
HVORDAN SYNLIGGJØRE KVALITET PÅ SJØFRYST FILET

WENCHE EMBLEM LARSEN & BJØRN TORE NYSTRAND

Ombordfryst 2017

Scandic Parken Hotel, Ålesund

10.1.2017

SJØFRYST FILET

Definisjon hentet fra www.norwegianfrozenatsea.no

- Hvitfiskfilet av høy kvalitet.
- Fra Nord-Atlanteren.
- Produsert og hurtigfrost om bord norske line- og trålfartøy.



HVORDAN SYNLIGGJØRE KVALITETEN TIL FORBRUKER?



FELLES STANDARD (OG MERKE?)

- Standarden definerer produkttegenskaper for sjøfryst filet og skal bidra til at sjøfryst filet skal være av stabil- og topp kvalitet.
- Standarden kan også brukes som et verktøy for å forenkle markedskommunikasjon knyttet mot merket «Norwegian frozen at sea».
- Kravene i standarden er høyere enn minstekravene i nasjonale og internasjonale kvalitetskrav for sjøfryst filet.



FELLES STANDARD UNDER UTARBEIDING

- Standarden omfatter MSC-godkjente arter fisket i FAO-område 27.I og 27.II.
- Hvitfiskfilet av høy kvalitet produsert om bord i norske line- og trålfartøy.
- Fryst til en kjernetemperatur på -18 °C <6 timer etter fangst.
- Kvalitet sikres gjennom 6 kontrollpunkt fra fangst til fryselaagring

KONTROLLPUNKT

Operasjoner	Kontrollpunkt
Redskapsparameter	Kontrollpunkt 1
Inntak på dekk	
Tømming i bunge	
Kapping/Sløyting	
Utbløding/Mellomlagring	Kontrollpunkt 2
Filetering	Kontrollpunkt 3
Avskinning	
Renskjæring/Trimming/Sortering	
Gradering/Veiing	
Pakking/Merking	Kontrollpunkt 4
Innfrysing/Uttak av fryser	Kontrollpunkt 5
Oppbevaring fryserom	
Lossing	
Fryselagring	Kontrollpunkt 6
Ompakking	
Forsendelse	

Tråltid/ståtid, bunnforhold, værforhold, volum

Parasitter, blod og misfarging, konsistens, spalting ol.

Krav til emballasje og etiketter

Krav til lagringstemperatur

Garanti: Det skal gå <6 timer fra fangst til innfrost ved -18 grader.

TINING OG TILBEREDNING

- I samarbeid med Klippfiskakademiet er det utviklet tine- og tilberedningsprosedyrer.
- Enkel ABC for folk flest.

Slik trekker du torskefilet

1. Tin fileten i kjøleskap (4°C) over natten eller i romtemperatur i 4 timer
2. Kok opp vann og tilsett 3 ts salt pr liter. Beregn 2 liter vann pr kg fisk.
3. Legg i fisken og skru ned temperaturen til ¼ av maks. Fisken skal ikke koke, men trekk på ca. 80°C (lett bevegelse i vannet).
4. Trekketiden er 3-4 minutter for sporstykker (1-1,5 cm tykke) og 8-10 minutt for nakkestykker (2-4 cm tykke).
5. Fisken er ferdig når den flaker seg lett ved berøring og har en skinnende melkehvit overflate (kjernetemperatur på 50-60°C).

