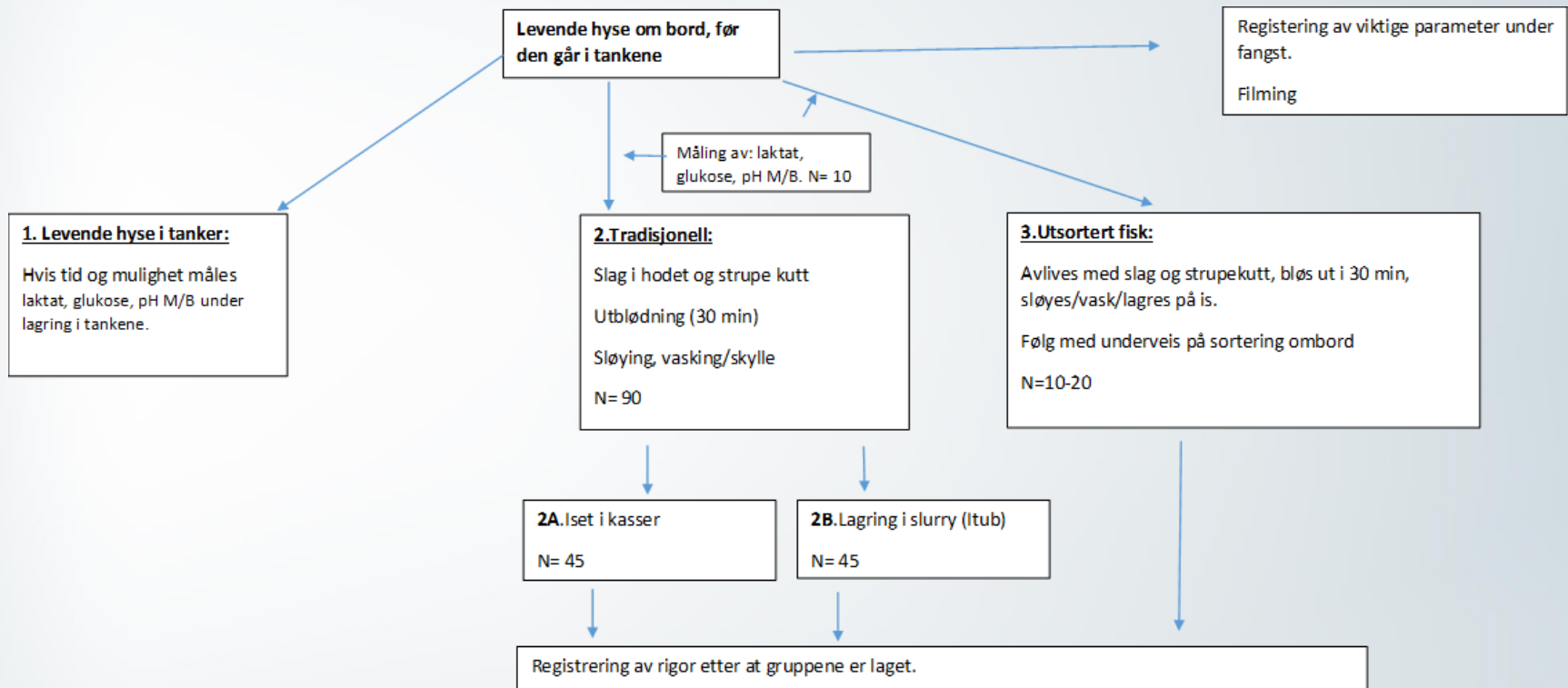




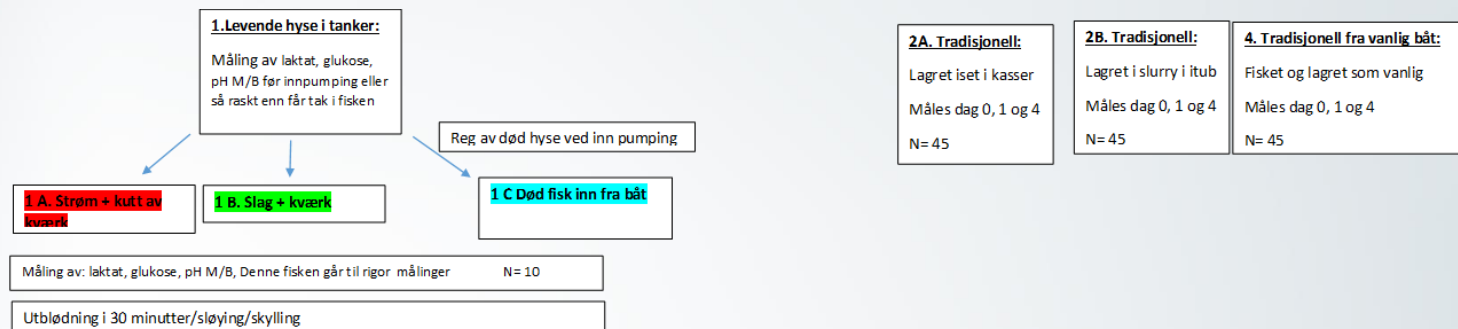
Nofima

-
- Fiske etter levende 06-11.05.2017. 4 fangster
 - Forsøk 1: Bedøvelse og rigor forsøk (mandag)
 - Forsøk 2: Om bord og på land (levende/tradisjonell, is og slurry). Målt 0,1 og 3 dager
 - Forsøk 3: Produksjon av pre-rigor fileter gjennom produksjon hos Båtsfjordbruket, fra levende hyse. Målt 0 og 4 dager.

