

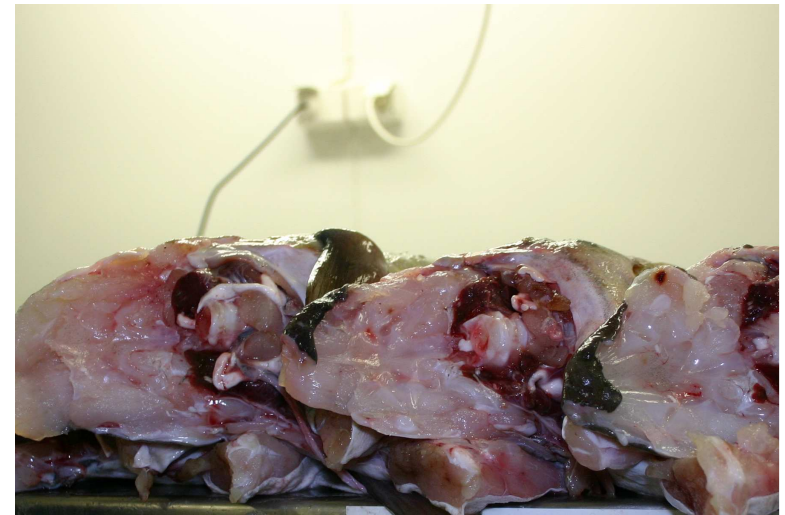
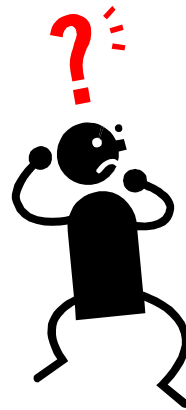
Hodekapping av hvitfisk

- vanninnhold og mikrobiell vekst i torsk med/uten hode lagret i is/vannblanding

Margrethe Esaiassen, Gustav Martinsen, Guro Eilertsen, Bjørn Gundersen, Reidun Dahl, Mette Wesmajervi, Heidi Nilsen

Problemstilling

Undersøke om det er kvalitetsforskjeller –
mikrobiologisk og mhp. vanninnhold – på fisk som er
lagret med og uten hode i blanding av is og vann den
første tiden etter fangst.

