

## Jakta på kvalitet – førstebehandling av fisk

**Om grunnmuren er skeiv og fundamentert dårleg, blir huset aldri så bra som det kunne blitt. Slik er det med fisk også. Førstebehandlinga – det som skjer frå fisken kjem opp av havet, til han kjem inn på (mottaket / kaia / produksjonsanlegget) – er avgjerande for kvalitet og haldbarheit og dermed pris og lønsemd.**

Fiskekjøtet er følsamt for støyt og blir lett skjemt. For kvart ledd i kjeda frå sjøen til forbrukaren blir råstoffet litt dårlegare, på grunn av tida som går, og handteringa. Det er ein prosess som ein ikkje kan snu.

God kvalitet i førstebehandlinga blir kontrollert gjennom internkontroll og HCCP. Lovverk og forskrifter gir detaljerte beskrivingar av korleis fisken skal vere. Kjenner du kvalitetskrava? Som fagperson i sjømat skal blikket ditt for kvalitet og korrekt førstebehandling vere noko som sit i ryggmergen. Dette er ei kjerneoppgåve i faget og eit heilt sentralt poeng om Noreg skal styrkje posisjonen sin som global kvalitetsleverandør.

# sjømat



Foto: Snöball Film

## Vurdering av kvalitet

På ein fersk fisk skin overflata, og augo skal vere klare og utståande. Gjellene skal ha ein klar og lys raudfarge og ikkje noko synleg slim. Lukta er frisk som av saltvatn og tang. Så begynner ting å skje. Skinnet blir gradvis mattare, det kjem eit slimlag, først klart, deretter mjølkefarga. Augo søkk inn og blir til slutt flate, mens dei mister glansen og får ugjennomsiktige pupillar. Gjellene mister fargen og blir snart bleike og gulaktige, med stadig kraftigare slimlag. Lukta blir surare, og det som finst av blodrestar langs ryggbeinet, blir brunleg og nesten svart.

# sjømat



Foto: Snöball Film

Fiskekjøtet er først bløtt, til fisken blir dødsstiv. Då blir kjøtet meir elastisk. Fiskekjøtet lèt seg først vanskeleg løyse frå ryggbeinet. Etter kvart blir fiskekjøtet mindre elastisk og til slutt heilt slapt. Set du fingeren på det, blir merket ståande som ei grop. Parallelt vil fiskekjøtet bli stadig lettare å løyse frå ryggbeinet.

Kor lang tid tek dette? Det kan ta tre dagar eller ti dagar. Det er heilt avhengig av behandlinga du gir. Med kunnskapsbasert handtering kan vi utsetje prosessen og forlengje hylletida kraftig. Dårleg behandling av fisk fører til dårlegare lønsemd. Kvalitet er alltid assosiert med ein balanse mellom tid/økonomi og optimal behandling.

## Sjømathandverket

Handverksmessig førstebehandling av fisk kan delast i fem tydelege steg:

- 1 Fisken skal opp av havet på ein skånsam måte, og artane skal haldast frå kvarandre.
- 2 Bløgging skal skje mens fisken lever, og han må få høve til å blø ut straks.
- 3 Fisken skal sløyast så raskt som mogleg, om ikkje blir han broten ned raskare.
- 4 Om hovudet skal kuttast, så pass på at mest mogleg av kjøtet blir igjen på fisken.
- 5 Fisken skal skyljast i reint vatn, og så kjølast ned til han kjem til mottak.



Foto: Møreforsk / Høgskulen i Volda

## Industrifiske

Store fiskebåtar kan ha andre rutinar for fangstane sine. Om sild og makrell skulle vore bløgga og sløgd individuelt, ville ein aldri kunne tene pengar. Derfor har ein eit regelverk som tillèt at pelagisk fisk kan kjølast ned heil før han kjem til mottak, eller bli fryst inn direkte på båten.

Moderne fiskerimetodar er heller ikkje optimale for å sikre kvaliteten på fisken. Som tråling, som er ein hardhendt prosess. Ein ser no at fangstmetoden blir brukt i marknadsføringa, både for å signalisere kvalitet og berekraft. Du finn fleire produkt i frysedisken som bruker «Linefisket» som eit marknadsføringsgrep.