Aktiviteter om bord i Ballstadøy



Aktiviteter på Båtsfjordbruket



2A. Tradisjonell: Lagret iset i kasser Måles dag 0, 1 og 4 N= 45	2B. Tradisjonell: Lagret i slurry i itub Måles dag 0, 1 og 4 N= 45	4. Tradisjonell fra vanlig båt: Fisket og lagret som vanlig Måles dag 0, 1 og 4 N= 45
--	--	---

1A. kasse N= 45 10 stk: rigor/pH laktat osv 5 stk: Karsten 30 stk : Fangstkader spalting, konsistens, utblødning, ryggknekk, utbytte.	1A. Slurry i itub N= 45 10 stk: rigor/pH laktat osv 5 stk: Karsten 30 stk : Fangstkader spalting, konsistens, utblødning, ryggknekk, utbytte.	1B. Ises i kasser N= 45 10 stk: rigor/pH laktat osv 5 stk: Karsten 30 stk : Fangstkader spalting, konsistens, utblødning, ryggknekk, utbytte.	1B. Slurry i itub N= 45 10 stk: rigor/pH laktat osv 5 stk: Karsten 30 stk : Fangstkader spalting, konsistens, utblødning, ryggknekk, utbytte.	1C. kasser 10 stk: rigor/pH laktat osv 5 stk: Karsten 30 stk : Fangstkader spalting, konsistens, utblødning, ryggknekk, utbytte.
--	--	--	--	---

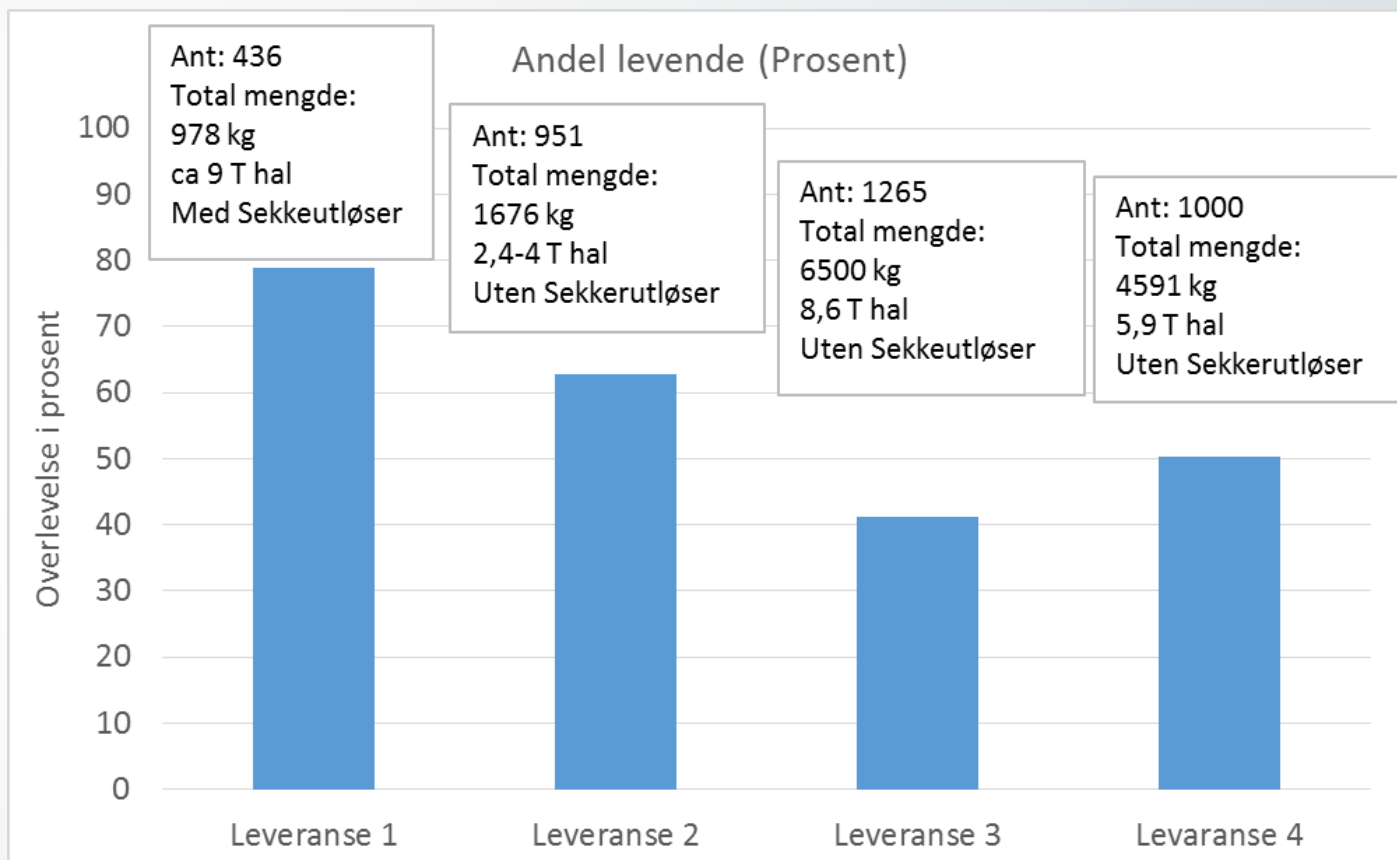
DAG 0: Rigor

DAG 0: Fangstkader, spalting*, konsistens, utblødning/farge, ryggknekk og utbytte* Temperatur *=VIKTIGSTE Målinger GRUPPER **1A/ 1B/ 1C/ 2 A/ 2 B/4**

DAG 1: Spalting, konsistens, utblødning/farge, ryggknekk og utbytte Temperatur GRUPPER **1A kasser/ 1A itub/ 1B Kasser/ 1B itub/ 2A/2B/4**

