

TORSKEFILET I NORSK DAGLIGVARE – EN FORBRUKEROPPLEVELSE MED BISMAK?

Jens Østli, Marit Rødbotten, Solveig Langsrud, Anlaug Å. Hanssen,
Margrethe Esaiassen og Josefine Skaret

Nofima

Målsetting:

Å sammenligne fersk torskefilet produsert under optimale betingelser med det du som forbruker ble tilbudt hvis du skulle kjøpe fersk torskefilet en dag i mars 2009.

Analysemetoder: Sensorisk profilering og totalkim

Studien er koordinert av NSL og finansiert av FHF

SJØLPRODUSERT, SKINNFRI FILET (mars 2009)

DAG 1:

”Sjølfisket” 25 stk torsk med juksa (Malangen). Rundvekt ca 4 kg
Ising påbegynt umiddelbart etter bløgging og sløying (hodet på)
Rask veiing og ny ising Temp er 0 °C, 3 timer etter fangst.

DAG 3:

Håndfiletering ved Nofima i Tromsø
Hver filet pakket i egen pose
Høyrefilet for seg, venstrefilet for seg
Hurtig produksjon, fileten er fortsatt 0 °C ved emballering
Flysendes til Nofima Ås for analyse

DAG 5: Sensorisk profilering av 25 høyrefileter

DAG 13: Sensorisk profilering av 25 venstrefileter

INNKJØPT FERSK TORSKEFILET (mars 2009)

Besøk i 8 butikker med ferskfiskdisk + 2 fiskehandlere

Kjøp i 4 butikker og 1 fiskehandler (5 fileter hos hver)

Fiskehandleren var flinkest på opprinnelse.

Usikkert om noen steder solgte filet av oppdrettstorsk

Prisen varierte fra 69-169 kr/kg

Filetene ble profilert dagen etter innkjøp (DAG 12)

SENSORISK PROFILERING

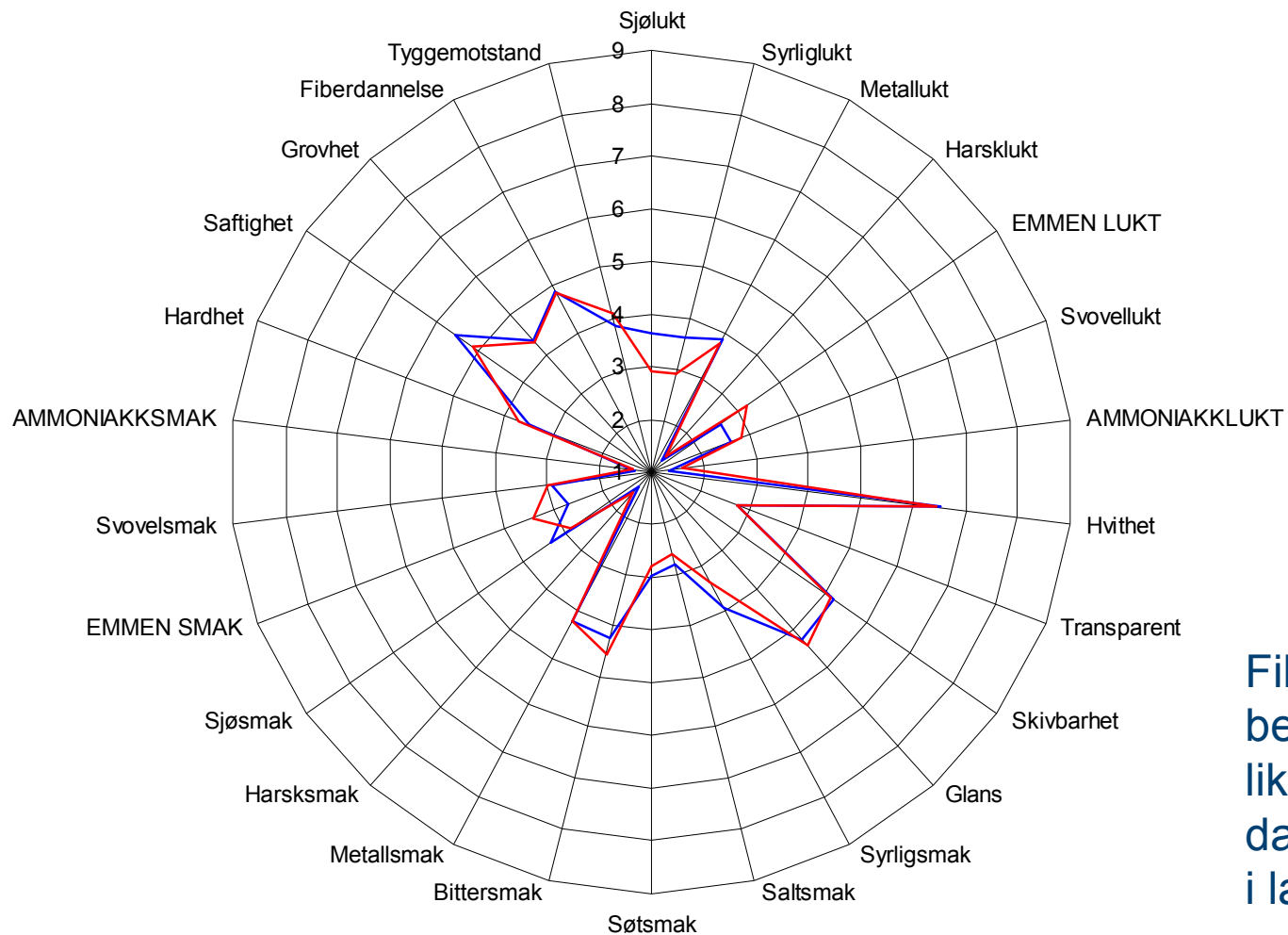
Et ekspertpanel (10-12 dommere) som bedømmer innholdet av bestemte egenskaper i matvarer, slik som

