

Hovedmålet med dette prosjektet var å gi kunnskap om foretrukne temperaturregimer fra pakking til levering av fersk fisk for å redusere mengden smeltevann under transport.

Prosjektet har vist at det er mulig for næringen å finne temperaturregimer som minimerer problemet med avrenning ved transport av fersk fisk på is. Den viktigste jobben gjøres av fiskemottaket eller slakteriet, som må sørge for at fisken er godt nedkjølt før den legges i kasser med is. Den utviklede, verifiserte og tilgjengeliggjorte modellen gir gode svar på når avrenningen produseres og i hvilke mengder, på bakgrunn av temperaturen på fisken og lastebilen. Modellen gjør at næringen mye lettere kan få kunnskap om hvordan deres temperaturregime påvirker mengden avrenning. Videre vil det være lettere å finne løsninger som faktisk fungerer, for eksempel ved å bruke tette kasser eller oppsamling på lastebilen. Modellen viser tydelig at majoriteten av avrenningen skyldes at is smelter for å kjøle ned fisk hvis den ikke er tilstrekkelig kjølt (800 liter avrenning per vogntog hvis fisken har en temperatur på 4 °C ved pakking), og at mer beskjedne mengder vann (ca 100 liter på 48 timer ved 4 °C) produseres hvis temperaturen på tralla ikke er lav nok. Den viser også at det tar cirka ett døgn for fisken å komme ned mot 0 °C hvis man har som strategi om å kjøle fisken ferdig i kasser ved hjelp av is, men at cirka 70 % av avrenningen skjer de første 5 timene etter pakking. Det betyr i realiteten at mye av avrenningen kan styres til å skje på anlegget, hvis man venter 5 timer fra pakking av fisk til transport. Det er også mulig å redusere avrenningen med cirka 10 % hvis man stiller tralla på -6 °C de første 6 timene.