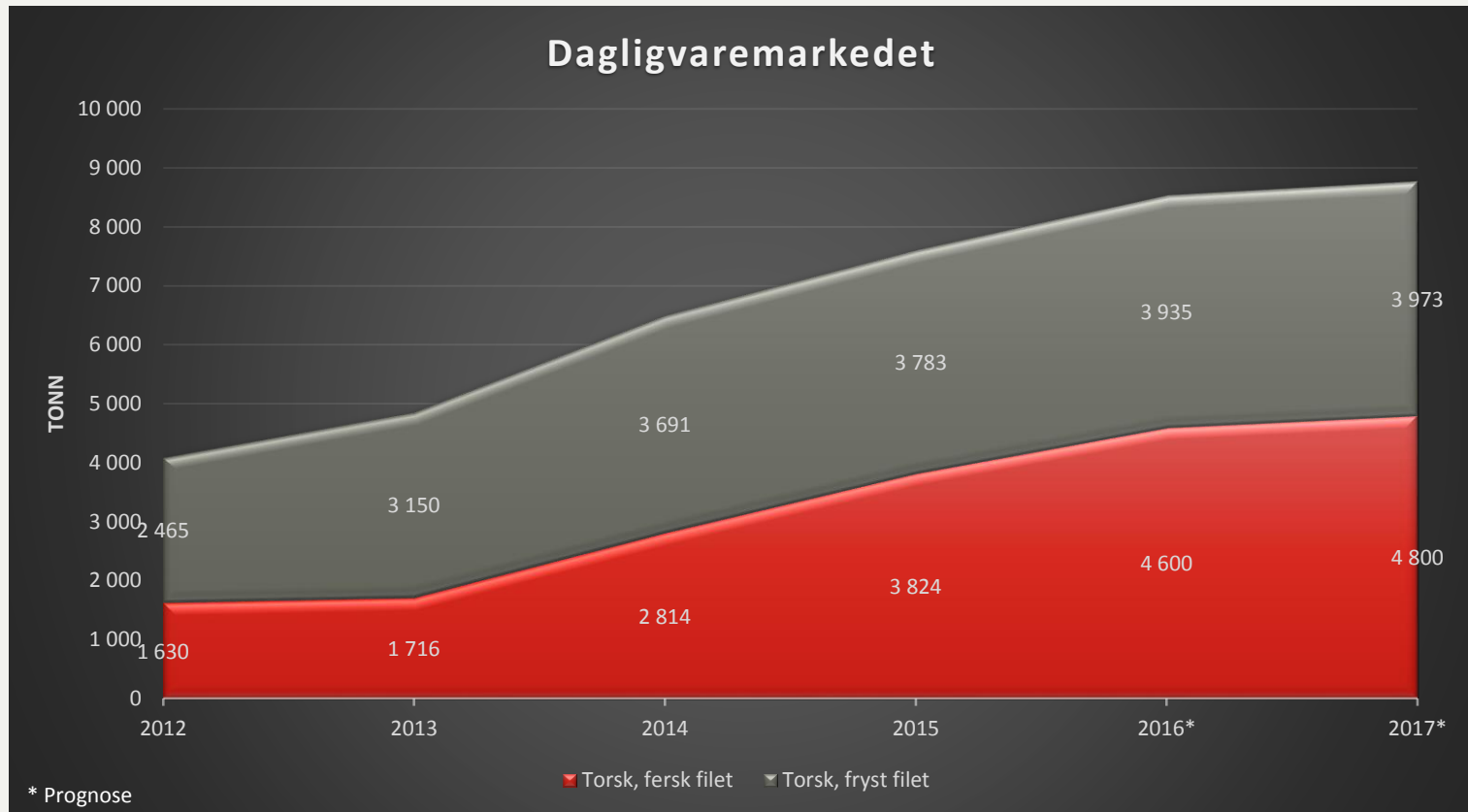
Tips:

Temperatur på fisk før varmebehandling påvirker koketid. Er fisken romtemperert beregn litt mindre koketid.

