

Mikilvægi góðrar meðhöndlunar á fiski

Matvælaframleiðsla er ein af mikilvægustu atvinnugreinum okkar Íslendinga. Vegur þáttur sjávarútvegs og fiskvinnslu þar þyngst. Sama grundvallarlögmál gildir í öllum greinum matvælaframleiðslu, það er að gæði afurðanna fara eftir gæðum hráefnisins sem þær eru unnar úr.



Blóðgunarker:

Til að ná sem bestum árangri við blóðtæmingu þarf fiskinum að blæða í a.m.k. 15 mínútur í rennandi sjó. Gæta skal þess að blóðgunarker offyllist ekki.



Slæging:

Ef aflinn er slægður um borð þarf að gæta þess að öll innfyli séu fjarlægð og að þvottur sé fullnægjandi. Átufullan fisk þarf að þvo sérstaklega vel.



Kæling:

Góð kæling hægir á örveruvexti og lengir tímann sem fiskur er í dauðastirðnun. Mikilvægt er því að ná hitastigi í fiskholdinu niður í u.þ.b. 0°C á sem skemmstum tíma og viðhalda svo órofinni kælikeðju í gegnum allt framboðsferlið.

Fyrstu handbrögð eru sérlega mikilvæg þegar tryggja á hámarksgæði fiskafla. Eftirfarandi atriði skipta mestu máli varðandi meðhöndlun á ferskum fiski:

Blóðgun: Af hverju þarf að blóðga fisk?

Rétt blóðgun er lykilatriði í að tryggja gæði fiskafla. Blóð er næring fyrir gerla og dregur úr geymsluþoli fisks. Blóð hefur áhrif á lit afurðanna, þar sem hold dauðblóðgaðs eða illa blóðgaðs fisks verður dökkt eða rauðleitt á lit. Mikilvægt er að blóðga fiskinn eins fljótt og mögulegt er. Til að ná hámarks árangri er nauðsynlegt að fiskinum fái að blæða í blóðgunarkeri, helst með örum sjóskiptum, í 15-20 mínútur.

Slæging: Kostir og gallar

Slæging flýtir fyrir blóðtæmingu fisks en opnar um leið fleiri leiðir fyrir gerla inn í fiskholdið. Enga gerla er að finna í holdi lifandi fisks, en mikið er hins vegar um gerla og gerhvata í innfylum. Því fylgja bæði kostir og gallar að slægja fiskinn strax eftir að hann veiðist og fer það til dæmis eftir næringarástandi hans, hvort hann er fullur af átu og hversu lengi þarf að geyma fiskinn áður en hann verður slægður.

Þvottur

Nauðsynlegt er að þvo fiskinn vel til að hámarka geymsluþol hans. Ef til dæmis þorskur hefur verið blóðgaður, þveginn og kældur á fullnægjandi hátt er hægt að geyma hann í allt að tvær vikur. En með rangri meðhöndlun styttest geymsluþolið um helming eða meira.

Hreinlæti

Mikilvægt er að fyllsta hreinlætis sé gætt. Allir fletir sem eru í beinni snertingu við hráefnið þurfa að vera hreinir. Vatn sem notað er við vinnslu eða ísframleiðslu verður að standast kröfur um gæði neysluvatns. Í gömlum ís geta kuldapólnir gerlar leynst í miklu magni og því ber að nota ferskan ís við kælingu.

Kæling: Hvers vegna?

Kæling hægir á starfsemi skemmdargerla, lengir tímann sem fiskurinn er í dauðastirðnun og minnkar þannig los í fiskholdi, eykur blóðrennsli úr háræðum eftir blóðgun og gerir holdið þ.a.l. hvítara. Síðast en ekki síst dregur kæling úr rýrnun.

Kælipörf eftir árstíma

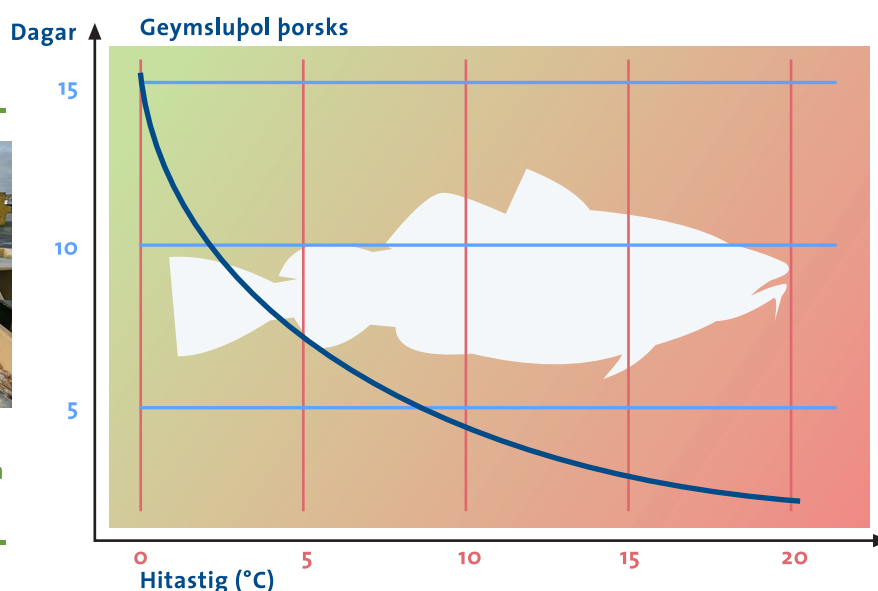
Ísmagn þarf að taka mið af umhverfisaðstæðum. Kælipörf er meiri yfir sumartímann en á veturna. Um 13 kg af flöguís þarf til að kæla 100 kg af fiski úr 10°C niður í 0°C, en aðeins þarf 6 kg af ís til að kæla sama magn af fiski úr 5°C niður í 0°C.

Sjávarhiti og íspörf

Sjávarhiti hefur áhrif á hve mikið af ís þarf til kælingar afla. Því er íspörf mismunandi eftir árstíma og veiðisvæði. Algengt sjávarhitastig við suðurströndina á sumrin er 8-12°C og þá þarf um 15 kg af ís (um það bil þrjár 10 lítra fötur) til að kæla hver 100 kg af fiski niður í 0°C. Sé notaður krapi, þ.e.a.s. ís og sjó blandað saman, þarf 16 kg af ís og 15 lítra af sjó til að ná sama árangri. Þar að auki þarf ís til að viðhalda kælingunni.



Stoltir sjómenn:
Íslenskir sjómenn leggja metnað sinn í að koma með sem bestan afla í land.



Hitastig hefur úrslitaáhrif á geymsluþol og því er mikilvægt að kæla aflann vel strax í upphafi. Heill slægður þorskur getur haft 15 daga geymsluþol sé honum haldið við 0°C allan tímann, en sé hann geymdur við 5°C styttest geymsluþolið um helming.

Vinnsla og virðisaukning	Líftækni og lífefni	Öryggi og umhverfi	Nýsköpun og neytendur	Erfðir og eldi	Mælingar og miðlun
Value Chain and Processing	Biotechnology and Biomolecules	Food Safety and Environment	Innovation and Consumers	Genetics and Aquaculture	Analysis and Consulting