DAG 4: Spalting, konsistens, utblødning/farge, ryggknekk og utbytte Temperatur GRUPPER **1A kasser/ 1A itub/ 1B Kasser/ 1B itub/ 2A/2B/4**

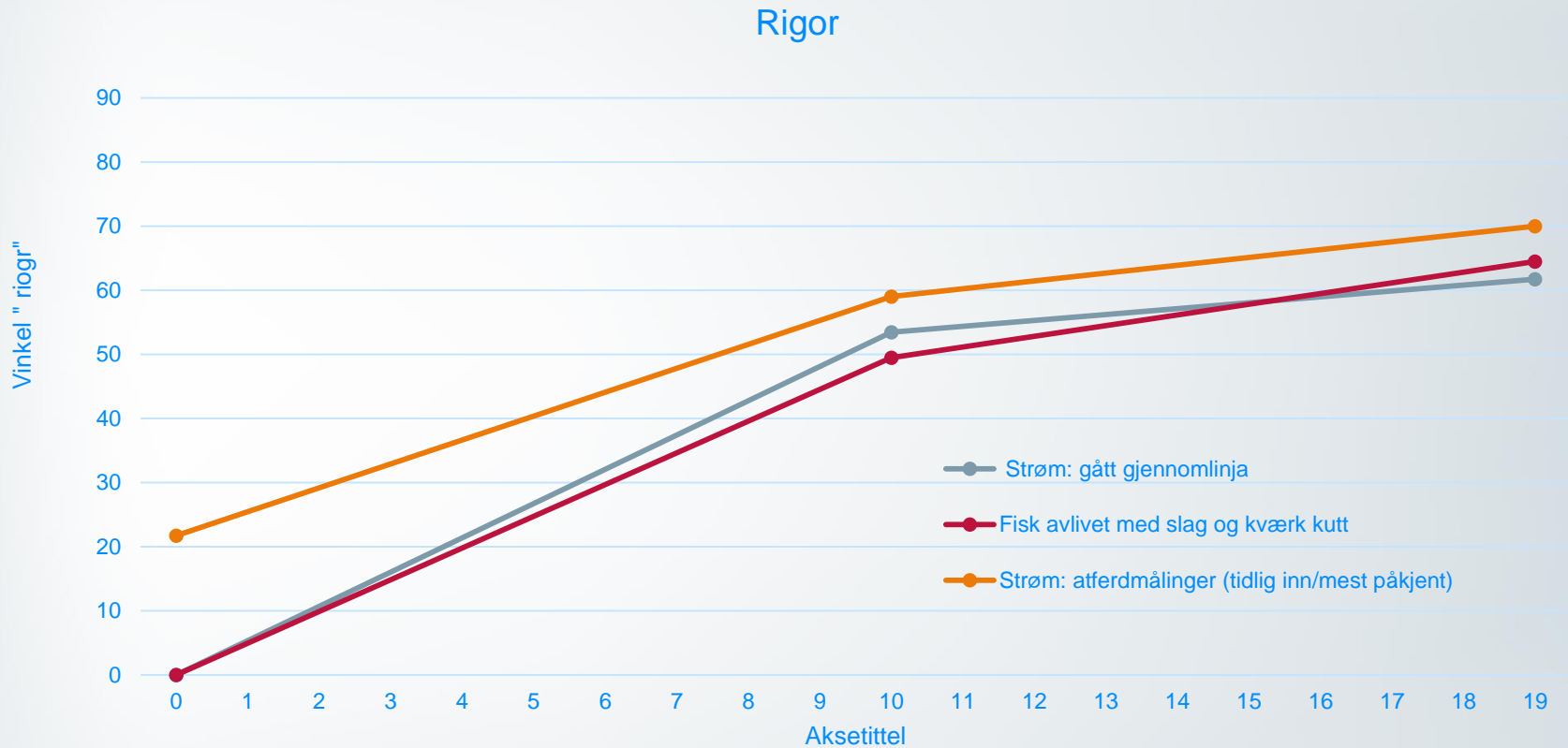
Overlevelse i prosent



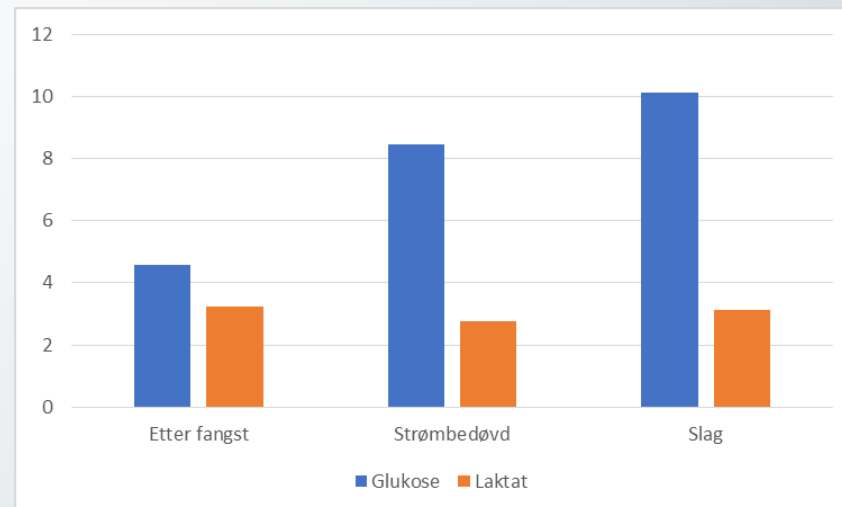
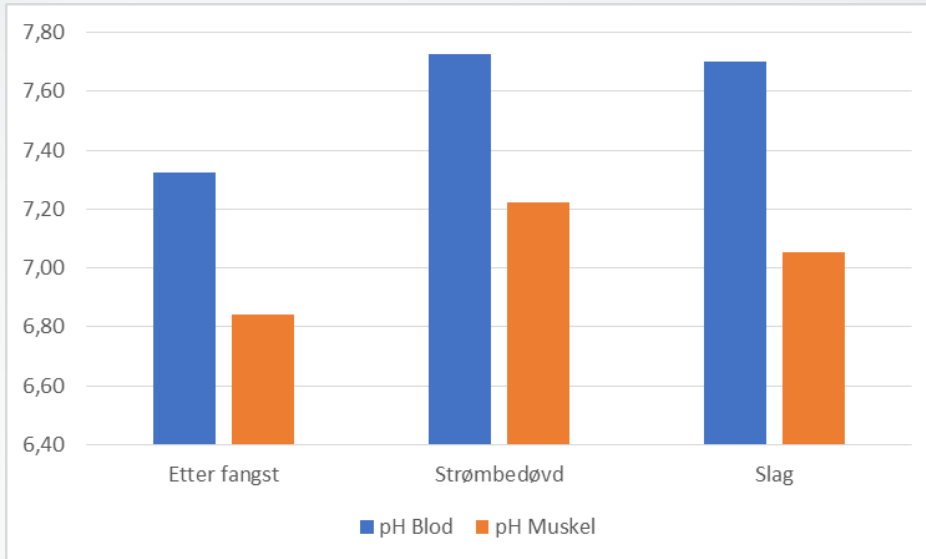
Forsøk 1: Bedøvelsesforsøk

