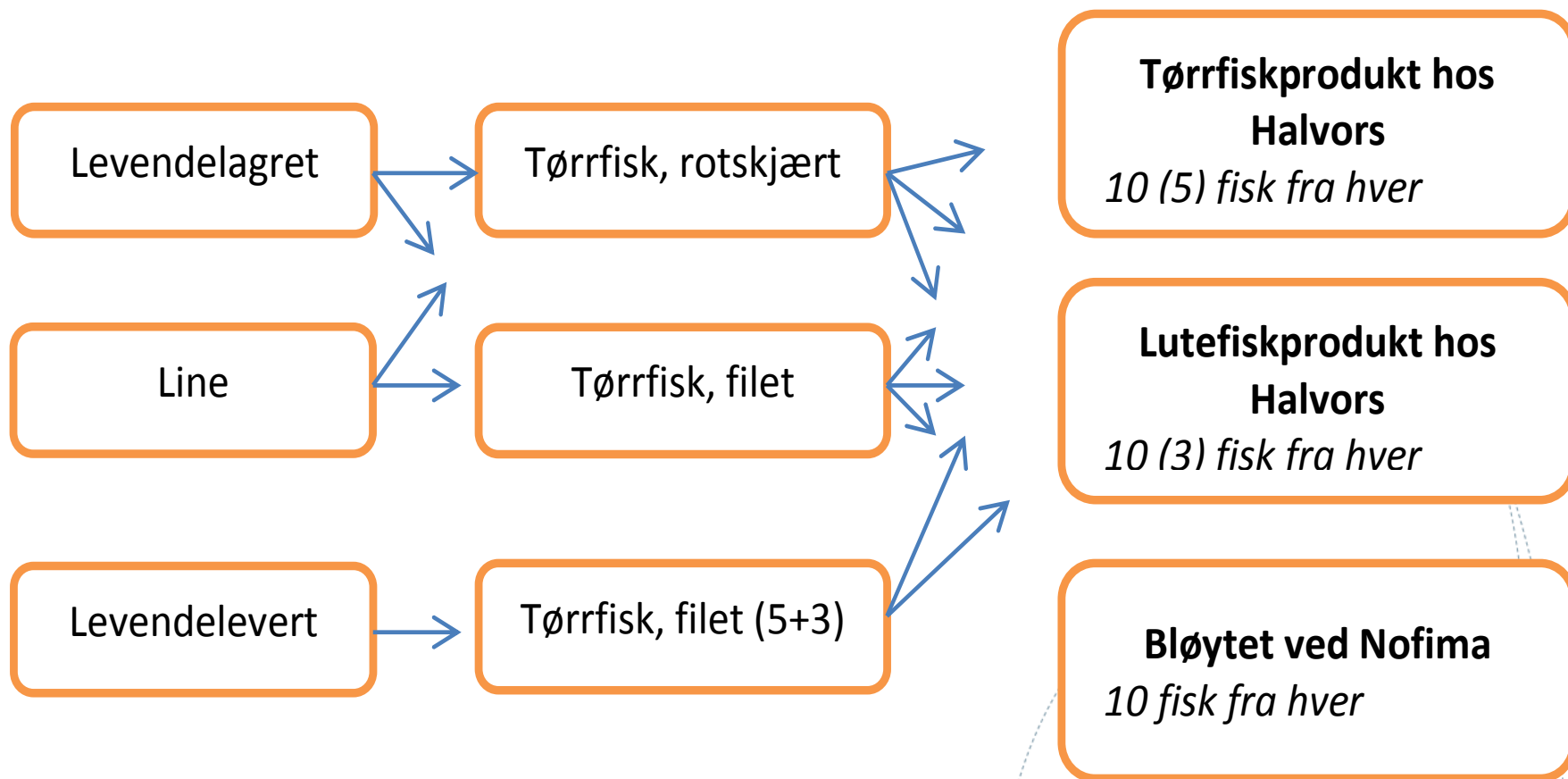


# Levende torsk til tørrfisk

Sjurdur, Torbjørn, Leif, Kjell, Kine, Tor, Ronny,  
Øystein, Helge, Halvor, Svein.....