- Utseende
- Lukt
- Smak
- Konsistens

Et sensorisk panel kan ikke avgjøre om et matprodukt er godt eller dårlig

Mikrobiologiske prøver tatt på profileringsdag

SENSORISK PROFIL SJØLFANGET: 5 (blå) og 13 (rød) dager etter fangst. Gjennomsnitt av 25 fileter

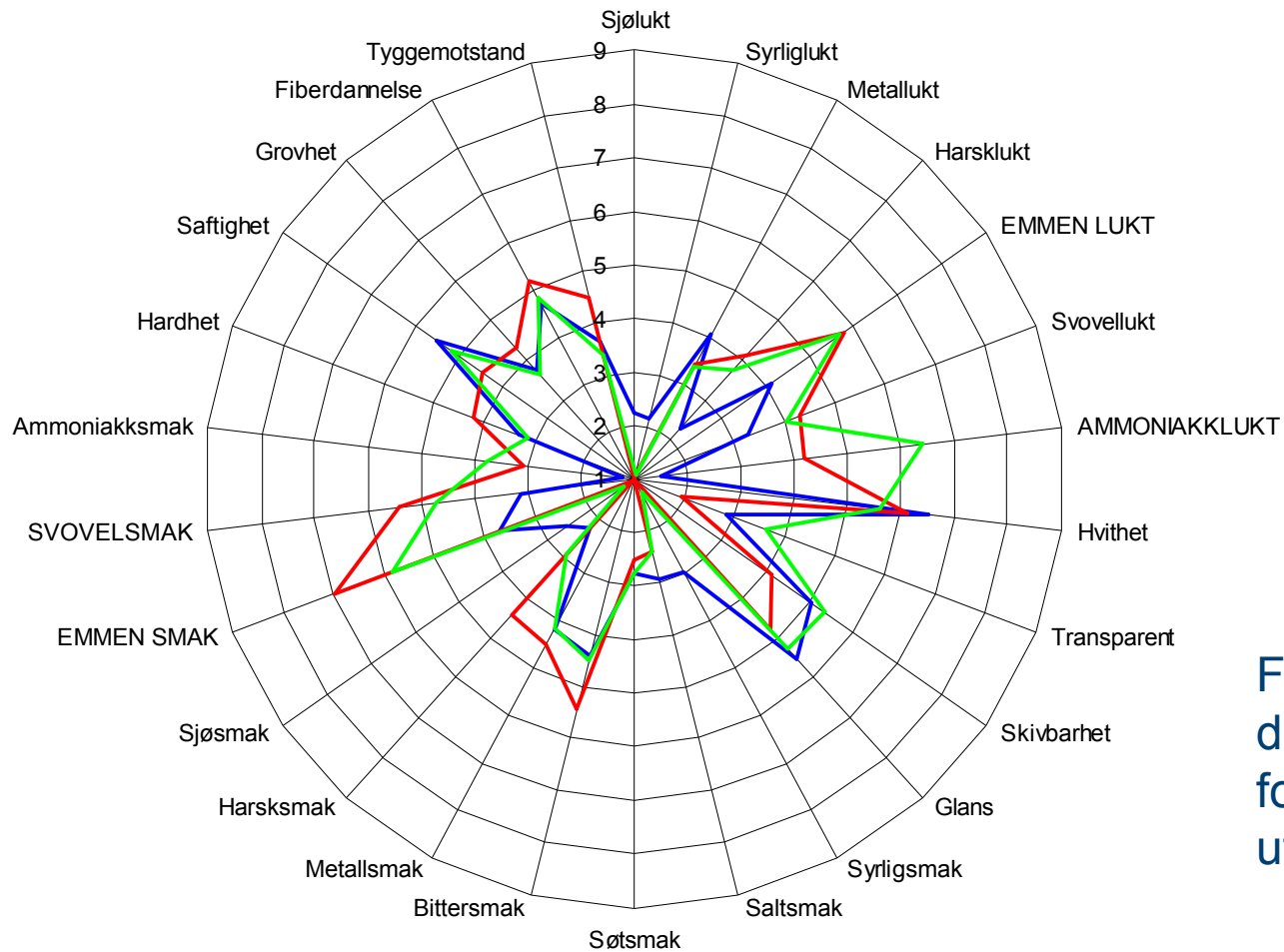


Filetene må betraktes som like selv med 8 dagers forskjell i lagringstid

SENSORISK PROFILERING AV BUTIKK 1 (rød), BUTIKK 2 (grønn) og BUTIKK 3 (blå).