Antall fisk sjekket	Metode	Tilfredstillende bedøvelse?
20 stk	slag	JA
30 stk	Strøm	Nei
20 stk	Hastighet på båndet ble redusert "Strøm"	JA (gjennomført 2 ganger)

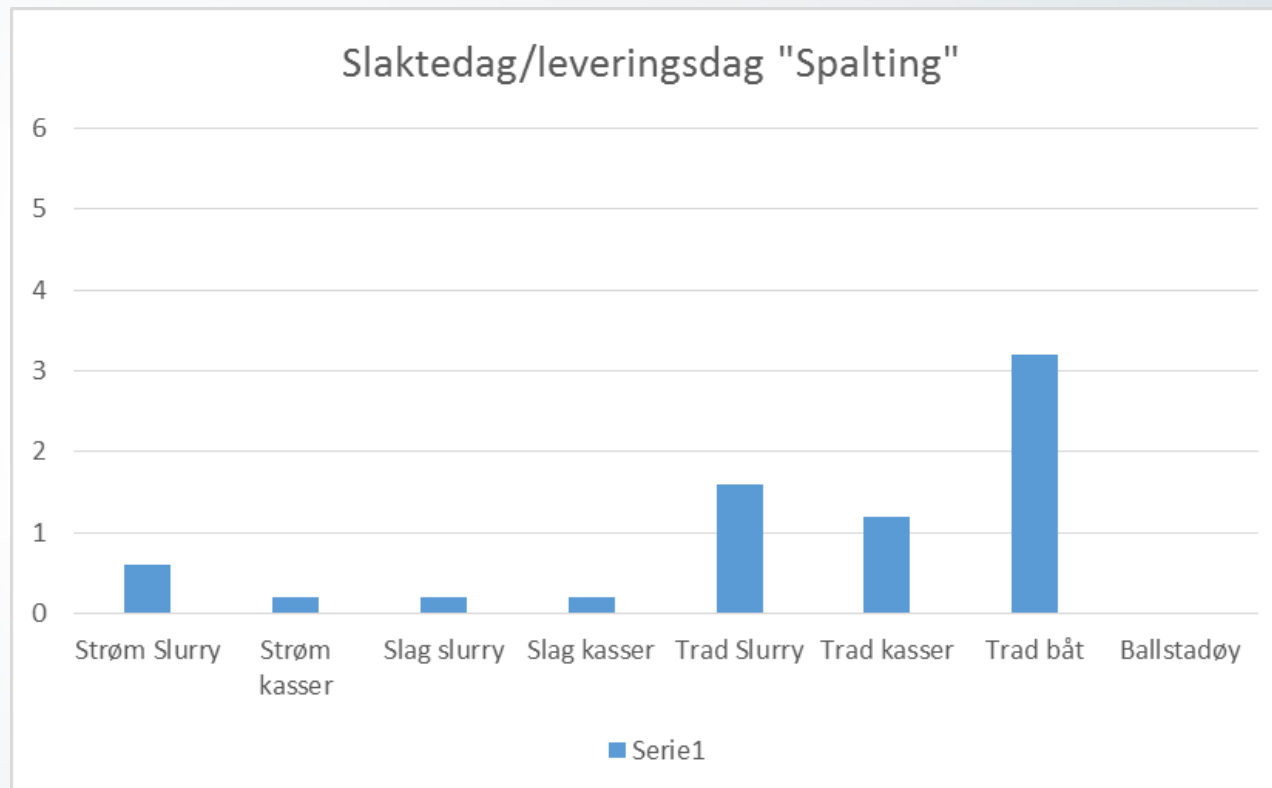
Forsøk 1: Rigor utvikling i forbindelse med bedøvelsesforsøk