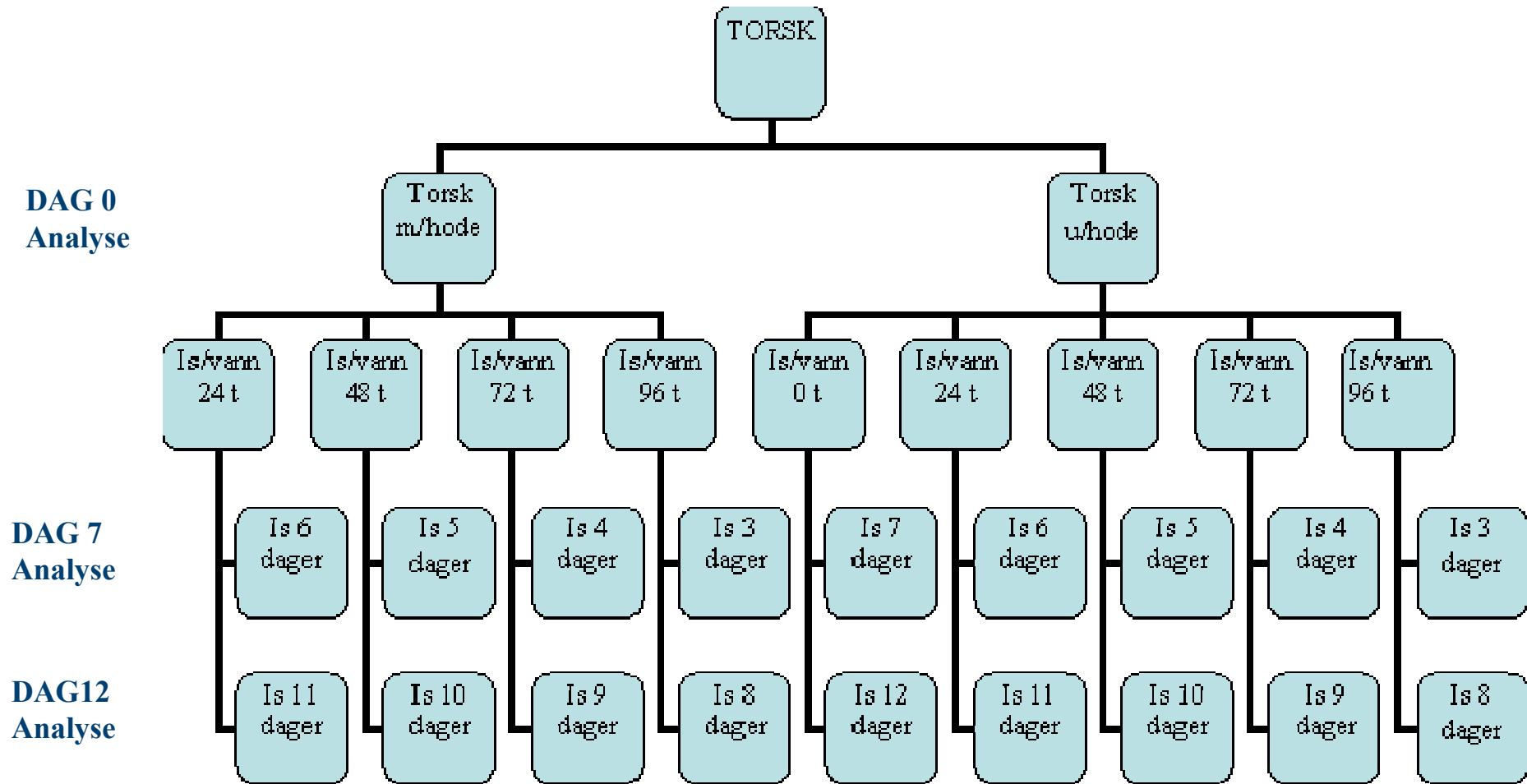


Forsøksoppsett

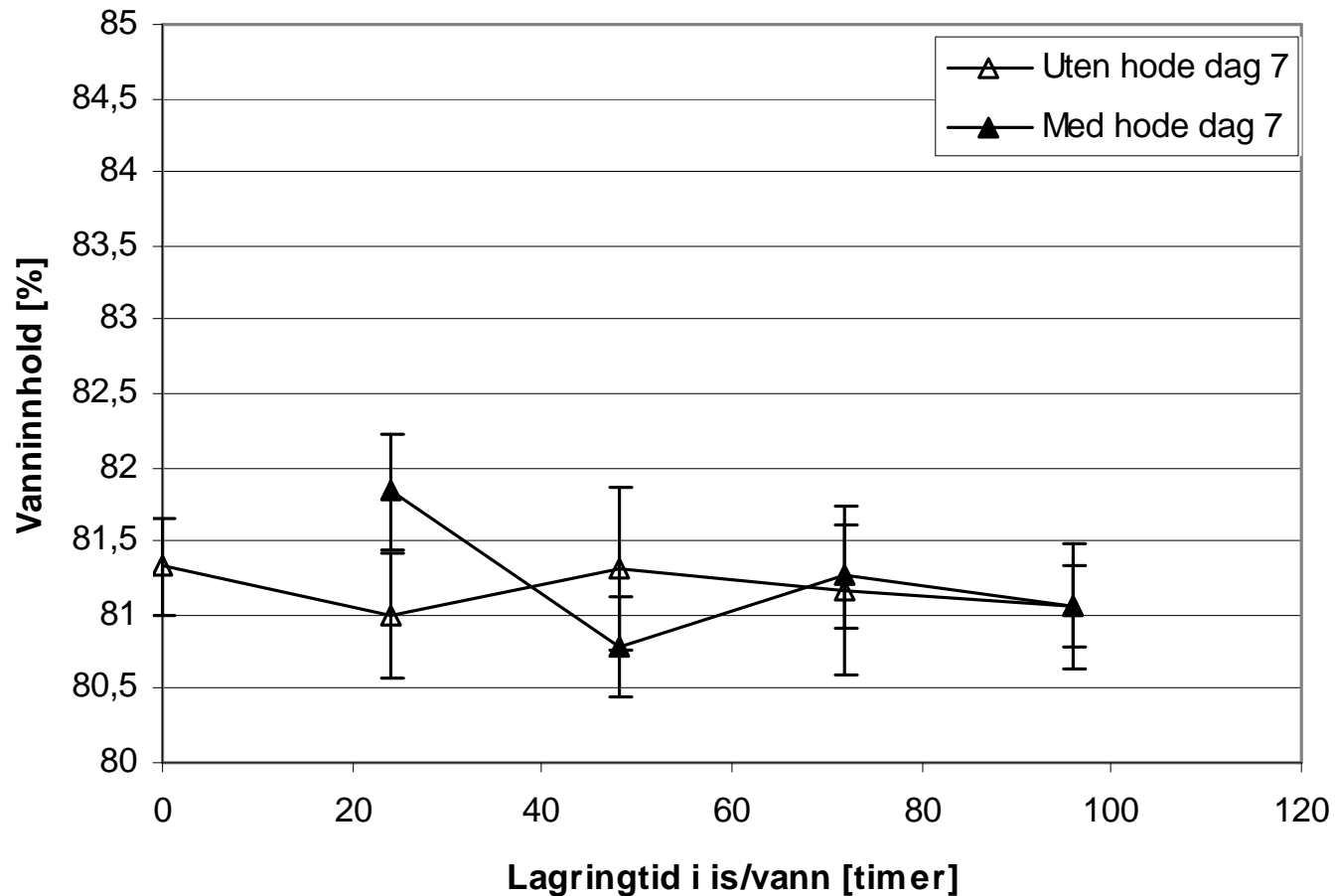


- Garnfanget torsk ble delt i to grupper kort tid etter fangst.
- Gruppe A ble hodekappet, og gruppe B ikke. Fisken ble overført kar (1000 l) med is og sjøvann. Det ble benyttet ca 250 l sjøvann og 100 l is.
- Etter henholdsvis 0, 24, 48, 72 og 96 timer lagring i sjøvann og is ble det tatt ut ti fisk fra hver gruppe. Disse ble overført til videre lagring i kasser på is inntil total lagringstid på 7 og 12 dager.

