



Fisk – Frå råvare til produkt

Beskriving

Denne filmen tek for seg veksten og utviklinga i sjømatbransjen, med mellom anna stor framvekst av oppdrettsanlegg og auke i fiskeeksporten. Andre tema er trendar i sjømatbransjen, til dømes sushi, vidareforedling og omsetning av fisk og fiskeprodukt.

Omgrep

Ubrotten kjølekjede er at ein bevarer kjøletemperaturen i alle ledd i produksjon, distribusjon og sal.

Bløgging er å tømme fisken for blod.

Glasering er å dyppe ein fryst fisk i vatn slik at han får ei tynn hinne vatn utanpå. På denne måten vil ikkje oksygen kunne oksidere fiskefeittet like raskt som utan dette islaget.

Spørsmål

- 1 Kvifor er det så viktig at ein oppbevarer fersk fisk nærast mogleg temperaturen til smeltande is og i ei ubrotten kjølekjede?
- 2 Beskriv produksjonsprosessen som skjer i eit fiskeslakteri. I tillegg til beskrivinga av kva som skjer, skal du setje opp eit produksjonsflytskjema frå fisken blir teken imot, til salsklart sluttprodukt. For kvart trinn beskriv du kva som blir gjort, korleis det blir gjort, og kvifor dette er viktig.
- 3 Kva slags kunnskapar og ferdigheiter må ein sjømathandlar ha?
- 4 Korleis kan du vurdere om ein fisk har god kvalitet?
- 5 Korleis kan ein bevare kvaliteten på fisk lengst mogleg?

MATFAG



Fordjupingsoppgåver

- 1 I ein del samanhengar deler vi fisketypar inn i grupper etter feittinnhald. Nokre stader skil vi mellom feit og mager fisk, og nokre stader tek vi også med ei gruppe som vi kallar middels feit fisk. Finn ut kva vanlege fiskeslag som høyrer til dei ulike gruppene, og bruk www.matvaretabellen.no til å finne næringsinnhaldet i desse fiskeslaga. Lag ei vurdering av det totale næringsinnhaldet i dei fiskane du har valt ut.
- 2 Fisk før og no. Prøv å finne fram til kva som har endra seg gjennom dei siste 100 åra i korleis vi bruker fisk og fiskeprodukt. Et vi dei nokre av dei same produkta i dag som beste- og oldeforeldra våre også åt? Kvifor et vi i tillegg andre produkt i dag?