# sjømat



Foto: Norges sjømatråd

## Oppdrett

I oppdrett har ein mykje større kontroll over produksjonen, og derfor burde det vere lettare å få til ei perfekt førstebehandling. Dei store produsentane satsar då også mykje på dette, der det tek berre fire timar frå fisken sym i ventemerden, til han er ferdig vakuumpakka som filet. Undervegs skal temperaturen ikkje vere over temperaturen for smeltande is.



Foto: Snöball Film

# sjømat

Både trygg mat og fiskevelferd er faktorar som mykje tydelegare enn før er løfta fram i oppdrettsnæringa. Ein veit at fisken blir stressa av flytting (frå merd til merd, frå merd til brønnbåt til slakteriet), og at det verkar inn på kvaliteten i fiskekjøtet. Ein legg mykje større vekt på mikrobiologisk kontroll og vasskvalitet og temperatur enn før, også på skånsame slaktemetodar. For oppdrettsfisken begynner kvalitetskontrollen allereie på smoltstadiet, og held fram heilt til fisken har blitt eit produkt.

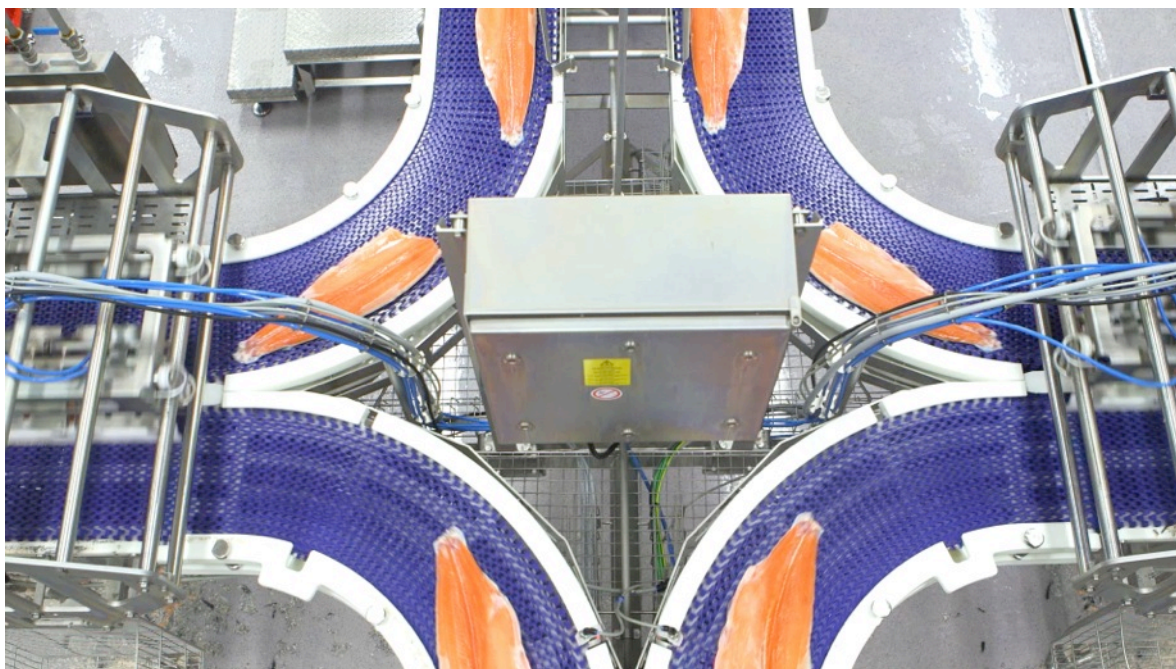


Foto: Snöball Film

## Stabil kvalitet gir lojale kundar

Kva betyr det for deg at du kan vurdere kvalitet? Utfordringa di som sjømatarbeidar er å ha kunnskap til å kunne lage eit produkt som er likt kvar gong. Stabile produkt gir lojale kundar og ein føreseieleg og stabil marknad. Og uansett kva du tilbyr på marknaden, må det vere ein grunnleggjande kvalitet i produktet og gjennom heile produksjonen.