

Det har i en periode vært hevdet at fargen i fileten til norsk oppdrettslaks har blitt blekere. Men omfanget av problemet og hva som er de viktigste årsakene til at dette har oppstått har ikke vært kjent. Målet med prosjektet har derfor vært å få en oversikt over utbredelsen av problemene og å finne mulige årsaker.

Det ble gjort en kartlegging ved å bruke spørreskjema som ble sendt til oppdrettere og ved å motta kvalitetsdata på slaktefisk, som sammen med andre opplysninger som for eksempel slaktetidspunkt, sted, antall lusebehandlinger, alder og tidspunkt ved utsett, ble lagt inn i statistiske modeller for å kunne si noe om årsakene til blek filetfarge. Resultatene både fra spørreundersøkelsen, data fra kommersielt oppdrett og fra FoU konsesjonene til Nofima viser at det har vært en nedgang i filetfarge som startet omkring 2013 og har vedvart inntil om lag 2021. Etter dette har filetfargen økt noe, samtidig som er funnet større variasjon i filetfarge sammenlignet med tidligere. Resultatene indikerer at enkelte faktorer kan bidra til å forklare variasjonen i oppnådd innfarging. Slaktevekt hadde en sterk positiv korrelasjon med farge i filet, og det samme var innholdet av EPA og DHA i laksefileten. Antall mekaniske avlusinger hadde imidlertid en negativ effekt på filetfarge. Det var også variasjon i filetfarge knyttet til når på året fisken slaktes, hvor høsten peker seg positivt ut, mens fisk slaktet på våren hadde dårligere farge. Tidspunkt for utsett i sjø hadde også betydning for fargen ved slakt; smolt som var satt ut på høsten hadde en bedre farge enn smolt satt ut på våren.

Resultatene fra prosjektet vil bidra til at oppdrettere blir bedre i stand til å planlegge sin produksjon med tanke på å oppnå best mulig filetfarge.