For ytterligere tips og oppskrifter finner du på www.godfisk.no



VOLUMVEKST FOR TORSKEFILET I DAGLIGVARE



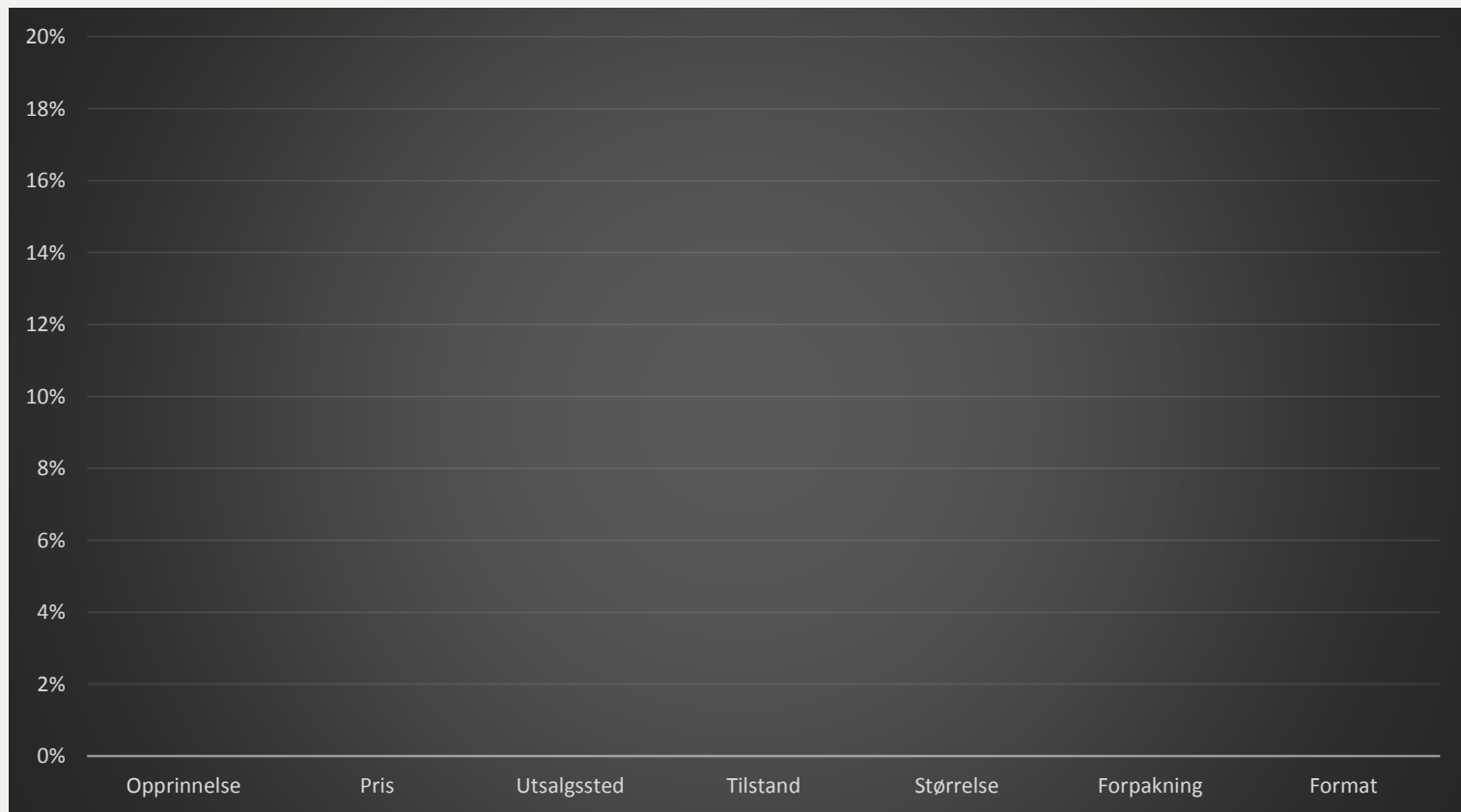
Kilde: Flesland Markedsinformasjoner

«JA, VI ELSKER BRETTPAKKET TORSK!»

