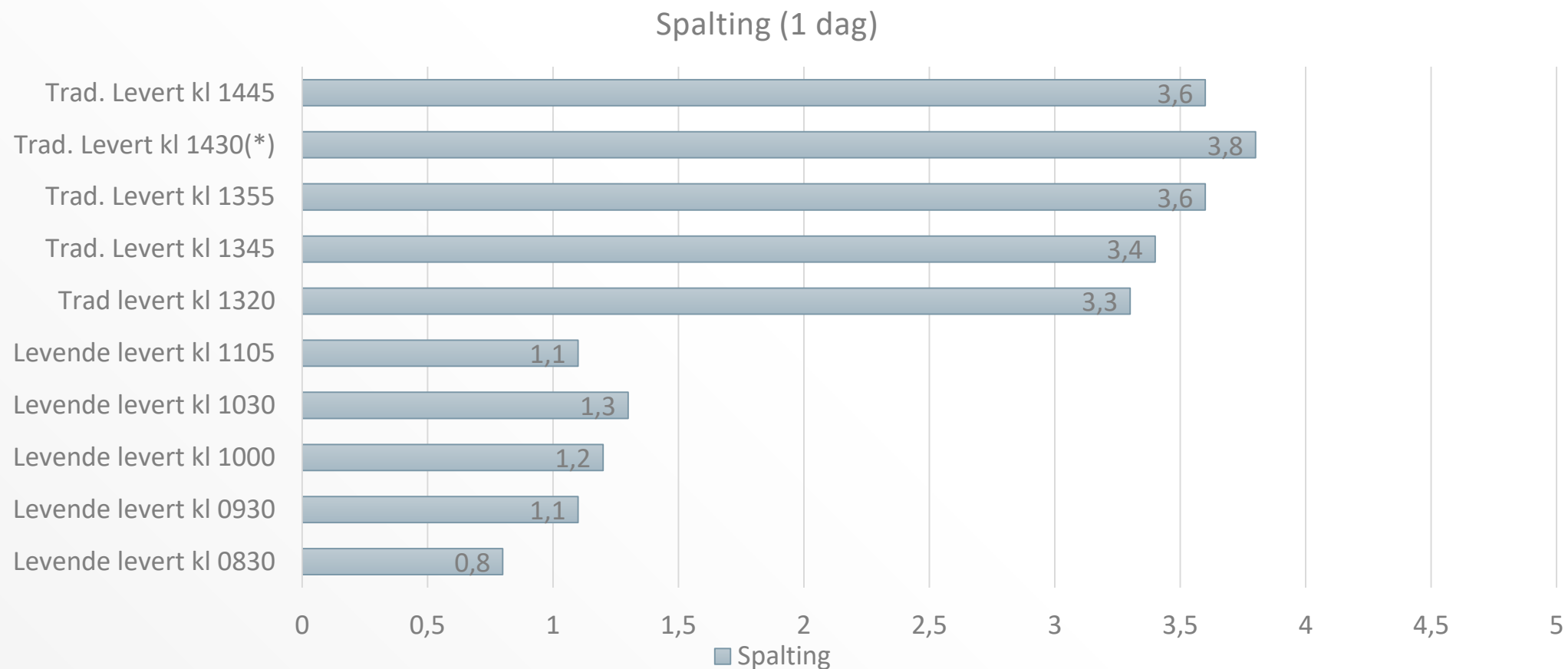
# Slaktet levende om bord og på land (levende levert)

Utbytte på leveringsdagen - Produksjons- og loinsutbytte.



