

10.0 Löndun og mat

10.1 Löndun og afgreiðsla á skipi

Við löndun skal gæta þess að fiskur nái ekki að hitna. Ef ílát standa lengi á bryggju getur stór hluti af ísnum bráðnað og þessi fiskur verður ekki kældur aftur nema með umísun. Öll umísun veldur hjaski á hráefni og geymsluþolið styttest verulega. Ef fyrirséð er stöðvun á veiðum og fiskurinn fer ekki í vinnslu á næstunni er æskilegt að geyma hann um borð í skipi. Það að taka kælingu af lest, opna og keyra hráefni stutta leið dregur verulega úr geymsluþoli fiskisins.

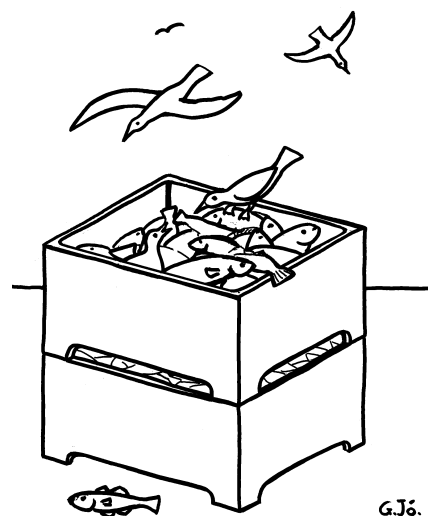
10.2 Eftirlit með hráefni

Í mörgum fiskvinnslufyrirtækjum er það löggiltur vigtarmaður sem metur frágang aflans og hráefnisgæði samhliða því að hann tekur vigtarprufur. Í viðauka 11 er að finna vinnuleiðbeingar fyrir togaraveiðiskip og þar eru einnig lauslega skilgreind heimiluð frávik. Ef eitthvað er athugavert er krossað í reit á eyðublaðinu hvort viðkomandi þáttur sé viðunandi eða óviðunandi og skrifað í athugasemdir hverju er ábótavant. Mun nákvæmari skilgreining fyrir mat á frágangi á fiski er að finna í viðauka 12. Þar er hverju eftirlitsatriði gefin einkunn þar sem fimm er hæsta einkunn og einn lægsta einkunn með skilgreiningu á hverri einkunn og einnig er hægt að styðjast við myndir til að tryggja betur návæmni við einkunnargjöf. Mest áhersla er lögð á að meta frágang aflans. Ef frágangur er viðunandi eru hráefnisgæðin yfirleitt í lagi svo framarlega sem veiðiferðin er ekki óhóflega löng. Það er þó ekki hægt að gera sér að fullu grein fyrir losi, blóðmari og blóðblettum nema flaka fiskinn og er því æskilegt að flaka ákveðið hlutfall af afla.

10.3 Skynmat á heilum fiski

Gæðaflokkun

Við skynmat er stuðst við tvær aðferðir, gæðaflokkun og gæðastuðulaðsferðina. Algengasta aðferðin við skynmat á heilum fiski svonefnd gæðaflokkun. Einkenni gæðaflokkunar er að fiskurinn er settur í ákveðna gæðaflokka eftir margskonar gæðaeinkennum. Þessi aðferð er fljótlegr en gæðastuðuls-aðferðin en ekki eins nákvæm. Einnig geta gæðaeinkennin stangast á og þá er erfitt að flokka hráefnið nema matsmaðurinn sé mjög þjálfður. Ef gæðaeinkennum stangast á skal láta mat á tálknum (lykt



Tilheyrir þetta fortíðinni ?

	Við- unandi	Óvið- unandi
Hráefnisgæði	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aðskotahl. og efnamengun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Blóðgun og blóðtæming	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Slæging	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Þvottur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flokkun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Röðun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Þyngd fiskis í íláti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ísun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dagmerkingar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dæmi um einfalda útfærslu af skráningum matsmanns á frágangi hráefnis og hráefnisgæðum.

Áhugavert lesefni:

Emilía Marteinsdóttir 1995. Handbók fiskvinnslunnar: Skynmat á ferskum fiski. Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins.

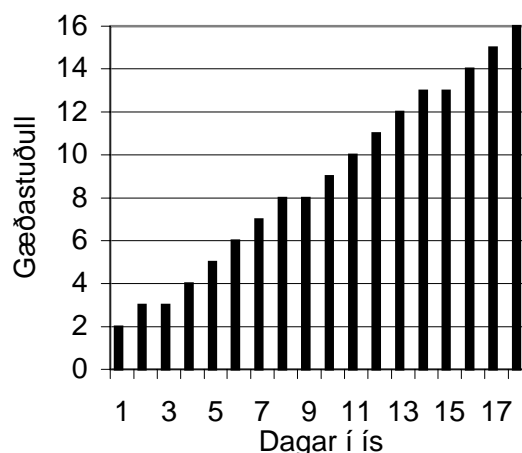
Meðhöndlun á fiski um borð í fiskiskipum
Valdimar Ingi Gunnarsson