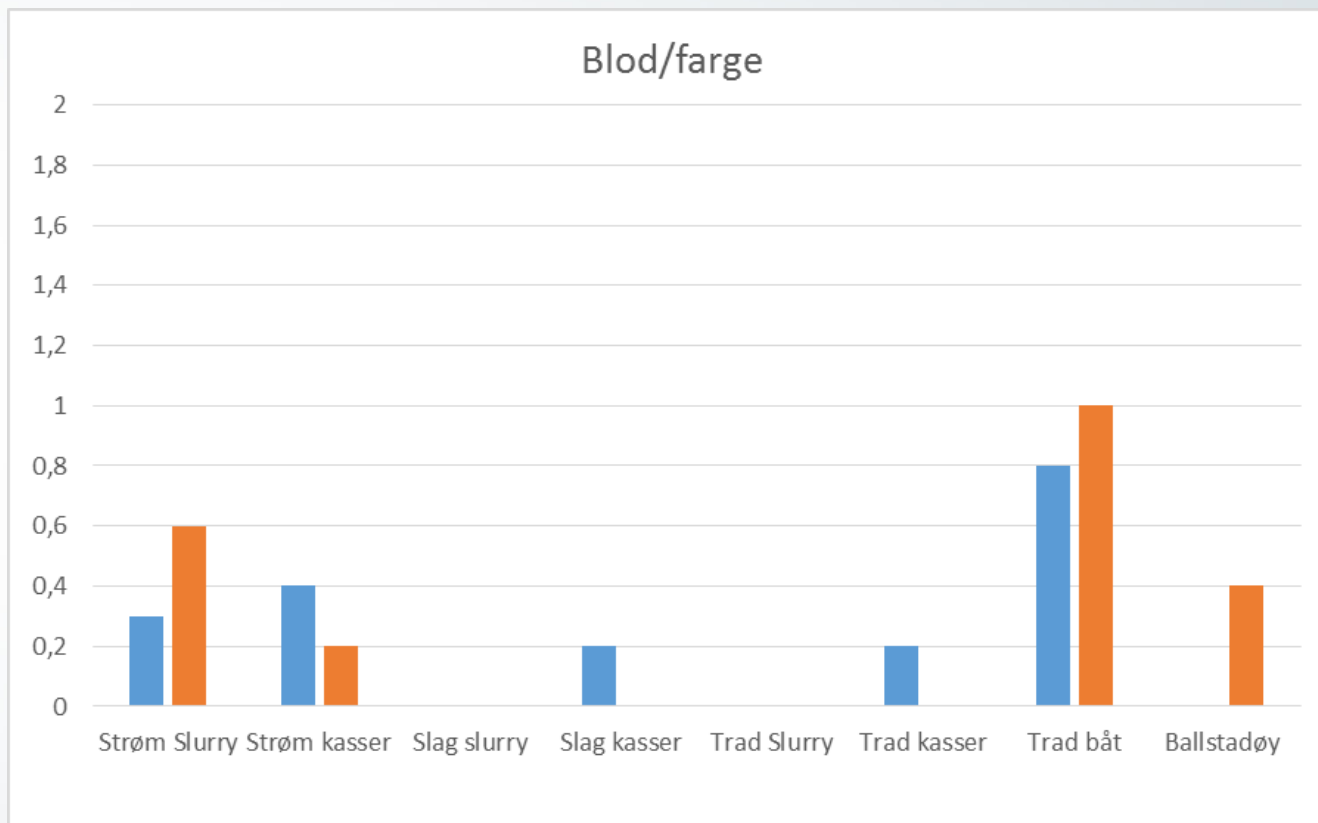
Forsøk 2: pH, laktat og glukose



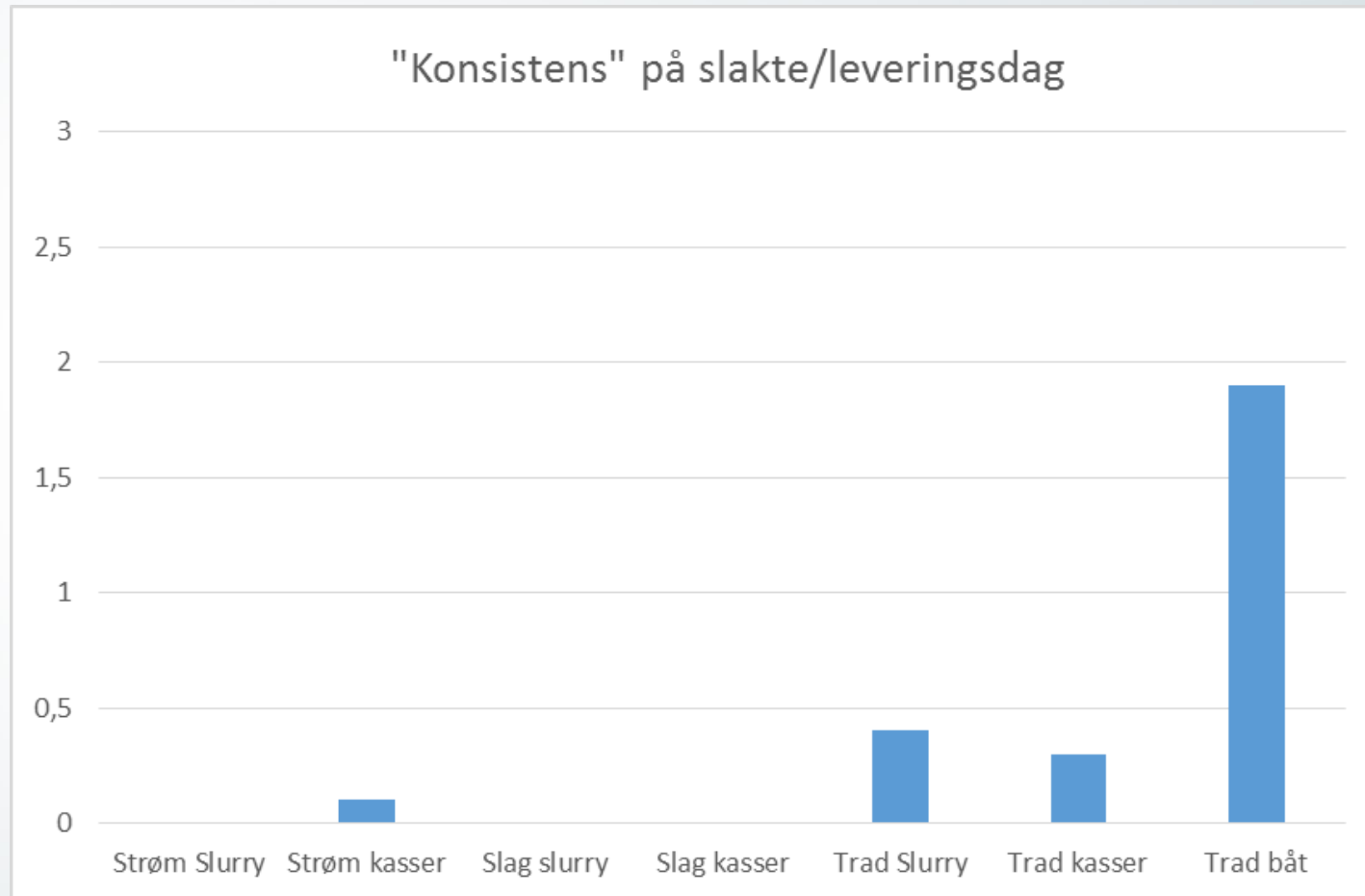
Forsøk 2: Spalting på slakte/leveringsdag