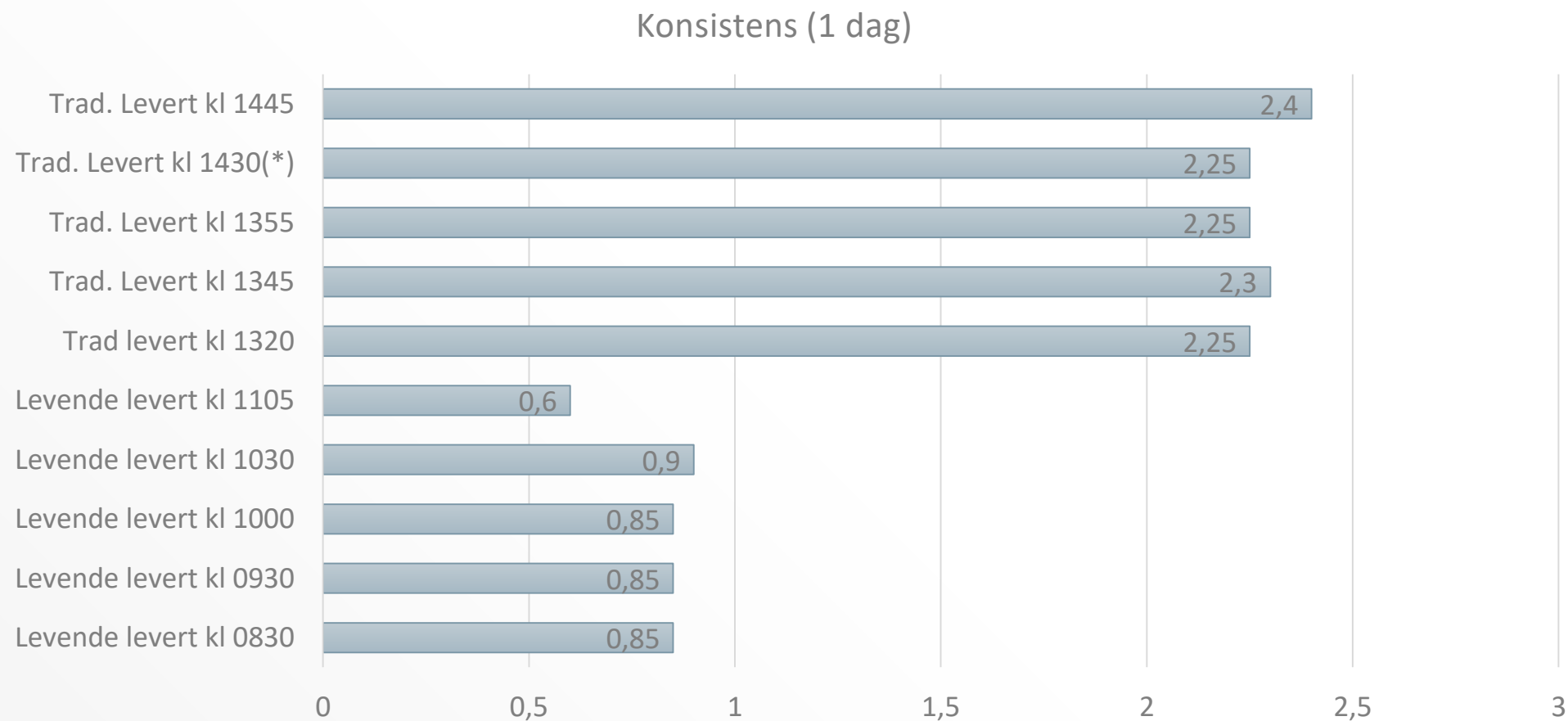
# Tradisjonell vs levende levert hyse.

Spalting ved ulike tidspunkt i produksjonen (Etter 1 døgns lagring)