Ferskleikaflokkun Evrópusambandsins, hvítur fiskur: þorskur, ufsi, ýsa, skarkoli, karfi og langa.				
	Extra	A	B	Óhæft
Útlit				
Roð	Skært, glitrandi, litríkt.	Minnkandi litbrigði, vottur af upplitun.	Litlítið, nokkur upplitun.	Litlítið, upplitað, gróft.
Augu	Kúptur svartur augasteinn, tær, gegnsæ hornhimna.	Flöt, örlítið gráleitur augasteinn, örlítið skýjuð hornhimna.	Aðeins innfallin, grár augasteinn, skýjuð hornhimna.	Alveg sokkin, grár augasteinn, mjólkurlituð hornhimna.
Tálkn	Skær litur, ekkert slím.	Daufari litur, tært slím.	Upplituð, mislit, skollitað slím.	Gulleit, mjólkurlitað slím.
Hold	Bláleitt, eins og gegnsætt.	Vaxlitað, dauft.	Aðeins mjólkurlitað.	Mjólkurlitað.
Litur við hrygg	Litlaust.	Örlítið bleikt.	Bleikt.	Rautt.
Líffæri	Nýru og blóð skærrauð.	Nýru daufari, blóð mislitt.	Nýru og blóð ljósrauð.	Nýru og blóð brún.
Ástand				
Hold	Stinnt, fjaðurmagnað.	Réttir sig hægt.	Linara, lítið fjaðurmagnað.	Lint.
Hryggur	Mjög fastur við hold.	Fastur við hold.	Fremur auðvelt að rífa frá holdi.	Laus frá holdi.
Punnildahimna	Erfitt að rífa frá holdi.	Föst við hold.	Fremur auðvelt að rífa frá holdi.	Laus frá holdi.
Lykt				
Tálkn, roð, kvíðarhol	Skelfisk- og þörungalykt.	Engin lykt, hlutlaus.	Aðeins súr.	Súr.

og útlit) ráða, því að tálknin gefa ferskleika fisksins best til kynna. Gæðaflokkun er notuð við ferskleikaflokkun Evrópusambandsins og er að finna viðmiðanir fyrir hvítan fisk hér fyrir ofan.

Gæðastuðulaðferð

Gæðastuðulaðferð felur í sér að hver gæðapáttur er skráður sérstaklega og gefin einkunn frá 0 til 3 eða 0 til 2 eftir vægi þáttarins. Þessar einkunnir eru síðan lagðar saman í heildareinkunn, svonefndan gæðastuðul, sem fylgja á beinni línu eftir geymslutíma í ís. Gæðastuðulaðferðin er hlutlægar en gæðaflokkun þar sem með henni fylgja leiðbeiningar og myndefni fyrir hverja fisktegund. Aðferðin byggir á velþekktum gæðapáttum sem skilgreindir voru fyrir áratugum en er í sjálfu sér ekki frábrugðin eldri aðferðum



Breyting á gæðastuðli þorsks eftir geymslutíma í ís.

*Meðhöndlun á fiski um borð í fiskiskipum
Valdimar Ingi Gunnarsson*

ferskfiskmats sem byggja flestar á svonefndri gæðaflokkun.

Í skynmati eftir gæðastuðulsaðferðinni er horft á ytra útlit og augu fisksins, áferðin er metin og tálknin eru metin sérstaklega. Í slægðum fiski er einnig gert ráð fyrir að skoða blóð í kviðarholi og meta lit á holdi (skurðarsár þunnildis). Einkunnastig fyrir mat á ísuðum þorski er að finna í töflunni hér fyrir neðan.



Algengast er að ferskleiki hráefnis sé metið með lyktarskyninu.

Einkunnastig fyrir mat á ísuðum þorski eftir gæðastuðulsaðferð.			
Gæðabáttur		Lýsing	Einkunn
Útlit, áferð	Roð	Skært, frísklegt.	0
		Upplitaðir blettir einkum á uggum og sporði.	1
		Matt, upplitað og/eða gulleitir blettir.	2
	Áferð	Í dauðastirðnun.	0
		Hold réttir sig undan fingri.	1
		Hold réttir sig hægt.	2
Hold réttir sig ekki.		3	
Augu	Tærleiki	Tær, gegnsæ.	0
		Fremur mött.	1
		Mött	2
	Form	Kúpt.	0
		Flöt, aðeins sokkin.	1
		Sokkin.	2
	Litur	Svartur.	0
		Gráleitur hringur.	1
		Grár.	2
Tálkn	Litur	Eðlilegur rauður.	0
		Aðeins ljósari, upplituð.	1
		Upplituð, brúnleitir blettir.	2
		Brún, mjög upplituð.	3
	Lykt	Fersk, þörung-, málm-, skelfisklykt.	0
		Hlutlaus, nýslegið gras. Vottur af fúkka.	1
		Malt, bjór, ger, brauð. Mjólkursýra, súr mjólk.	2
		Ediksýra, úldin, brennisteinn.	3
	Slím	Tært.	0
		Mjólkuðlitað.	1
		Mislitt, kekkjað.	2
	Blóð í kviðarholi	Litur á blóði	Frískur, rauður.
Dökkrauður.			1
Brúnleitur.			2
Flök, skurðsár	Litur á holdi	Eins og gegnsætt, bláleitt.	0
		Mjólkurlitað, gráleitt.	1
		Mislitt, gulir eða brúnir blettir.	2