# Innledning

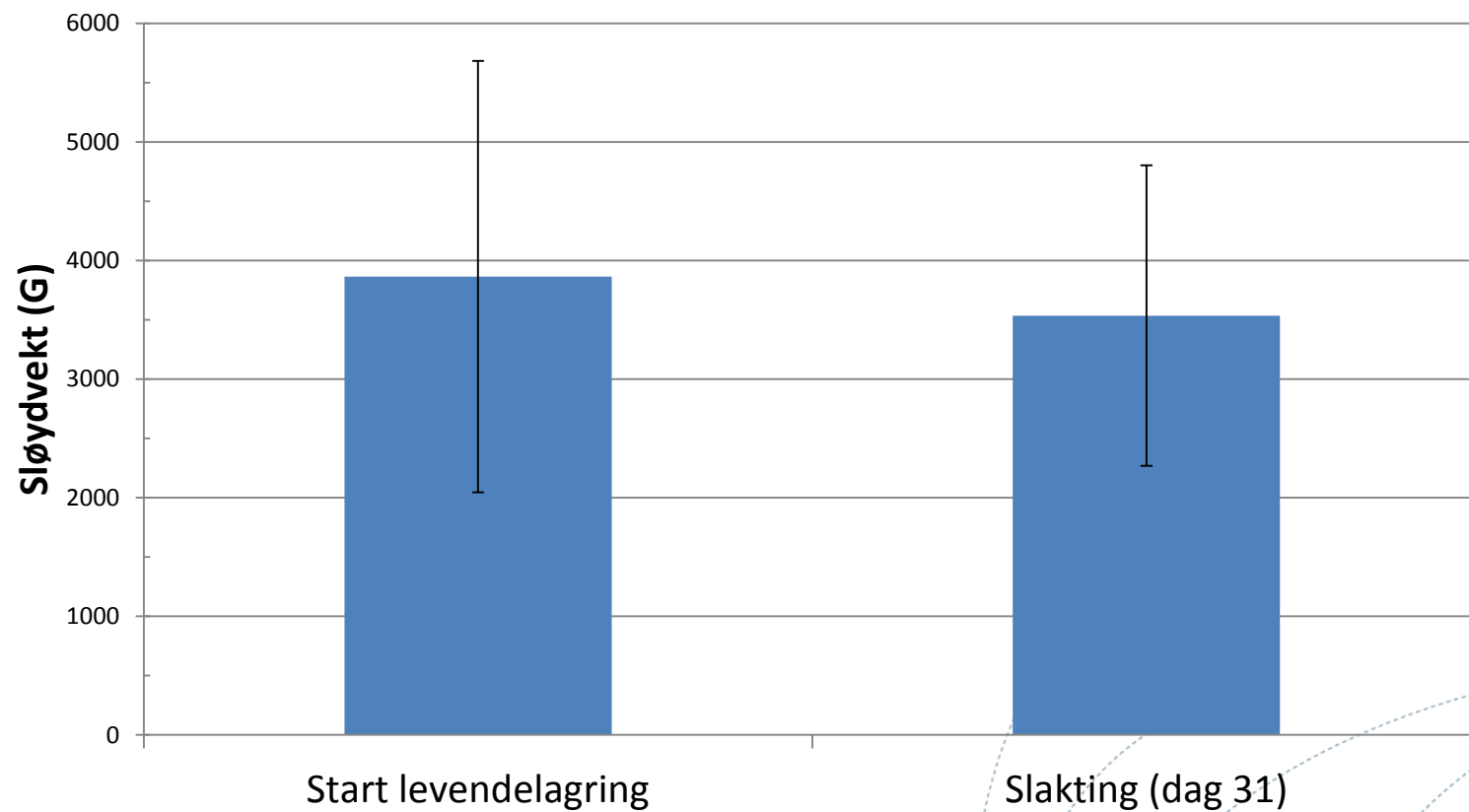
- Gå kort gjennom forsøk gjennomført av Nofima i 2013 hvor en testet levendelagret torsk som råstoff for tørrfiskproduksjon. Lineråstoff ble benyttet for å sammenlikne kvalitet og utbytter.
- Levende lagret fisk ble fanget av M/K Kloegga, stod i merd i 4 uker på Myre, ble slaktet ut og transportert til Ballstad, skjært og hengt hos Nic Haug og videre vannet pakket hos Halvors i Tromsø.
- Avslutter med å vise til noen fordeler med levende fisk og mulige utfordringer med dette konseptet i Lofoten og til anvendelse tørrfisk.



