



## Fisk – Fra råvare til produkt

### Beskrivelse

Denne filmen tar for seg veksten og utviklingen innen sjømatbransjen, med blant annet stor framvekst av oppdrettsanlegg og økning i fiskeeksporten. Andre tema er trender i sjømatbransjen, som for eksempel sushi, videreforedling og omsetning av fisk og fiskeprodukter.

### Begreper

**Ubrutt kjølekjede:** Å opprettholde kjøletemperatur i alle ledd i produksjon, distribusjon og salg, det vil si at fisken holdes kald – nær temperaturen til smeltende is – fra den tas opp av vannet via grossist og eventuell videreforedling og helt fram til kunde/forbruker/restaurantgjest.

**Bløgging:** Å tømme fisken for blod.

**Glasering:** Å dyppe en fryst fisk i vann slik at en tynn hinne vann fryser utenpå fisken. På denne måten vil ikke oksygen kunne oksidere fiskefettet like raskt som uten dette islaget.

### Spørsmål

- 1 Hvorfor er det så viktig at fersk fisk oppbevares nærmest mulig temperaturen til smeltende is og i en ubrutt kjølekjede?
- 2 Beskriv produksjonsprosessen som skjer i et fiskeslakteri. I tillegg til beskrivelsen av hva som skjer, skal du sette opp et produksjonsflytskjema fra fisken tas imot til salgsklart sluttprodukt. For hvert trinn beskriver du hva som gjøres, hvordan det utføres og hvorfor dette er viktig.
- 3 Hva slags kunnskaper og ferdigheter må en sjømathandler ha?
- 4 Hvordan kan du vurdere om en fisk har god kvalitet?
- 5 Hvordan kan kvaliteten på fisk bevares lengst mulig?



## Fordypningsoppgaver

- 1 I en del sammenhenger deles fisketyper inn i grupper etter fettinnhold. Noen steder skiller det mellom fet og mager fisk, og noen steder tas det også med en gruppe som kalles middels fet fisk. Finn ut hvilke vanlige fiskeslag som hører til de ulike gruppene, og bruk [www.matvaretabellen.no](http://www.matvaretabellen.no) til å finne næringsinnholdet i disse fiskeslagene. Lag en vurdering av det totale næringsinnholdet i de fiskene du har valgt ut.
- 2 Fisk før og nå. Prøv å finne fram til hva som har endret seg gjennom de siste 100 åra i hvordan vi bruker fisk og fiskeprodukt. Spiser vi noen av de samme produktene i dag som beste- og oldeforeldrene våre også spiste? Hvorfor spiser vi i tillegg andre produkter i dag?