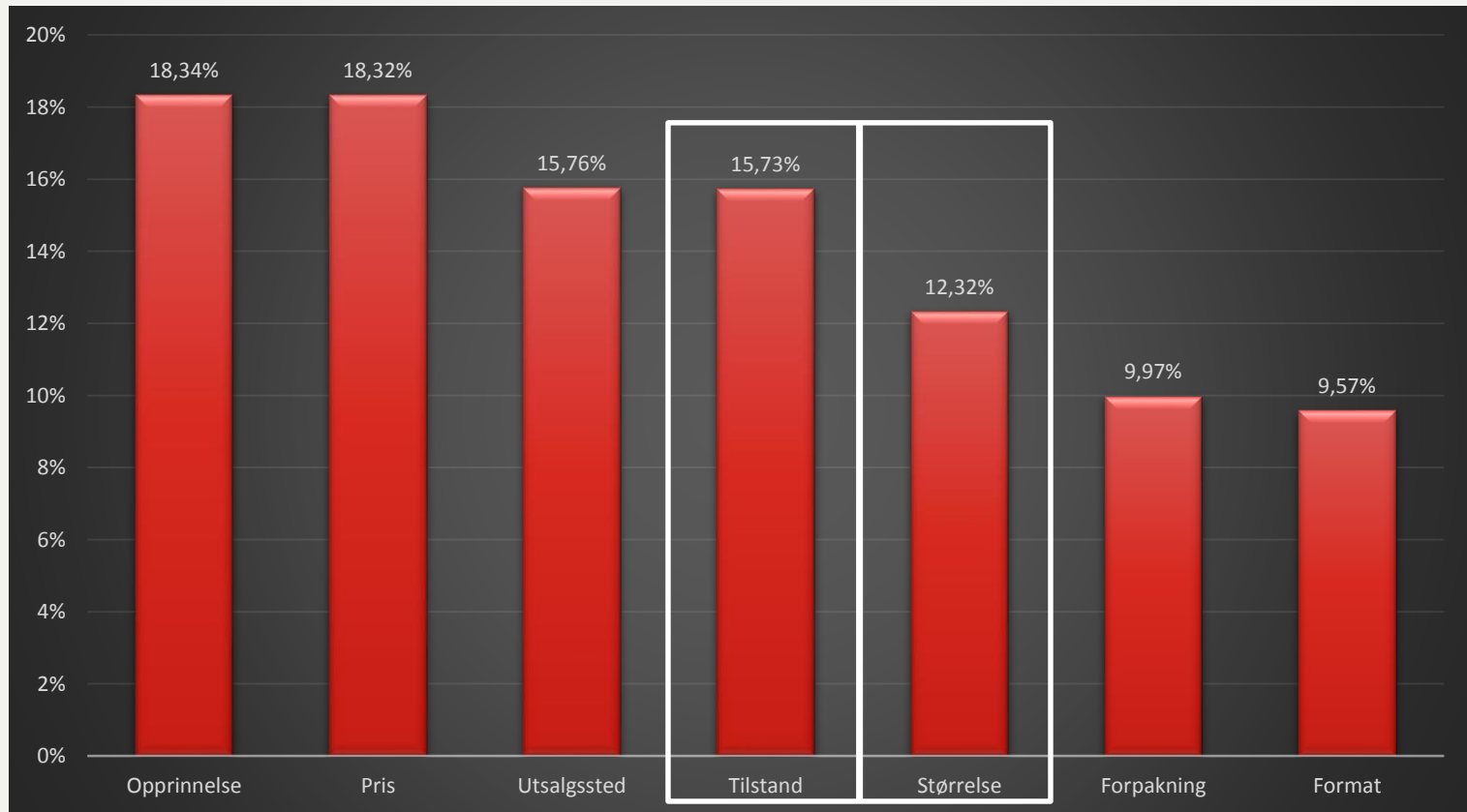


Foto: Frank Gregersen, Nofima

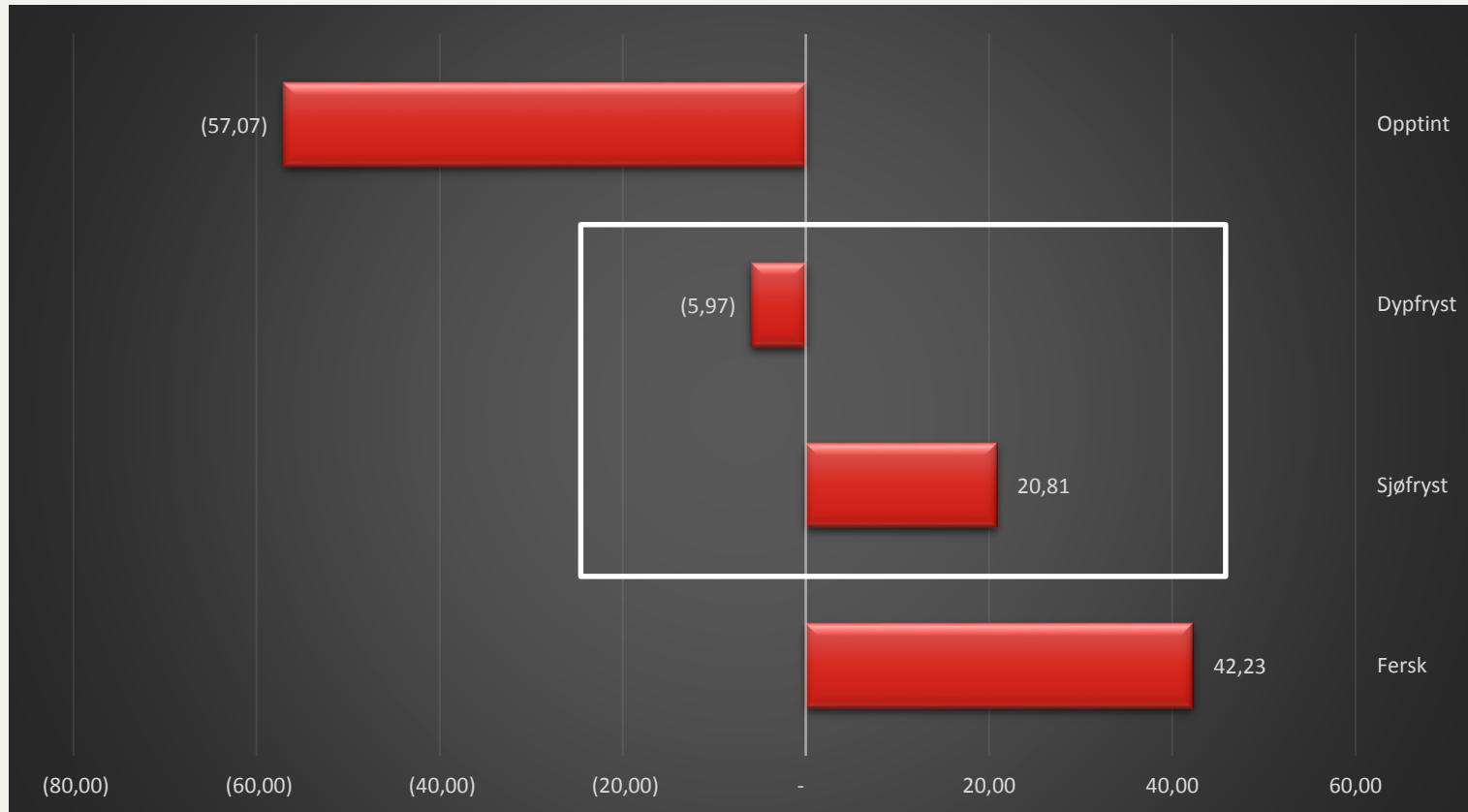
KJØPSFAKTORER



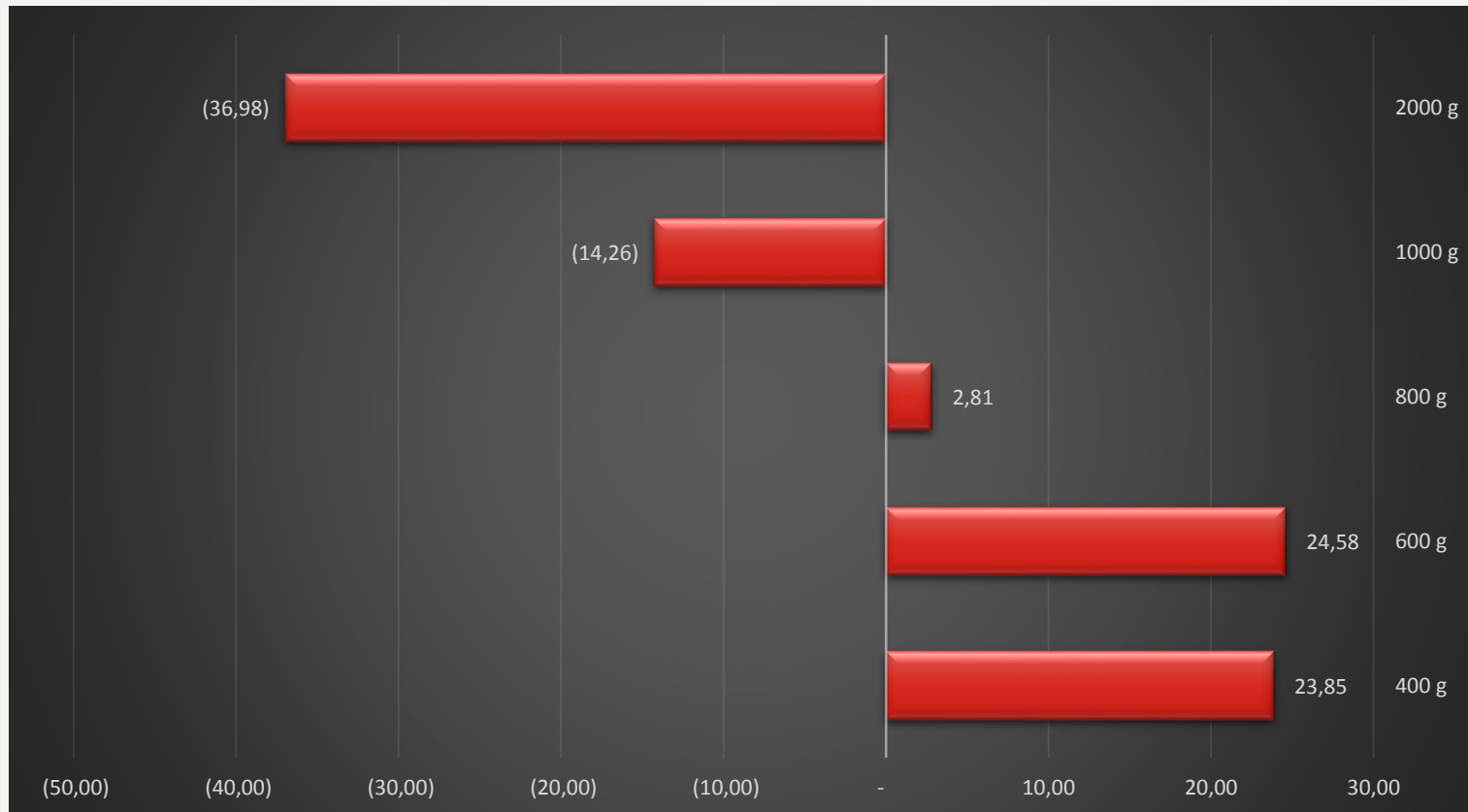
VIKTIGHET AV KJØPSFAKTORER



VEKTLEGGING AV PRODUKTTILSTAND



VEKTLEGGING AV PRODUKTSTØRRELSE



TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN



Uttesting av hvitfiskfilet hos Klippfiskakademiet. Foto: JLVisual

BJØRN TORE NYSTRAND
Møreforsking Ålesund
Forsker
bjorn.tore.nystrand@moreforsk.no

WENCHE EMBLEM LARSEN
Møreforsking Ålesund
Forsker
wenche.emblem.larsen@moreforsk.no