# Torsken tatt opp etter lagring i 4 uker



# 9-10 % vekttap under lagringstiden



# Rotskjært



**Levendelagret**



**Line**

# Filet

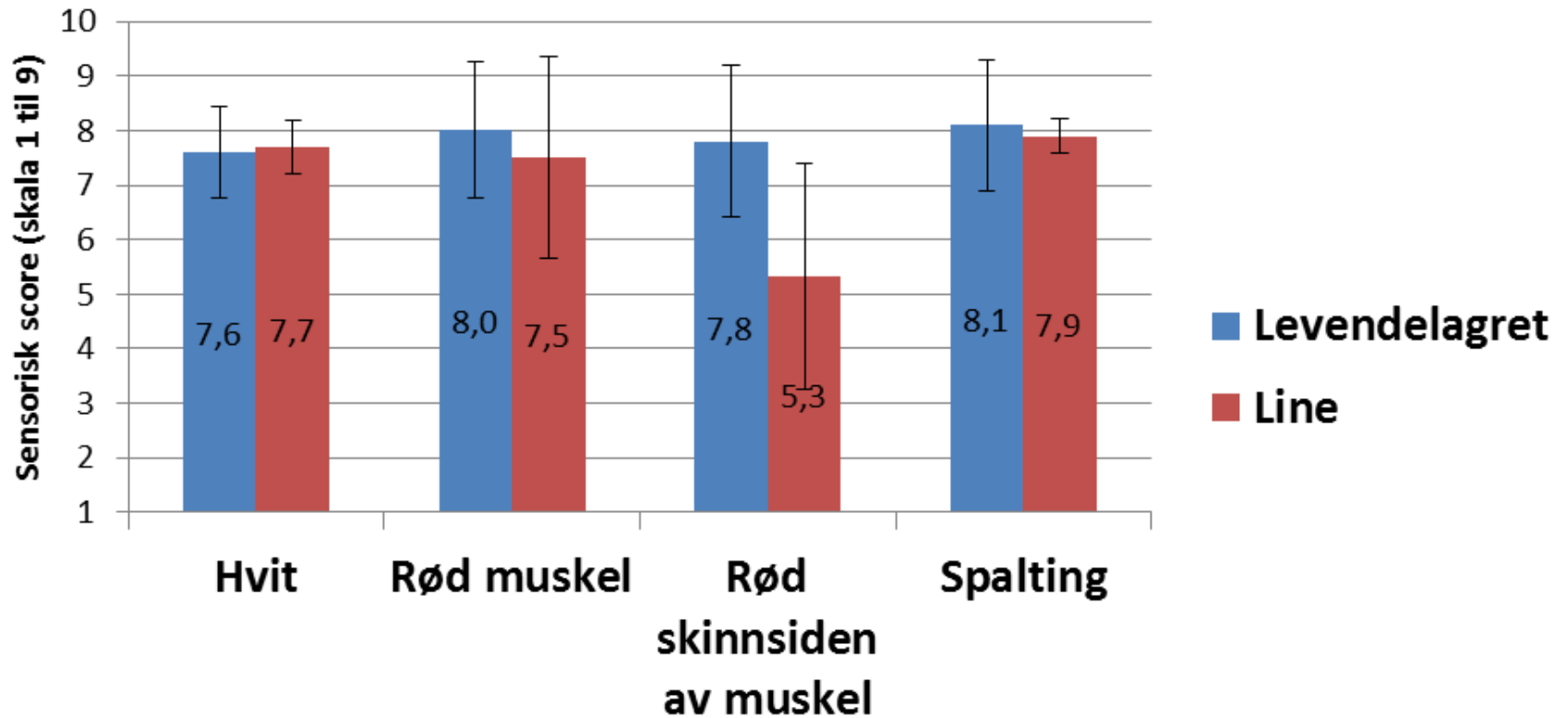


**Levendelagret**



**Line**

# Kvalitet som råstoff uten skinn

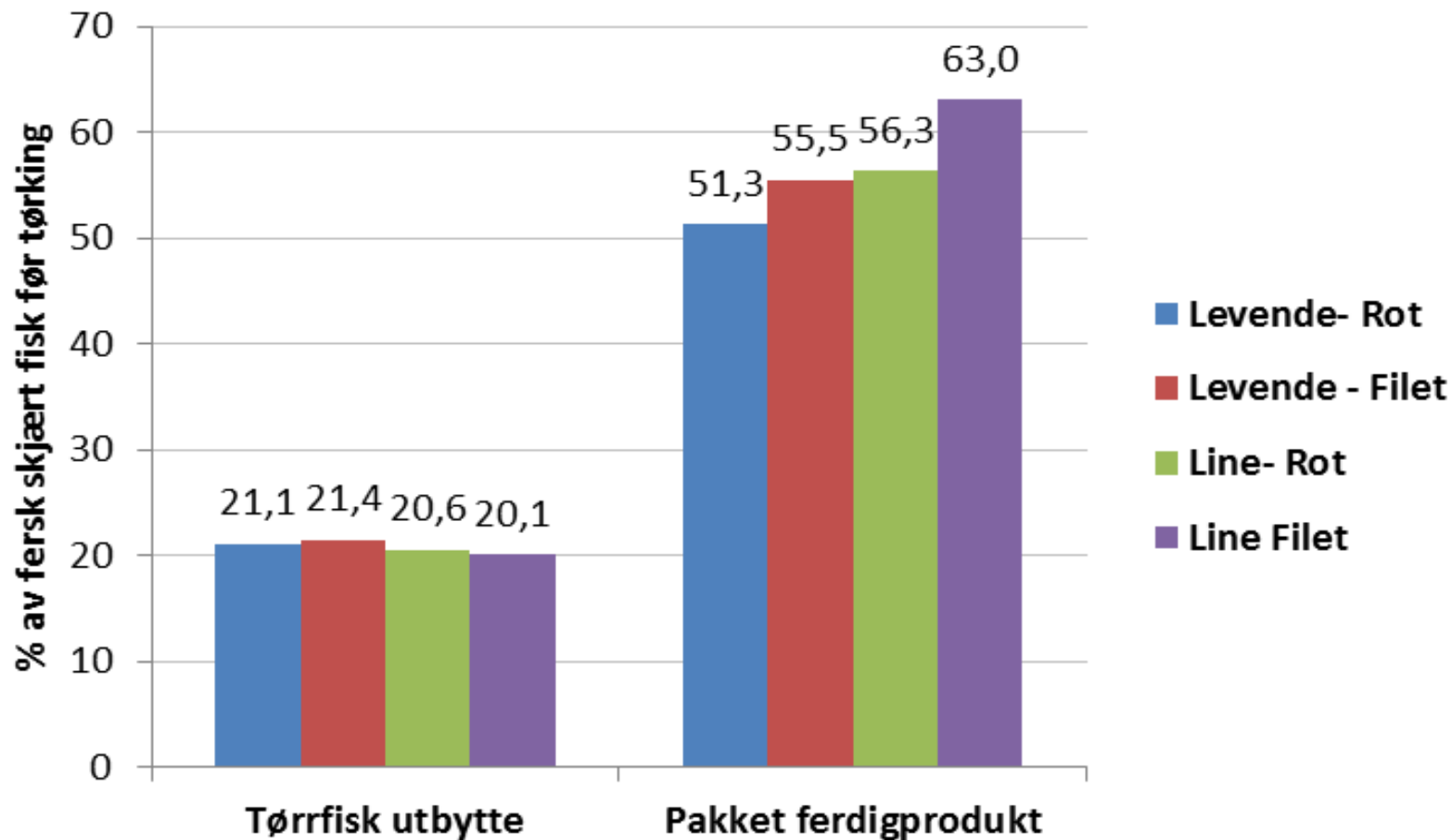




# Hengt på hjell



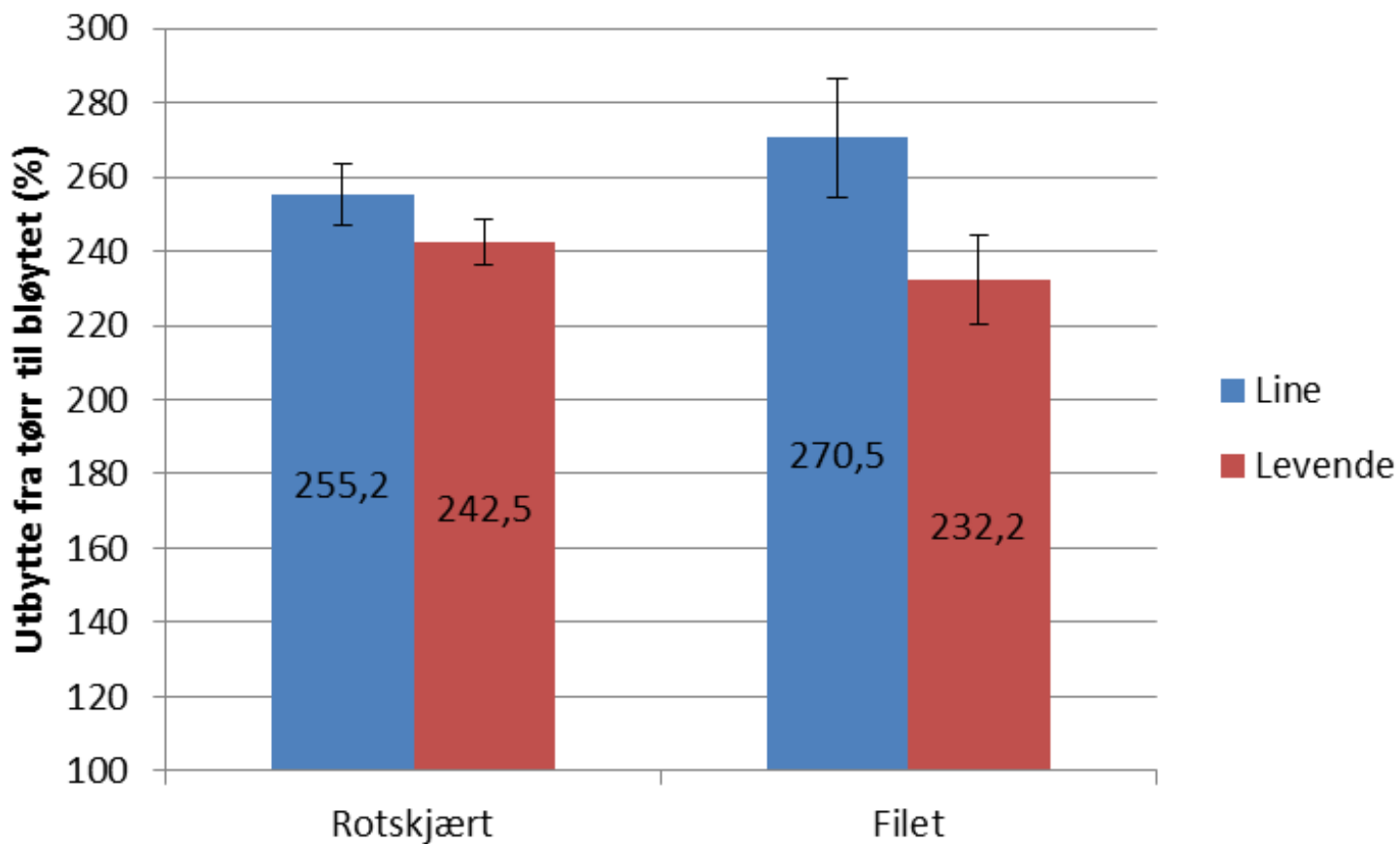
# Tørrfiskutbytte og ferdig bløytet



# Tørrfisk



# Vektøkning under bløyting



# Bløytet



**Levendelagret**



**Line**

# Bløytet etter lagring av tørrfisken



**Levendelagret**

**Line**

# Ytterpunkt i farge:

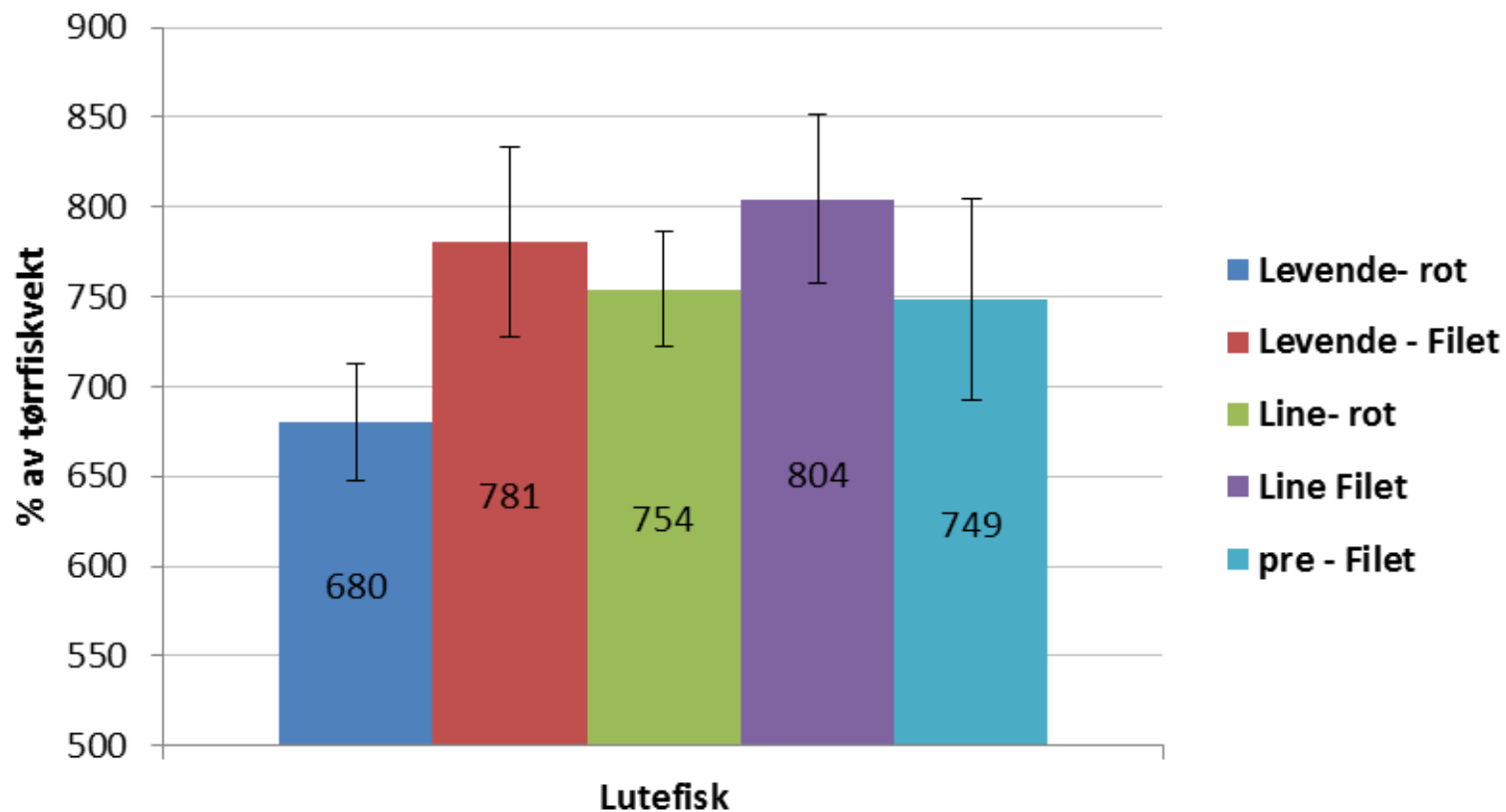