Forsøksoppsett

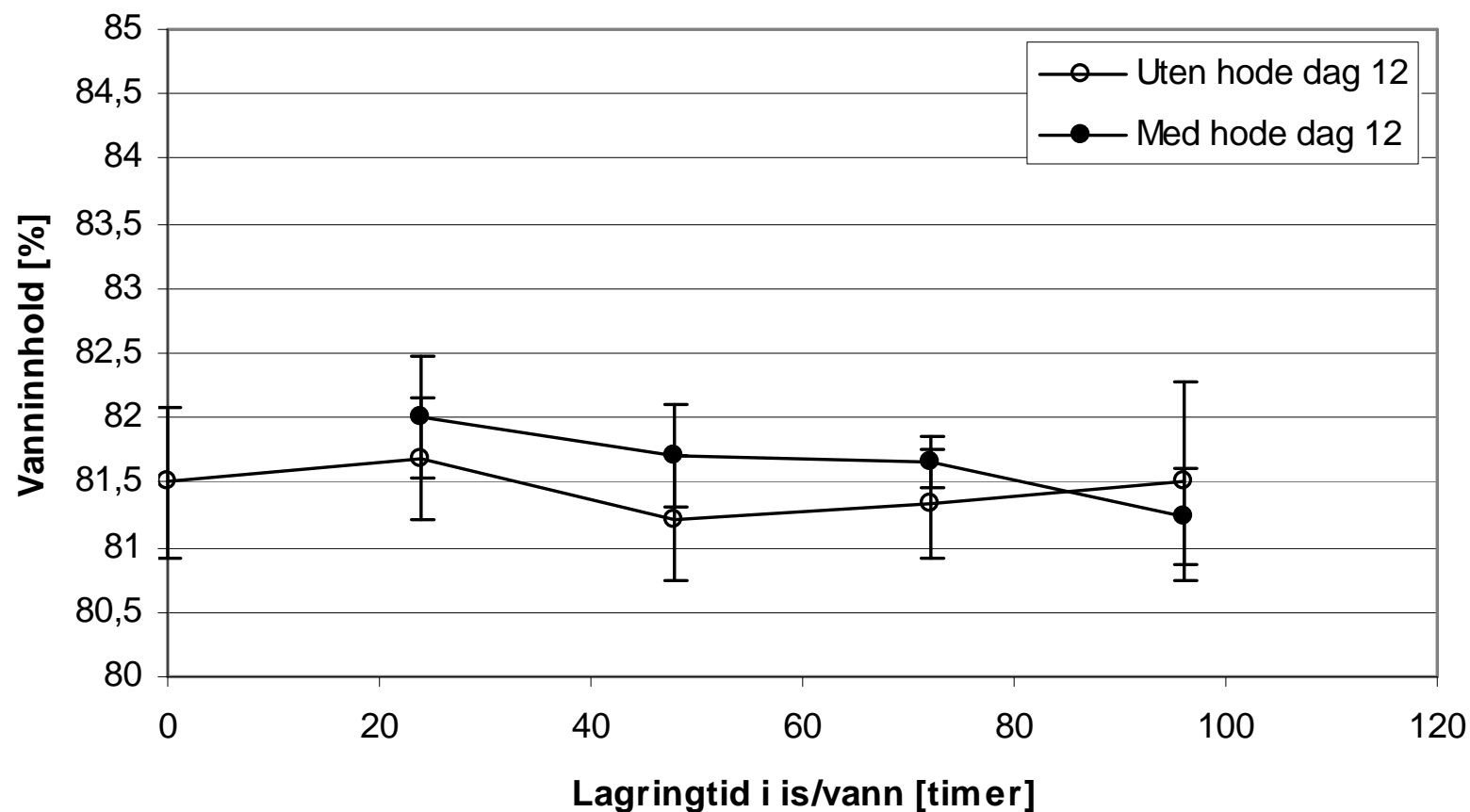


Vanninnhold – dag 7



