

Kæling og meðhöndlun úti á sjó er lykilatriði í vinnslugæðum fisks:

# Allt að vinna með lengri dauðastirðnun

Jónas R. Viðarsson, sérfræðingur hjá Matís, segir talsverðan áhuga hjá smábátasjómonnum, sem og hjá Landsambandi smábátáeigenda, að auka fræðslu um gildi réttar aflameðferðar úti á sjó. Nú þegar líður að aðal útgerðarmánuðum smábáta verður efnt til námskeiða um þessi efni út um landið en Jónas bendir einnig á að upplýsingaefni sé aðgengilegt á heimasíðu Matís, auk þess sem starfsmenn fyrirtækisins séu boðnir og búnir að veita upplýsingar og svör við spurningum sem kunni að brenna á mönnum. Jónas segir engan vafa leika á að rétt vinnubrögð um borð í bátunum úti á sjó ráði mjög miklu um vinnslugæði aflans.

„Áhugi á þessum málum segir okkur að menn gera sér grein fyrir mikilvægi réttar aflameðferðar og það er af hinu góða. Hins vegar gerir mikil spurn eftir fiski á mörkuðum að verkum að ekki er nægjanlegur verðmunur á afla sem hefur fengið bestu meðhöndlun og fiski sem t.d. er ekki nægjanlega kældur eða blóðgaður. Eðlilegast væri að þarna skildi á milli í verði þannig að sjómenn sjái sér enn meiri hag í því að standa rétt að meðhöndlun og kælingu. Fáir umbun fyrir sína vinnu og vöruvöndun umfram hina. Þetta atriði er ólíkt hér á landi því sem gerist til dæmis í Danmörku þar sem við sjáum jafnvel tuga prósentu mun á verði eftir gæðum aflans. Hér er eftirspurnin það mikil að verðmunur eftir gæðum verður ekki eins sýnilegur,“ segir Jónas.



Jónas R. Viðarsson, sérfræðingur hjá Matís. „Ef fiskurinn er ekki kældur kemur það strax niður á geymsluþolinu og í raun er það þannig að ef fiskur er ekki kældur strax niður eftir veiði þá tapast margir dagar í geymsluþoli.“

Mynd: LallíSig

## Sjómenn áhugasamir

„Kælipörfin er mismunandi eftir árstímum og lengd útiverunnar en við höfum í kynningarefni núna lagt áherslu á að nota skiljanlegar einingar fyrir sjómenn, tala t.d. um skóflur af ís í staðinn fyrir flókin hugtök á borð við orkugildi og annað slíkt. Þess má reyndar geta að Matís opnaði nýlega netsíðuna [www.kaeligatt.is](http://www.kaeligatt.is) þar sem tekni eru saman mikilvægustu atriðin er snúa að kælingu á fiski. Ég finn að sjómenn eru mjög móttækilegir fyrir þessari umræðu, sérstaklega þegar við getum sýnt fram á hverju rétt kæling og meðhöndlun skilar fyrir hráefnið. Ef fiskurinn er ekki kældur

kemur það strax niður á geymsluþolinu og í raun er það þannig að ef fiskur er ekki kældur strax niður eftir veiði þá tapast margir dagar í geymsluþoli. Fiskurinn fer mjög fljótt í dauðastirðnun og hratt í gegnum hana. Það veldur aftur mun meira losi í fiskholdinu og þar er komið annað mikilvægt atriði, þ.e. útlit og áferð,“ segir Jónas en starfsmenn Matís hafa með rannsóknnum á öllum stígum virðisreðjunnar, allt frá veiðum úti á sjó, vinnslu í landi og flutningum á ferskfiski á erlenda markaði, sýnt fram á þann grundvöll sem lagður er í vinnu um borð í bátum og skipum úti á sjó.

„Margir telja sig vera að ísa

aflann vel úti á sjó en eru hreinlega ekki að ísa nægjanlega mikið. Í sumum tilfellum eru menn t.d. að búa til krappa með ís og sjó en þegar sjór er hlýr yfir sumarið þá misreikna menn sig gjarnan á ísþörfinni þannig að aflinn fær engan veginn nægilega kælingu. Okkar markmið er að uppfærða sjómenn betur og beina þeim á rétta braut. Við teljum okkur sjá að í þeim tilfellum þegar vinnslur og útgerðir bátanna eru tengd þá er meðferðin yfirleitt vandaðri úti á sjó. Með öðrum orðum er hugsunin öll út frá því að tryggja vinnslugæði hráefnisins. Í þeim tilfellum er líka greið leið fyrir skilaboð frá vinnslunni beint



„Margir telja sig vera að ísa aflann vel úti á sjó en eru hreinlega ekki að ísa nægjanlega mikið. Í sumum tilfellum eru menn t.d. að búa til krupa með ís og sjó en þegar sjór er hlýr yfir sumarið þá misreikna menn sig gjarnan á ísbörfinni þannig að aflinn fær engan veginn nægilega kæling,“ segir Jónas.

um borð í bátana en það gerist síður þegar vinnslur kaupa hráefni á mörkuðum. Þá komast skilaboð og óskir um

meðhöndlun og kælingu ekki eins greiðlega til sjómanna,“ segir Jónas.

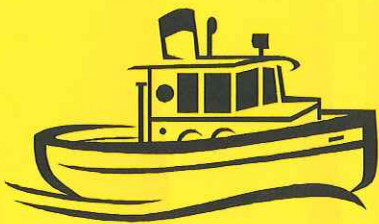
#### Hægari dauðastirðnun eftir-sóknarverð

Þó ísun og kæling skipti verulegu máli í meðhöndlun-

inni segir Jónas að blóðgunin sé einnig mjög mikilsverð.

„Við hvetjum til þess að menn séu með blóðgunarker á dekkinu með rennandi sjó og að fiskurinn sé blóðgaður beint ofan í það. Þar sé hann í um það bil korter áður en hann er ísaður ofan í ker í lest. Þetta hafa okkar prófanir sýnt að er besta ferlið gagnvart gæðum og geymsluþoli fisksins. Með því að fiskurinn fari strax niður í 0 gráður varir hið mikilvæga dauðastirðunarferli mun lengur og það hefur minni áhrif á gæði holdsins. Ef fiskurinn er ekki kældur hratt niður eftir veiði þá getur dauðastirðunarferlið gengið yfir á um hálfum sólarhring og þá fer hið eiginlega skemmdarferli strax í gang. Af þessu má sjá að allra fyrstu handtökin um borð skipta öllu máli um það sem á eftir kemur,“ segir Jónas.

# KOSTUR FYRIR ÞIG



Einfalt ódýrt og þægilegt, eitt símtal eða póstur og við sendum beint um borð



**KRONAN**  
fyrst og fremst ódýr

Akranes / Hafnarfjörður / Reyðarfjörður / Reykjavík / Vestmannaeyjar

585 7375  
akranes@kronan.is

585 7320  
hvaleyrarbraut@kronan.is

471 2445  
reydarfjordur@kronan.is

585 7380  
grandi@kronan.is

585 7345  
vestmannaeyjar@kronan.is