

Bedre utnyttelse av breiflabb

Korrekt fangstbehandling er viktig ut fra et kvalitetsaspekt for å sikre og øke lønnsomheten for fiskere, mottaksanlegg og eksportører. Tap av kvalitet kan ikke rettes opp igjen. Dårlig kvalitet kan føre til reklamasjoner og redusert lønnsomhet. Det er derfor viktig å håndtere fisk korrekt gjennom hele fangst- og produksjonsprosessen. Restråstoff fra breiflabb har potensial til å bli utnyttet i større grad og kan skape verdier i tillegg til fiskekjøttet. Prosjektets hovedmål er å øke kvaliteten og verdien på breiflabb som blir omsatt samt øke utnyttelse av restråstoff. Dette skal føre til økt kvalitet og verdiskaping for breiflabb i alle ledd i verdikjeden, fra fangst til marked.



Fangstbehandling

Korrekt fangstbehandlingen om bord i båtene er avgjørende for at fisk av god kvalitet når frem til sluttkonsumenten.

Viktig under fangst:

- ✓ Ikke la garna stå i sjøen mer enn 2 dager.
- ✓ Unngå klemskader når fisken dras om bord.
- ✓ Ta fisken forsiktig ut av maskene og unngå røff håndtering for å unngå slagskader.
- ✓ Sjødød fisk skal sorteres for seg.
- ✓ Unngå å stikke hull på innmaten, spesielt galleblæra som misfarger produktet.
- ✓ Ved levering av hel breiflabb, avtal med anlegget om nyrene og lignende skal være på.
- ✓ Dersom det skal skjæres haler om bord er renslighet svært viktig.
- ✓ Fisken må nedkjøles raskt.

Nedkjøling

Rask nedkjøling er svært viktig for kvaliteten. Forsøk om bord i fartøy viser at fisk i is-slurry har en raskere temperaturdrøpp enn fisk i flakis. Manuelle målinger ble foretatt både under pakking og ved ankomst til markedene. Ved pakking hadde fisk som hadde ligget i is-slurry lavere temperatur enn fisk i flakis, men ved ankomst i markedene var temperaturen lik for begge nedkjølingsmetodene.

Den raske nedkjølingen av fisken hindrer utvikling av kvalitetsforringende bakterier på overflaten av fisken. Samtidig går de autolytiske prosessene langsommere og det vil ta lenger tid før fisken går i dødsstivhet.

Det er imidlertid viktig at fisken ikke blir liggende for lenge i is-slurry. Dette kan føre til at øynene blir blasse og gjellene lyse. Markedet reagerer på dette og tror fisken er av dårlig kvalitet, da blasse øyne og lyse gjeller normalt er tegn på at fisken er for gammel.

Det er viktig at is-slurryen ikke er underkjølt, dvs. under -1 til -2 °C. Kommer temperaturen under dette frysepunktet vil skinn og ytre del av muskel begynne å fryse.

Mottak

For å opprettholde god kvalitet er følgende viktig ved mottak:

- ✓ Fisken kontrolleres,; rengjøring, ferskhetsgrad, ismengde og temperatur. Det er spesielt viktig at buk blir sjekket for rester av innmat.
- ✓ For hel breiflabb som skal til Spania er det viktig at nyrer og hjerte er inntakt (se under).
- ✓ Hel breiflabb har et vekt tap på ca. 8 % fra pakking til mottak marked. En må ta høyde for dette under pakking og pakke med tilstrekkelig overvekt.
- ✓ God sortering og korrekt størrelsesgradering ut fra kundekrav.
- ✓ Fisken skal dekkes godt med is i kassene både under og over.

Markedskrav

Hel breiflabb går i stor grad til Spania. Til dette markedet skal breiflabb hverken bløgges eller vaskes ren for blod, men være blodig. Dersom fisken er hvit (uten blod) kan dette oppfattes som en indikasjon på at den er sjøddød eller har vært frossen. Nyre og hjerte skal være intakte. De skal være røde og blø om man kutter i dem. Brunlig farge indikerer dårlig kvalitet.



Breiflabb av topp kvalitet for det spanske markedet.

Viktige markeder for breiflabbhaler er bl.a. Tyskland og Nederland. All innmat, inkl. nyre og hjerte, skal være fjernet. Fisken bør være vasket. Fisken skal graderes etter kundekrav og ises godt.

Restråstoff

Restråstoff fra breiflabb blir i liten grad tatt vare på. Ved skjæring av haler ombord i fiskebåten, er tilbakemeldingen fra fiskerne at hodet og annet restråstoff blir kastet på havet. De fleste sier at de ikke har etterspørsel etter disse produktene. Den hele breiflabben som blir levert, blir enten solgt videre hel eller det blir skjært haler på mottaksanleggene.

Hode

Noen av mottaksanleggene som mottar hel breiflabb skjærer kinn fra hodene. Det er arbeidskrevende å skjære kinn, noe som setter høye krav til pris for at det skal være lønnsomt.

Det blir omsatt breiflabbkinn bl.a. på restauranter i Norge. Restaurantene mener at breiflabbkinn er et veldig godt og anvendelig produkt med god konsistens, og anvendeligheten av kinnene kan sammenlignes med kamskjell. Kinn egner seg spesielt godt stekt og grillet. Kinn blir bl.a. brukt i forretter, lunsj og som tapas.

I Spania blir hele hodet på breiflabben utnyttet. En tar ut kinna og stykket under kjeven og ørebein. Produktene blir bl.a. brukt i paella, stekte retter og gryter.

Lever

I Japan blir breiflabblever regnet som en delikatesse og er kjent under navnet Ankimo. Leveren blir også kalt havets «foie gras» (andelever). Dette er et tradisjonsrikt produkt i Japan der bl.a. leveren blir dampet og servert med vårløk og revet reddik blandet med rød peppersaus og ponzu saus. Det blir også brukt som topping på sushi.



Ankimo (breiflabblever) klar for servering.

Breiflabblever blir også omsatt i USA og Europa, bl.a. i Frankrike. Også i Frankrike oppfattes breiflabblever som en delikatesse. Det ser ut som det i stor grad brukes på samme måte som den eksklusive franske «foie gras»/gåselever.

Frankrike er også Europas største konsument av sushi, og det er relativt stor utbredelse av japanske restauranter. Mer «erfarne» sushispisere søker det autentiske japanske, og breiflabblever er nok et godt nisjeprodukt i dette markedet.

Rapporten kan lastes ned www.moreforsk.no. Ønsker du ytterlig informasjon om prosjektet, ta kontakt med Møreforskning ved Kari Lisbeth Fjørtoft, tlf 70 11 16 05, kari@mfaa.no.