Line



Levendelagret



# Vektøkning lutefisk





# Mulige utfordringer

- Lagring gir utbyttetap hovedsakelig gjennom tap av gonadevekt. Forsøket med lagret fisk ga også dårligere utbytte under bløyting og luting.
- Tørrfisk hengt som filet fra lagret torsk var mer utsatt for en mørk farge på muskelen sammenliknet med lineråstoff. Kun gjennomført et forsøk . Bør følges opp med nye forsøk.
- Nyslaktet fisk er så fersk at en ved skjæring av filet eller rotskjært vil få rigor forkortning av muskelen. Trolig må lagre fisken før skjæring for å unngå rigor sammentrekning (dersom det viser seg å være et problem).

# Mulige fordeler

- Ved gode slakteprosedyrer får en hengt hvit og feilfri fisk.
- Ved å ha ventemerder (1-2 uker) kan en henge fisk selv når det er landligge eller en kan la være å henge fisk grunnet frost.
- Fisken kan henges direkte etter sløyting. «Sterk fisk» er antatt å tåle uheldige tørkeforhold bedre.
- En unngår nedklassing grunne blodfeil. Gir bedre kvalitet på videreforedledede produkt. Mindre utbyttetap grunne fjerning av blod på produktene.
- Bedre pris?

# Oppsummering

- Det er utfordringer med levendelagring av skrei i gytesesongen for anvendelse tørrfisk med hensyn på utbytte og muligvis også med hensyn på farge. Fisken bør helst bli levendelevert.
- Rammebetingelsene for å benytte levende råstoff bør tilrettelegges for Lofoten og tørrfiskproduksjon. Kvotebonus til direkte leveranser av levende torsk.
- Effektene av rigorstatus / skjæretidspunkt / hengetidspunkt må avklares i forhold til effekt på utbytte og kvalitet på tørrfiskproduktene.