

Slakting og håndtering i felt- guano eller toppkvalitet

BLUSH-Laks prosjekt (FHF prosjekt nr. 901969)



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



Involverte partnere i AP 2

Edgar Olsen, lokalkjent kystfisker i Varanger og leder i Vesterelva fiskeforening

Lerøy avdeling Nesseby, Nils Henrik Lindi og Roy Martin Martinsen

Båtsfjordbruket, Ketil Pettersen

Matsmia, Tom Kristian Romsdal

Morgan Degerstrøm

Mattilsynet (rådgivende)



Topp kvalitet!



Hvordan det ikke skal gjøres



Hva er viktig for å opprettholde kvaliteten.

Som for all fisk er det også for pukkellaks viktig å gjennomføre fangst og håndtering mest mulig skånsomt for å opprettholde den gode kvaliteten:

- Fangstes skånsomt
- Avliving
- Bløgges
- Sløyning
- Kjøling
- Lagring

Mulige prosessering av fisken:

- Fersk
- Frys, for helårs bruk
- Røykelaks
- Graving
- Rogn/kaviar



Rigging av slaktelinje, bløgging og kjøling



Levering til Lerøy i Nesseby for sløying



Notfanget pukkellaks

- Stor variasjon i størrelse (fra 0,8 til 3 kg)
- Lite eller ingen åte i magesekk
- Relativ lav GSI og små rognkorn (2-4 mm)
- Antydning til pukkedannelse på enkelte hannfisk

	Gj.snitt	Std.
pH ved levering	6,8	0,3
Temperatur	4,0	1,3
pH dag 1	6,3	0,0
Temperatur	0,2	0,6
Lengde (cm)	46	3
Vekt rund (kg)	1,4	0,3
Vekt SMH (kg)	1,3	0,3
GSI	7,6	1,6
Mage /tarm (gr)	55	15
SalmoFan	29	1



Hvordan ble kvalitet på pukkellaksen?

- Svært god kvalitet, selv etter 8 dager på is!
 - Lukter lite (nøytral) men med preg av agurk og melon
 - Filetene har god farge og lite spalting
 - Hurtig nedkjøling og god kjølelagring er avgjørende
 - Gode tilbakemeldinger fra kjøpere av pukkellaksen



9

FHF seminar Alta "Pukkellaks 2026"



Kvalitetssegenskaper for bruk som menneskemat

- Lite miljøgifter i muskel sammenlignet med annen villfisk
- Kjøttet er magert (3-5% fett) og fullt av høykvalitetsprotein (21-22%)
- Fettet gir verdifulle omega-3 fettsyrer (EPA, DPA, DHA)
- God holdbarhet fersk (frossen)
- Rogna egner seg utmerket til produksjon av rød kaviar



Filetering og røyking av frossent tint pukkellaks

- Tining og filetering
 - filetutbytte, filetkvalitet fra frosset tint råstoff



Bruk av restråstoff fra pukkellaks



Hoder



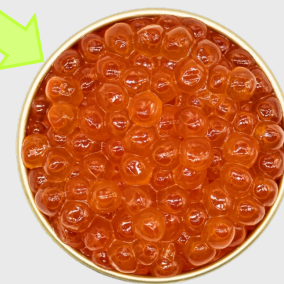
Avskjær



Skind



Innmat



Rogn

Utbytte på filet og restråstoff fra usløyd pukkellaks

Utbytte (%)	Snitt (%)	Std. (%)
Usløyd rund	100	0
Sløyd m/hode	85,7	1,5
Mage/tarm	4,2	1,1
Gonader	9,5	1,6
Rygg med nakke	9,9	1,7
Hode	12,8	1,0
Fillet C-trimmet	55,9	1,8



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