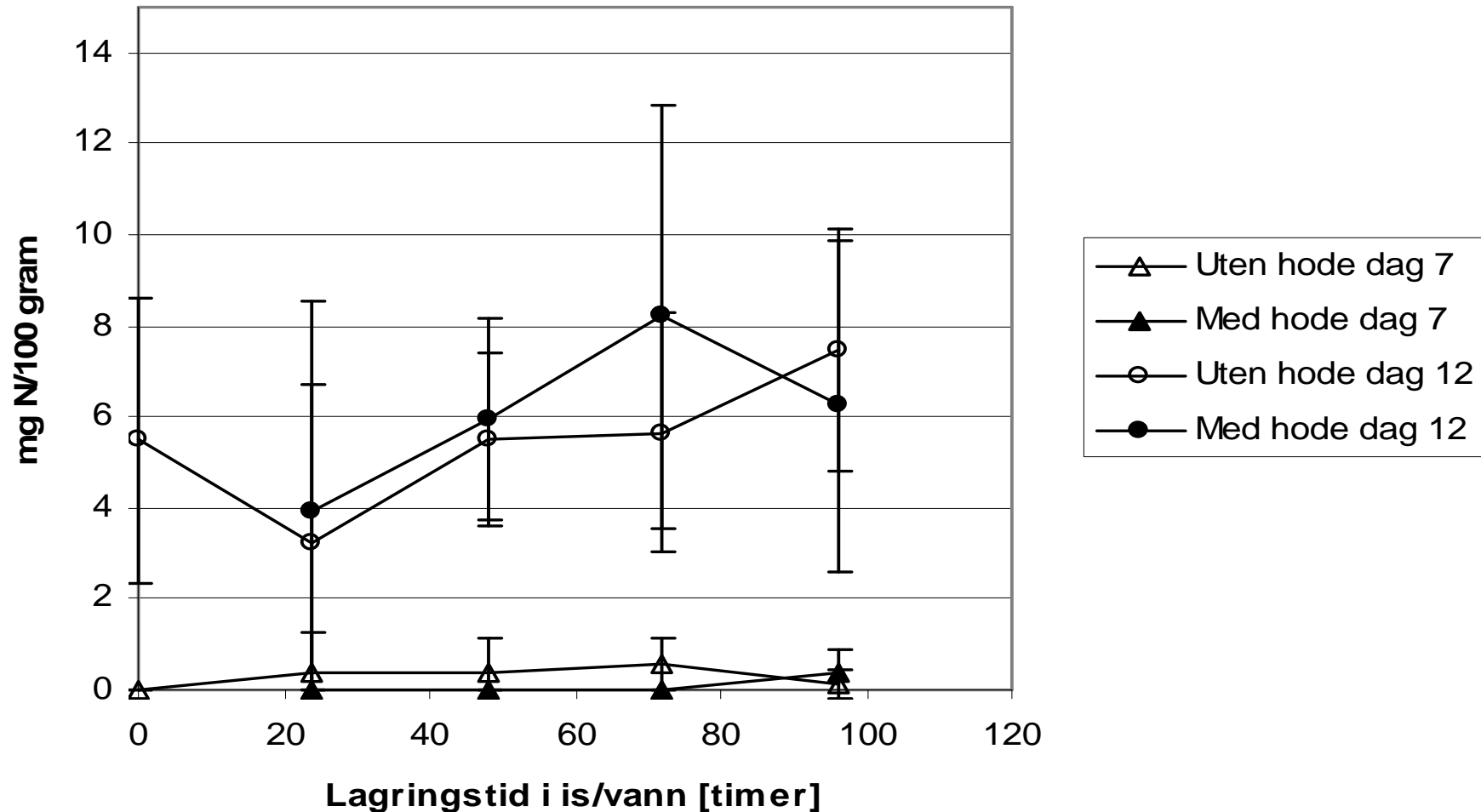
Vanninnhold ved forsøksstart: $81,2 \pm 0,9$ %.