# Tradisjonell vs levende levert hyse.

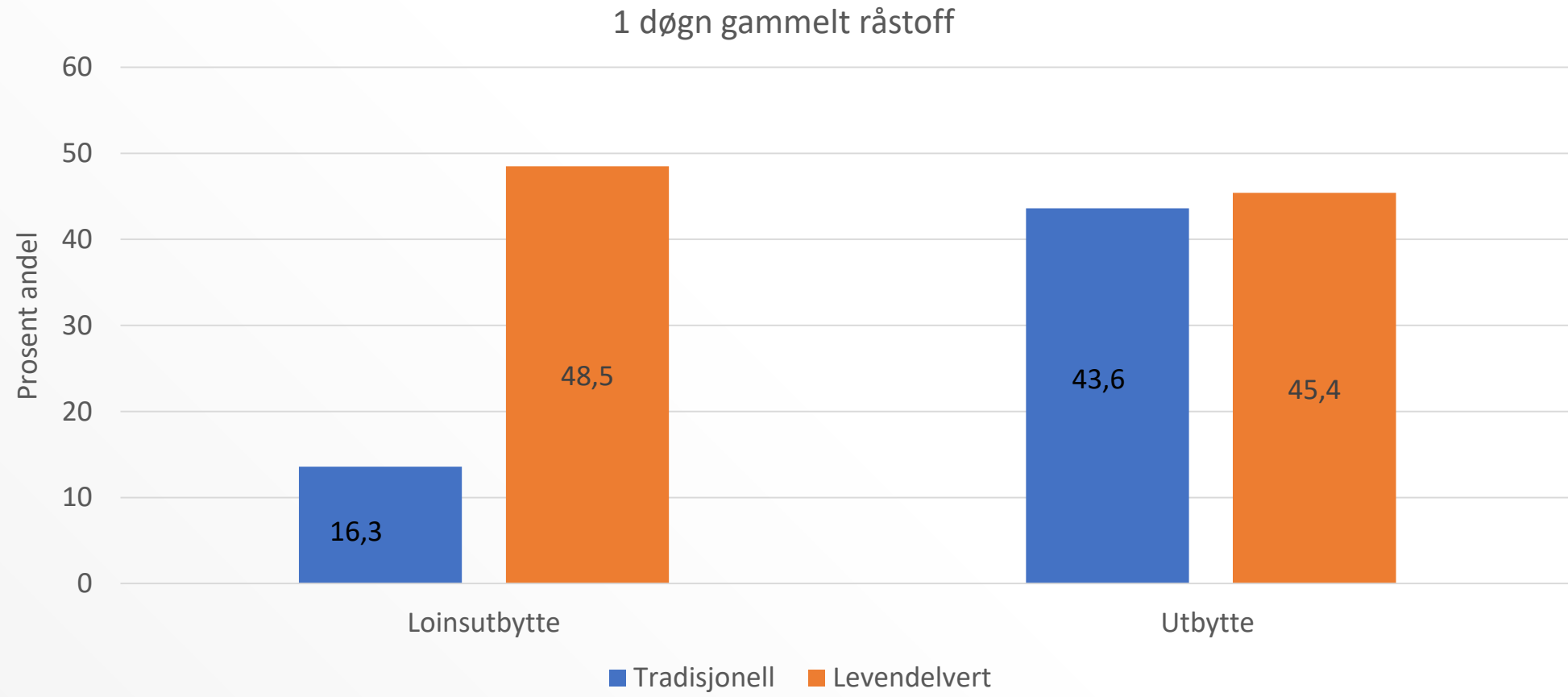
Konsistens ved ulike tidspunkt i produksjonen (Etter 1 døgns lagring på is)





# Tradisjonell vs levende levert hyse.

Utbytte gjennom produksjon (totalt/loin) (Etter 1 døgns lagring)



# Regne eksempel

## Tradisjonell vs levende levering av hyse (lagret 1 døgn)

- 1000 kilo filet
- Tradisjonell
  - 16,3 % loin (163 kilo loin)
- Levendelevert
  - 48,5 % loin (485 kilo loin) , utbytte på dag 0 var 55,5 %
- Minst 30 kr i prisdifferanse mellom blokk og loin
- Differansen utgjør minst 9 600 kr per tonn filet som skjæres!
- Estimert dagsproduksjon på 7,5 tonn filet, differanse på 72 000 kr!

# Lagringsforsøk av pre-rigor hysefilet




- Krymping (8%) og vekttap (ca 8%)
- God konsistens og lite spalting, dette vedvarer under lagring (lite endring).
- Svært lite lukt (10 dager).

# Oppsummering

- Mulig å oppnå høy overlevelse i forsøktankene, det må jobbes med tankene om bord på fartøy for å optimalisere dem.
- Kontrollert slakting av hyse gir utmerket kvalitet og gode utbyttetall.
- Slaktingen kan gjennomføres:
  - På tur til land
  - Ved mottaksanlegg
- Lagring av pre-rigor hysefilet gir god kvalitet som vedvarer under kjølelagring.
- **Stor forskjell i kvalitet og utbytte mellom tradisjonell håndtering og levende levert hyse. Gir mulighet for økt fortjeneste.**




Takk for  
oppmerksomheten

 /nofima

 @nofima

 /company/nofima/

 /nofima

#nofima

Torbjørn Tobiassen  
**Forsker**

 Torbjorn.tobiassen@nofima.no