Forsøk 2: Farge/blod i filetene slakte/leveringsdag



Forsøk 2: Konsistens på slakte/leveringsdag



Levende vs tradisjonell levert hyse

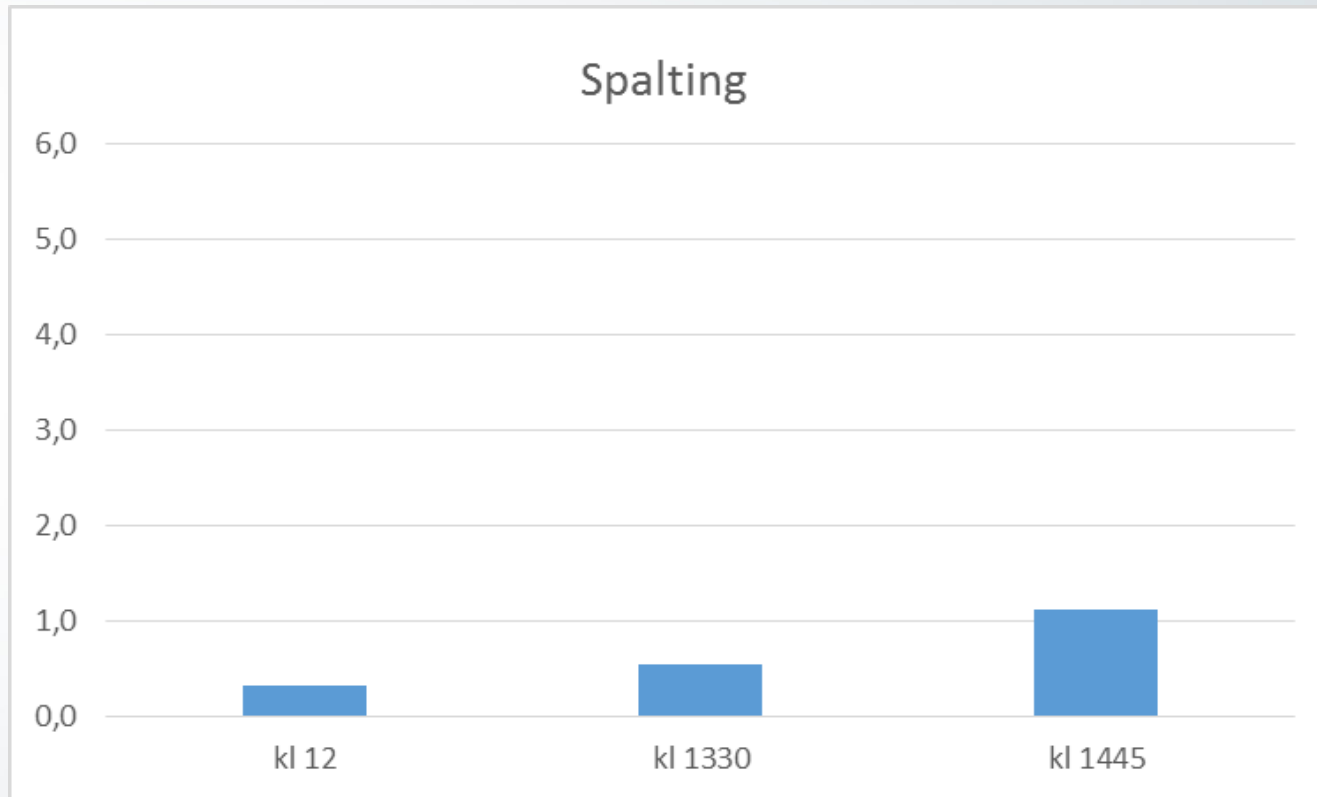


Tidlig fileter hyse (Levendelevert)