Vanninnhold – dag 12



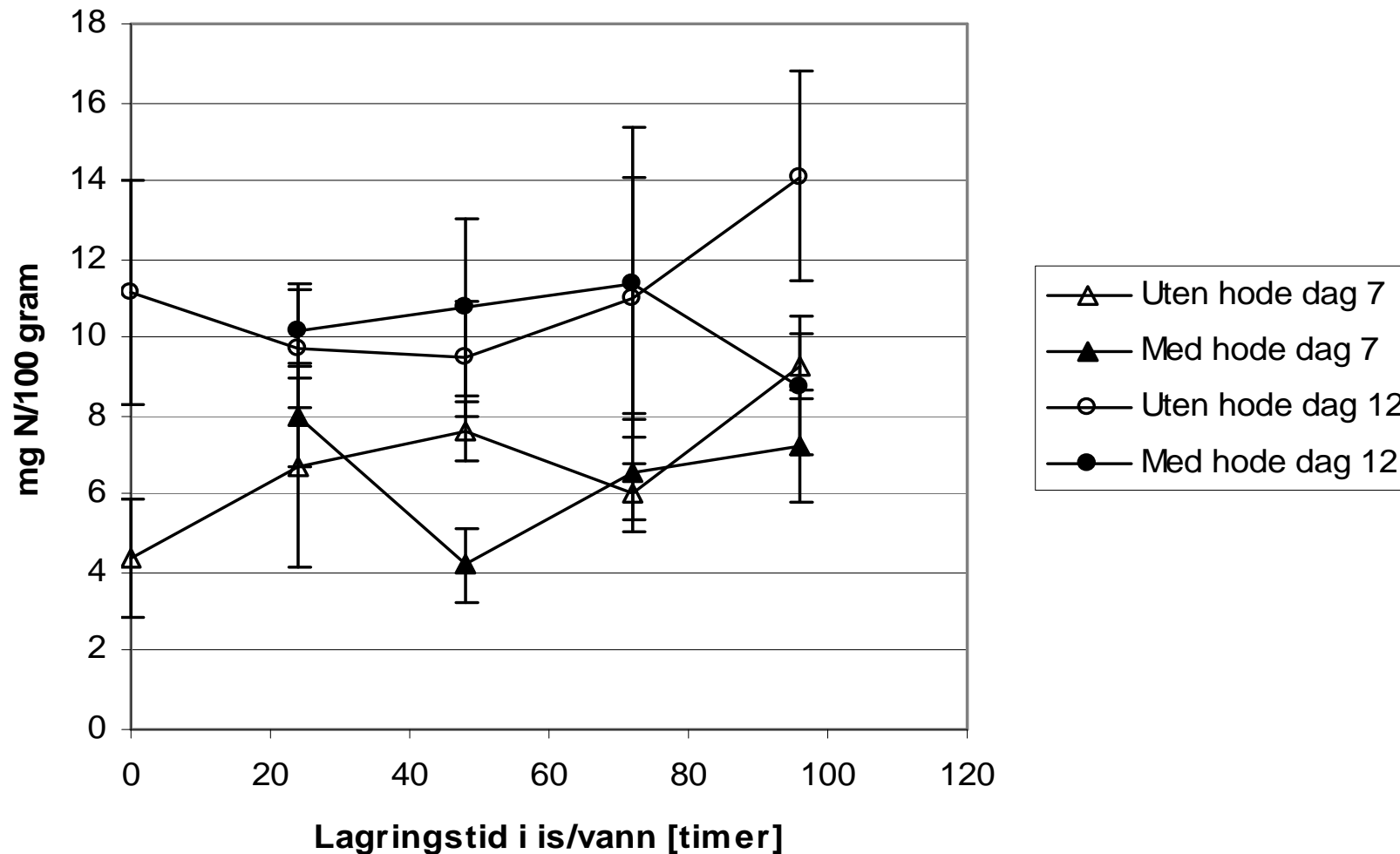
Det er ikke påvist signifikante forskjeller i vanninnhold i fisk som er lagret med eller uten hode i is/vannblanding.

