



MØREFORSKING

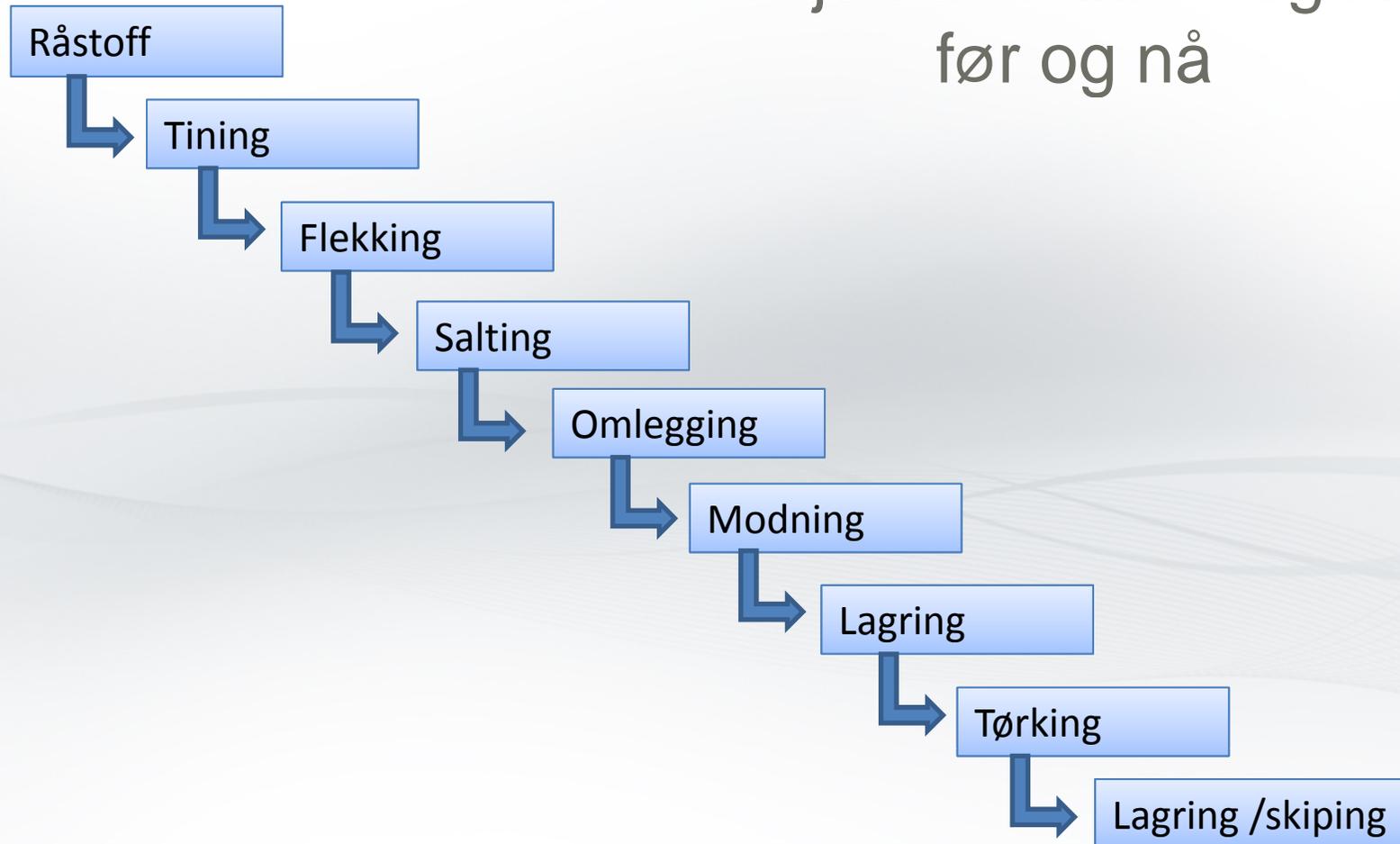
# Produksjon av saltfisk og klippfisk før og nå

Ann Helen Hellevik, Margareth Kjerstad,  
Trygg Barnung og Ingebrigt Bjørkevoll

Arbeidsmøte Fosfat

Ålesund 30.11.2010

# Produksjon av saltfisk og klippfisk før og nå



# Råstoff

- Ferskt: produseres i hovedsak saltfisk fra Nord-Norge
- Fryst: produseres i hovedsak klippfisk fra Sunnmøre
- Linefanget råstoff vurderes oftest som det beste

## Før og nå:

- Dreining fra bruk av hovedsakelig ferskt råstoff til fryst råstoff.
- Økt fokus på effektivisering både i flåte og industri
- Mer skånsom behandling og hurtigere innfrysing ombord.

## Faktorer som påvirker saltfiskutbyttet:

- Ulike kjølelagringsmetoder (3%)
- Ulike kjølelagringstider før flekking og innsalting (6 %)
- Kjølt eller fryst (og tint) råstoff (1,6 % for garn fisk 2,4 % for linefisk, fryst råstoff kommer best ut)

# Salting

Epoke	1980-1990	1990-2000	2000-2010
Saltemetoder	Tørssalting, noe pickling	Pickling, noe pickling med tilsetting av lake	Pickling med tilsetting av lake. Noe injisering av lake.
Saltfisk utbytte (store forskjeller innenfor hver saltemetode)	Tørssalting: ca. 62 %	Pickling: ca. 68 %	Pickling m/tilsetting av lake: ca. 70 % Injisering: ca. 80 %

Saltetidene varierer fra bedrift til bedrift og også for hvilke saltemetode som benyttes, fra 3 døgn til 1 måned.

Utviklingen har vært å korte ned på saltetiden.

# Omlegging og modning

## Omlegging:

I dag snur de fleste karene direkte over på pall for videre modning. Tidligere la bedriftene om fisken manuelt på paller med nytt salt mellom lagene

## Modning (tørresalting):

I dag blir saltet fisk lagret for modning både i produksjonslokaler (delvis kontrollert temp.) og på kjølelager. Tidligere ble denne fisken lagret stort sett i produksjonslokaler og stablet opp på hverandre. I dag stables pallen minst mulig, noen setter også en og en palle i reoler på kjølelager.

Modningstiden varierer som saltetiden, med saltemetode, fra bedrift til bedrift, og om fisken skal videreforedles til klippfisk.

# Lagring, tørking og skiping

## Lagring saltfisk/klippfisk:

- Bedre styring av fuktighet og temperatur på lager

## Tørking:

- Mye gjort i forhold til energiøkonomisering  
«Utvannet» / «kundetilpasset» grense for vanninnholdet i klippfisk

## Skiping:

- Bedre kontroll på kjølekjede



Takk for oppmerksomheten!