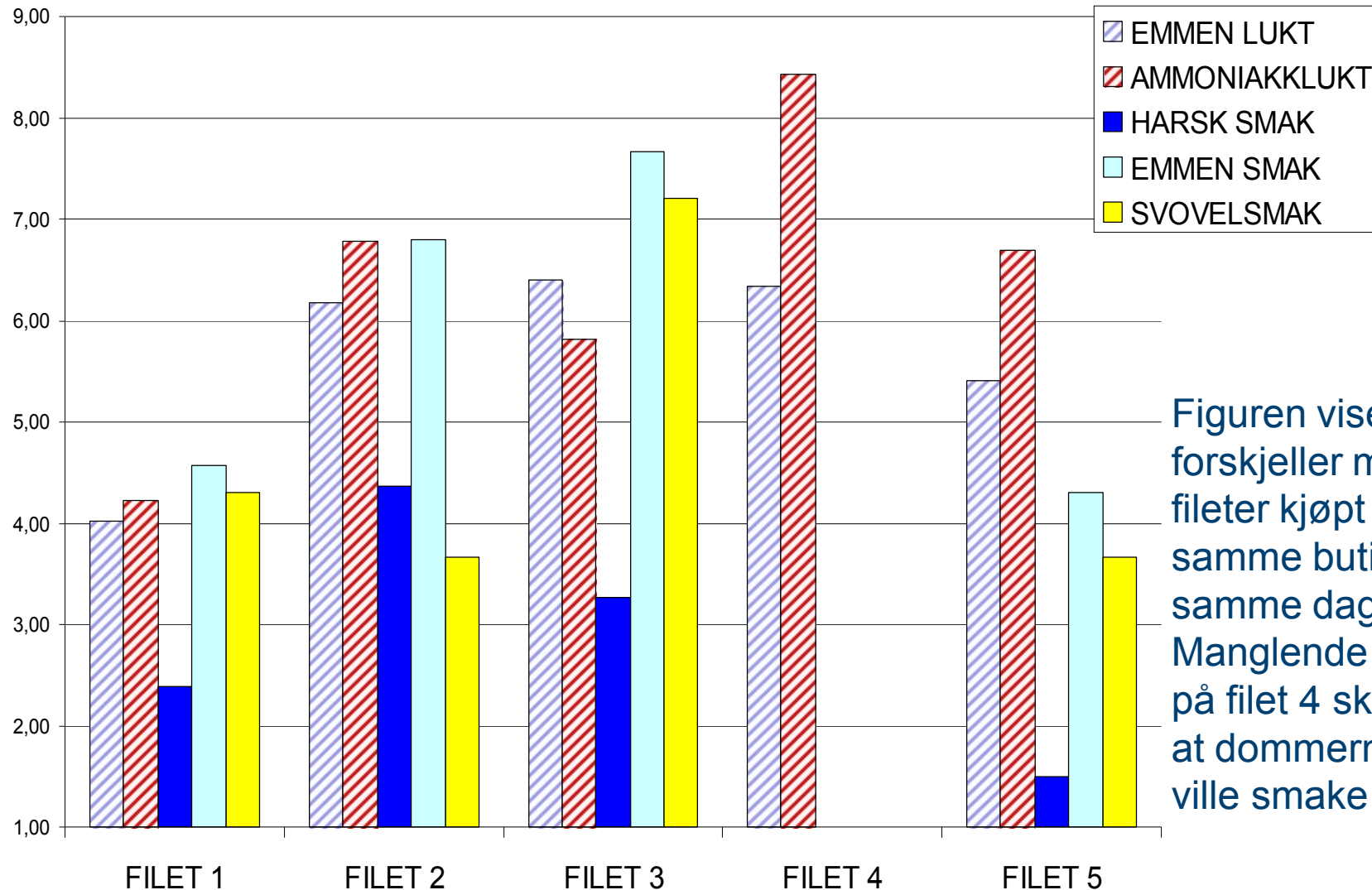


Gjennomsnitt av 5 fileter



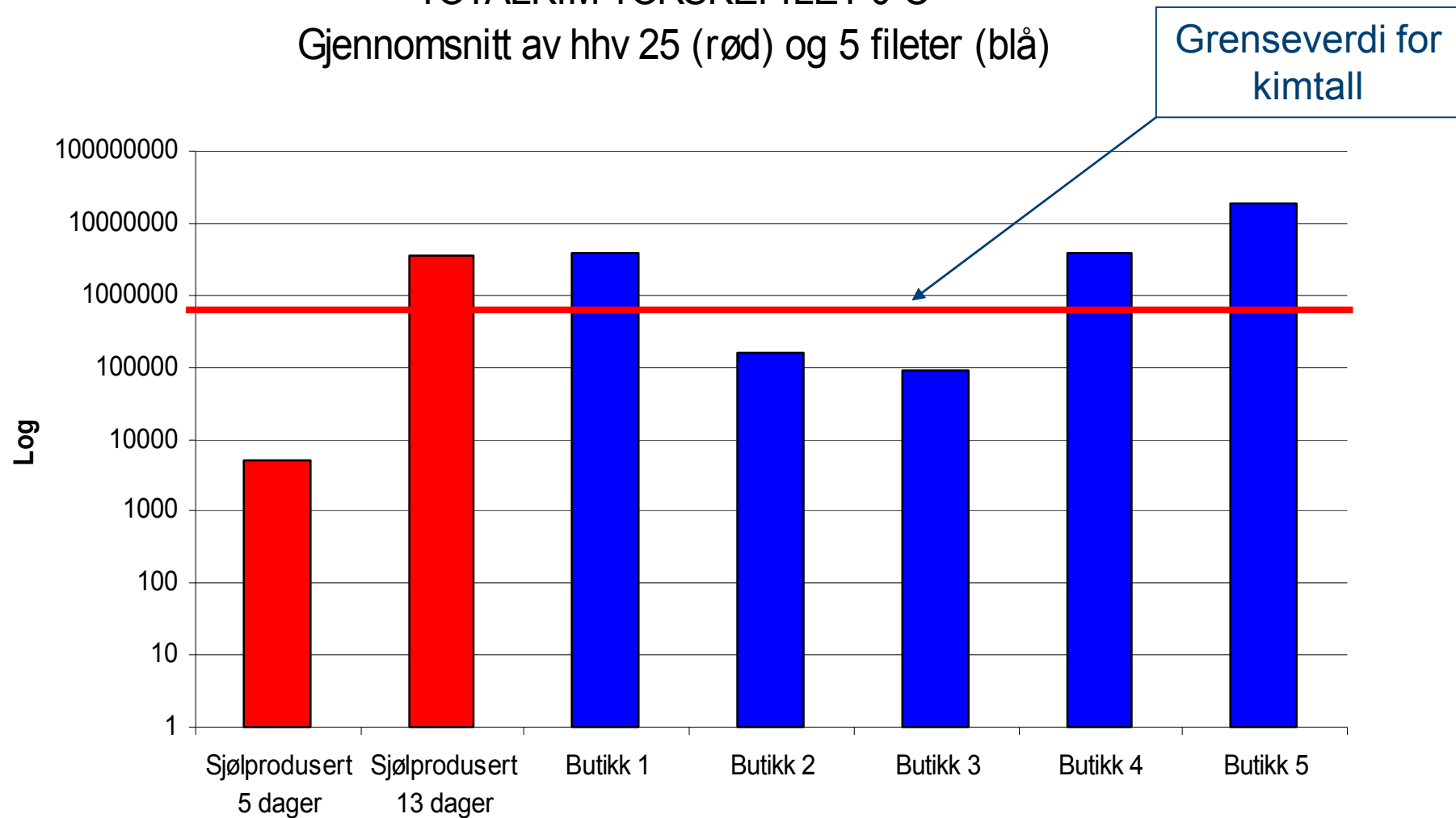
Figuren viser at det var betydelige forskjeller mellom utsalgsstedene.

NIVÅET PÅ NOEN ANTATT NEGATIVE SENSORISKE ATTRIBUTTER HOS 5 FILETER KJØPT I BUTIKK 2



Figuren viser store forskjeller mellom fileter kjøpt i samme butikk, samme dag. Manglende data på filet 4 skyldes at dommerne ikke ville smake

TOTALKIM TORSKEFILET 0 C
Gjennomsnitt av hhv 25 (rød) og 5 fileter (blå)



Figuren viser at Sjølprodusert 13 dager, Butikk 1, 4 og 5 hadde for høyt bakterieinnhold (kimtall) i hht norske forskrifter.

Oppsummering/konklusjon

Fisk fanget på samme redskap og ellers behandlet likt gir samme kvalitetsmessige utgangspunkt og kvalitetsforringelsen følger samme mønster ved lagring på 0 C.

Spisekvaliteten i optimalt behandlet torskefilet er meget(?) god opp til 13 dager etter fangst.

Kvalitetsforskjellene i den kjøpte fileten var altfor store. Ikke bare mellom utsalgsstedene, men også på samme utslagssted.

Oppsummering/konklusjon

Kvalitetsforskjellene er uakseptabelt store, forbrukeren fortjener bedre.

Sammenlignet med "sjølproduksjonen", synes forbedringspotensiale for bransjen å være åpenbart