Trimetylammin



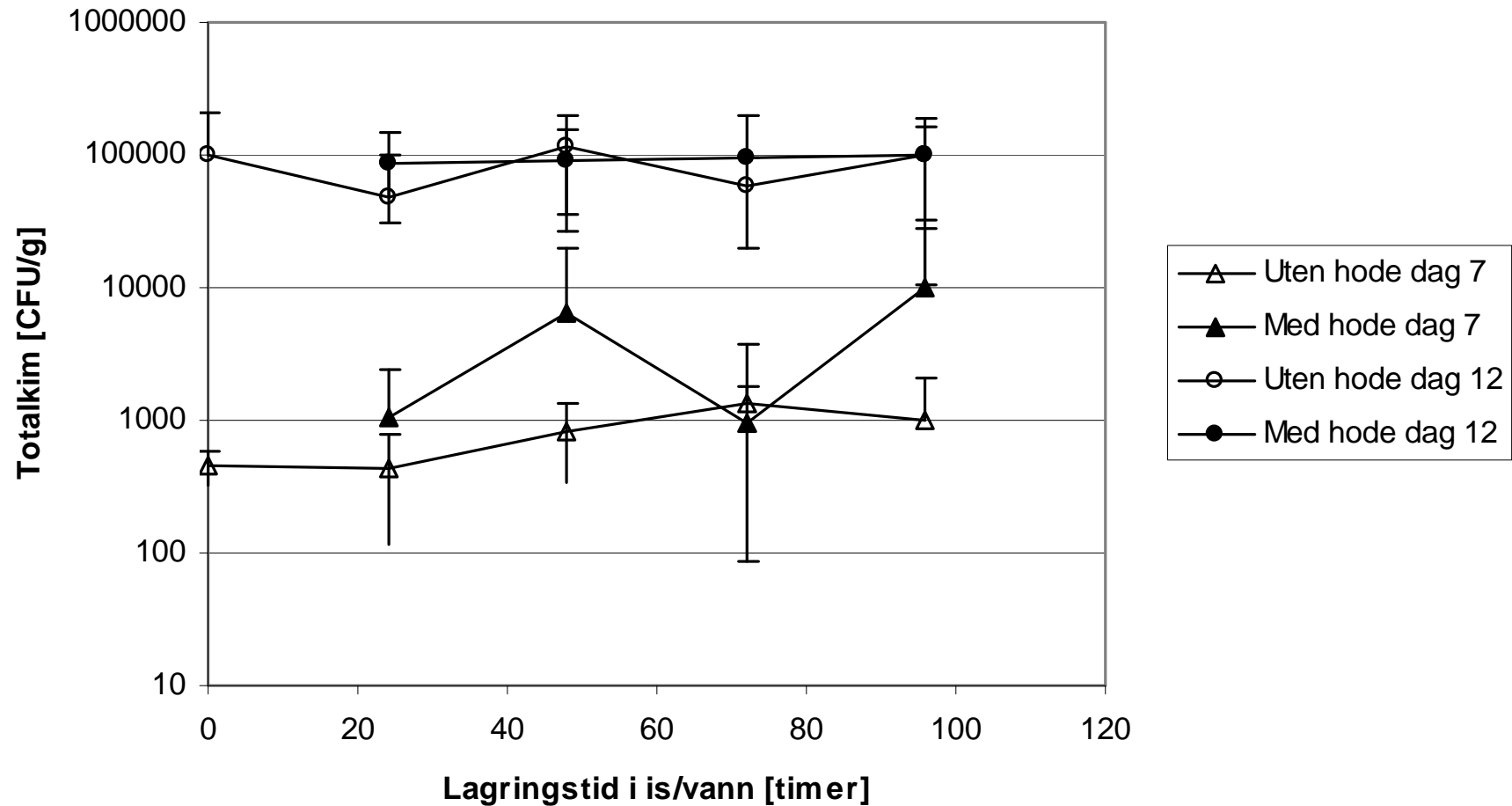
Det er ikke signifikant forskjell i TMA-innholdet på torsk som er lagret med/uten hode, og med ellers lik behandling.

Totalt flyktig nitrogen (TVN)



