

Økt verdiskaping av pukkellaks ved bruk av landnot

BLUSH-Laks prosjekt (FHF prosjekt nr. 901969)

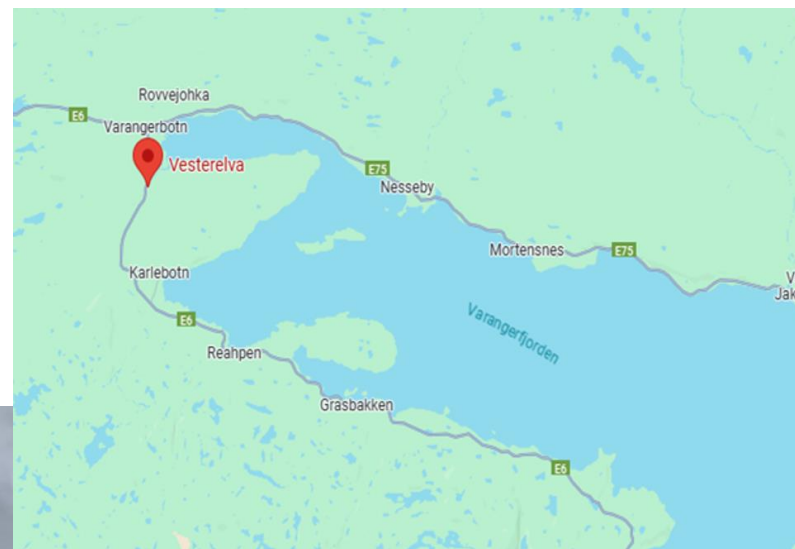
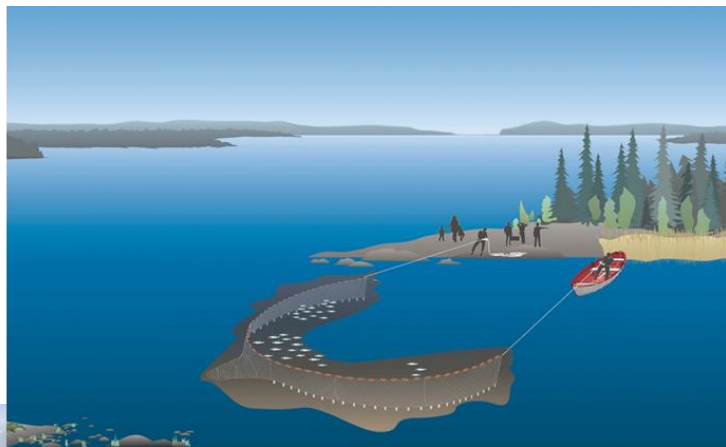
FrysStille prosjektet (FHF prosjekt nr. 910743)



**Stein Harris Olsen, Sten Siikavuopio, Torbjørn Tobiassen,
Vilde Aaknes, Gustav Martinsen, Margrethe Esaiassen og
Edgar Olsen**



Fra fangst – setting og trekking av landnot



<https://www.kivikangas.fi/ryssjor>



Rigging av slaktelinje, bløgging og kjøling



Notfanget pukkellaks:

- Stor variasjon i størrelse (fra 0,8 til 3 kg)
- Topp kvalitet og god filetutbytte (55-60%)



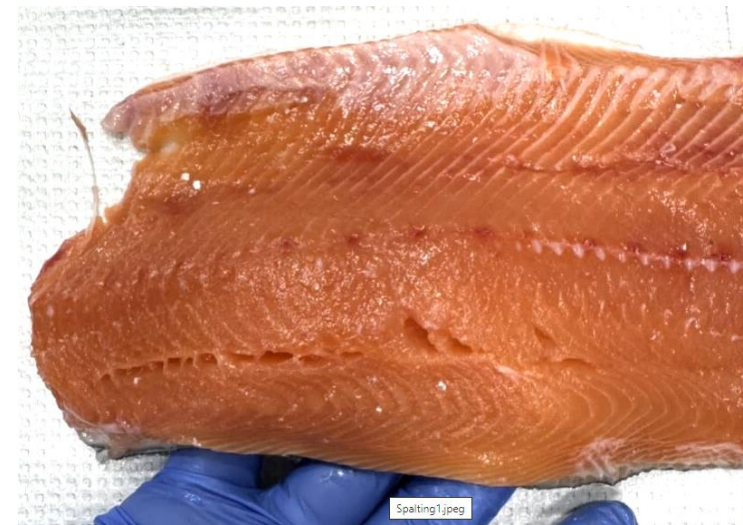
Fryselagring av pukkellaks

- Fryselagring ved -20 og -30 °C.
 - uttak etter 6, 12 og 18 måneder
 - Vurdering av filetkvalitet fra frosset tint råstoff



Kvalitet på pukkellaks etter 12 måneder fryselagring

- Fisk fra sjø/elveos (notfiske sommeren 2025)
 - Har fortsatt god kvalitet
 - Lukter lite (nøytral) men med svakpreg av agurk og melon
 - Filetene har god farge og spalter noe ved filetering
 - Muskelen har mistet fleksibilitet (vanlig på frosset råstoff)
 - Ingen tegn til oksydering (harskning)



Kvalitet som røykelaks etter 12 måneder fryselagring



Husk at 2027 er neste store pukkellakssesong!
Takk for oppmerksomheten!

Prosjektside FHF:
<https://www.fhf.no/prosjekter/prosjektbasen/901969/>
<https://www.fhf.no/prosjekter/prosjektbasen/910743/>