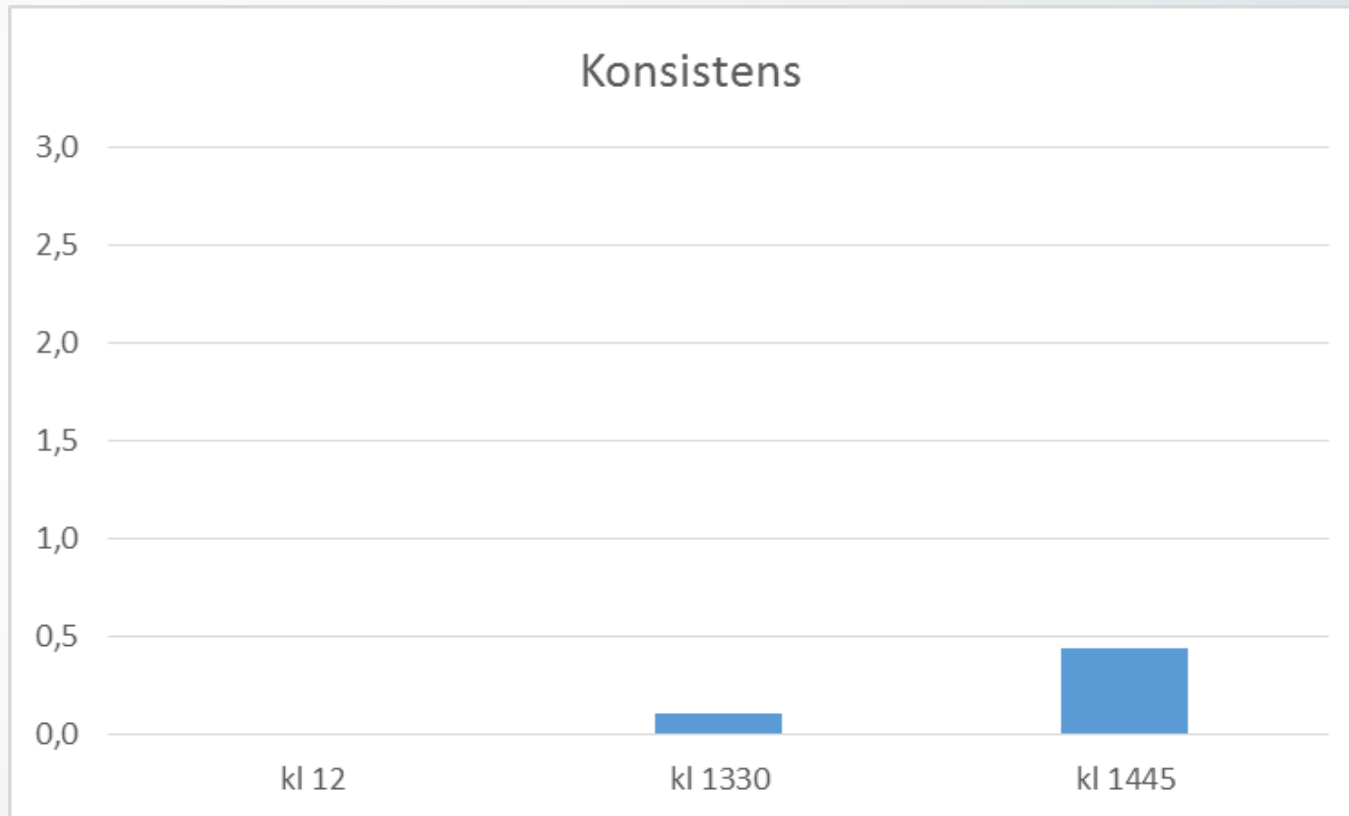




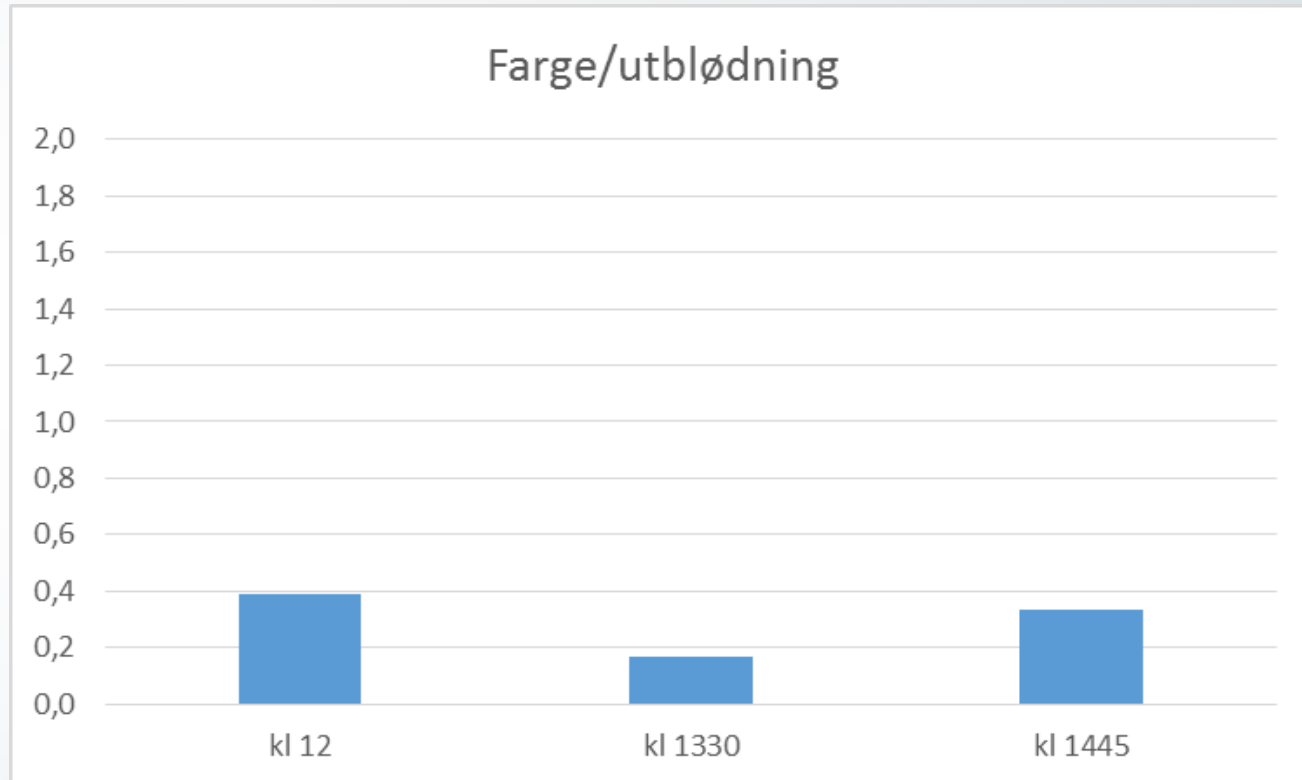
Forsøk 3: pre-rigor filetering av levende levert hyse (uttak ved ulike tidspunkt i produksjonen).