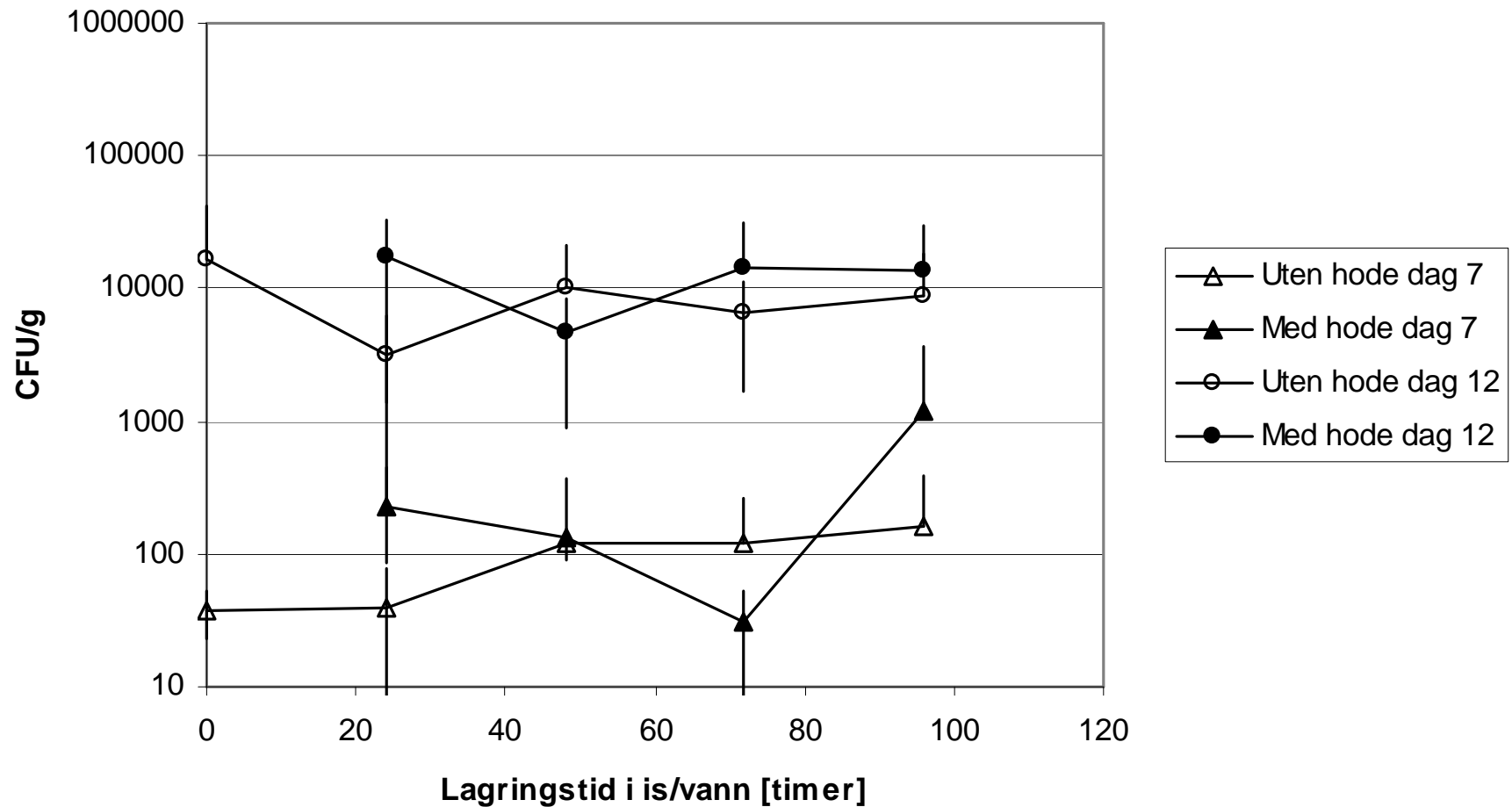
Det er ikke signifikante forskjeller i TVN-innhold for fisk som er lagret med eller uten hode i 0-72 timer i is/vannblanding.

Totalkim



Det er ikke signifikante forskjeller mellom fisk som er lagret med og uten hode i is/vannblanding inntil 96 timer etter fangst.

Sulfidproduserende bakterier



Det er ikke signifikante forskjeller mellom fisk som er lagret med og uten hode i is/vannblanding inntil 96 timer etter fangst.



Eksempelbilder: nakkekutt fra fisk lagret med- og uten hode

Oppsummering og konklusjon



- Et parti torsk ble delt i to grupper kort tid etter fangst. Gruppe A ble hodekappet, og gruppe B ikke. Fisken ble overført kar med is og sjøvann. Etter henholdsvis 0, 24, 48, 72 og 96 timer lagring i sjøvann og is ble det tatt ut ti fisk fra hver gruppe. Disse ble overført til lagring i kasser på is inntil total lagringstid på 7 og 12 dager.
- Det er ikke påvist signifikante forskjeller i vanninnhold og bakterietall mellom fisk fra gruppe A - hodekappet og B - ikke hodekappet, selv etter 96 timer lagring i sjøvann / is før videre lagring på is.