Forsøk 3: konsistens ulike tidspunkt i produksjonen

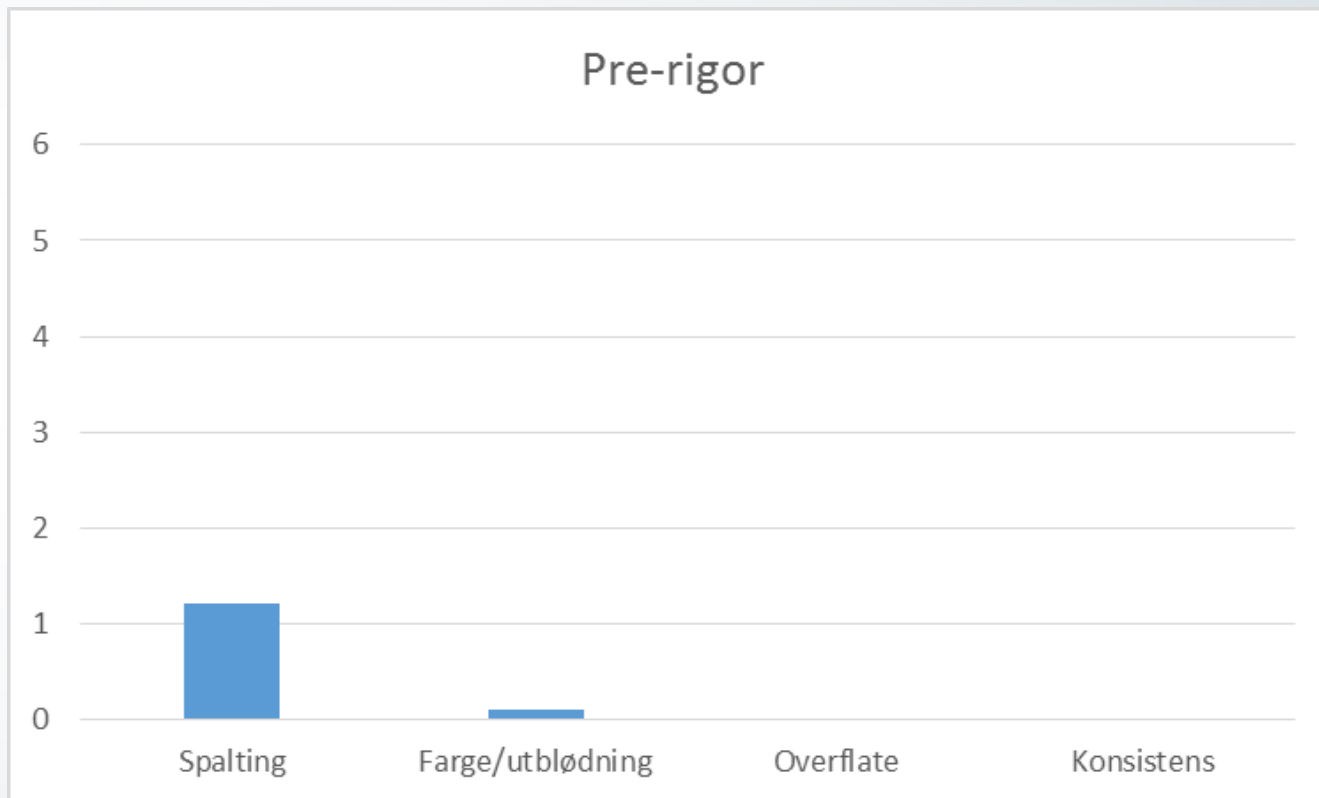


Forsøk 3: Farge/blod ulike tidspunkt i produksjonen



Forsøk 3: Hysefileter lagret i 4 dager

Spalting/blod/overflate/konsistens



Forsøk 3: Hysefileter lagret i 4 dager



Forsøk 3: Tall fra Filetproduksjon

Vanlig produksjon diverse snurrevad hyse 21. mai

Råstoff	med hode	uten hode
Div snurrevad	10993	8948,302
	FV	% andel
blokk	2989	77,3
diskfilet	550	14,2
loins	330	8,5
kutt	0	0,0
		0,0
totalt	3869	43,2 % utbytte
total høyverdi varer		22,7 %

Vanlig produksjon diverse snurrevad hyse 30. mai

Råstoff	med hode	uten hode
Div snurrevad	9970	8115,58
	FV	% andel
blokk	1678	43,4
diskfilet	955	24,7
loins	753	19,5
kutt	0	0,0
		0,0
totalt	3386	41,7 % utbytte
total høyverdi varer		50,4 %

Produksjon hyse levert levende Ballstadøy

Råstoff	kg m/h	kg u/h
Ballstadøy	5094	4146,516
	FV	% andel
blokk	491	23,4
diskfilet	1332	63,4
loins	279	13,3
kutt		0,0
totalt	2102	50,7 % utbytte
total høyverdi varer		76,6 %