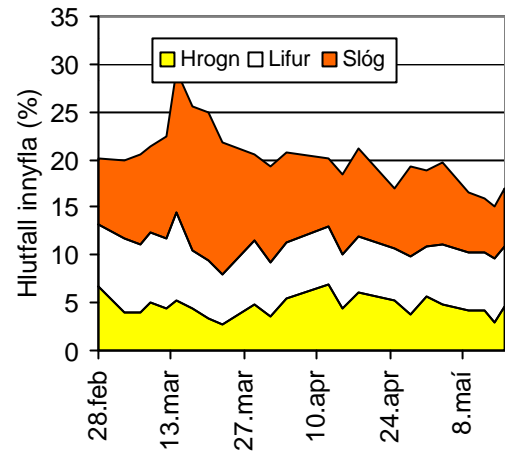


Viðauki 4. Bolfiskhrogn og lifur

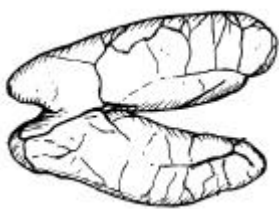
1. Hlutfall innnyfla

Slóghlutfall fiska er breytilegt eftir árstíma. Þessi breytileiki er háður ýmsum þáttum og má þar nefna hrogn- og sviljaþroska og hlutfall faðu í meltingavegi. Lifrarhlutfallið er oft 3-6% af þyngd óslægðs fisks, en er mjög breytilegt eftir stærð, árstíma, ætisskilyrðum o.fl. þáttum. Á vetrarvertíð eru hrogn í þorski allt að 15-20% af þyngd óslægðs fisks. Þorskhrognin eru misverðmæt, allt eftir þroskastigi hrognanna. Í byrjun ársins eru þau ennþá vanþroskuð og ekki hæf í dýrari vinnslu. Þorskhrogn eru yfirleitt verðmætust frá viku 10 til viku 17, en þá eru þau á þroskastigi II til IV.



Innyfli sem hundraðshlutar af óslægðum þorski með haus yfir vetrarvertíð á árinu 1962.

Þroskastig I (Vanþroskuð hrogn)	Hrognin fletjast út þegar þau eru lögð á borðplötu, himna glær og þunn. Egg smá og vart greinileg með berum augum (grautur). Engin augu sjást, þ.e.a.s. þroskuð egg sem eru stærri, glær og gegnsæ
Þroskastig II (Í byrjun hrygningar)	Hrognin vel fyllt, stinn, og himna þykkari. Egg greinileg með berum augum og loða saman. Augu aðeins farin að sjást í sumum hrognum.
Þroskastig III (Hálfhrygnd)	Sama og þroskastig II nema að augu eru meira áberandi.
Þroskastig IV (Meira en hálfhrygnd)	Hrogn mjúk/blaut og mikið byrjað að minnka í skálmunum (fletjast út). Egg greinileg með berum augum, og renna. Hrognin mikið augnuð. Hægt að kreista þroskuð egg, glær og gegnsæ, út um gottraufargat.
Þroskastig V (Gotin hrogn)	Hrogn samfallin, mikið um ljósbleik, ljósgrá eða blágreppir (stinn og blóðhlaupin). Engin egg greinileg, innihald óskilgreindur massi eða vatnskennt hlaup.



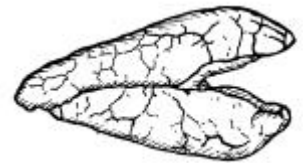
Þorskhrogn



Keiluhrogn



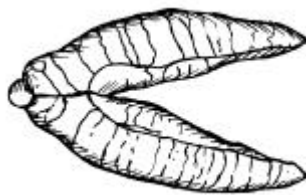
Ýsuhrogn



Ufsahrogn



Blálönguhrogn



Lönguhrogn

Verulegur munur er á lögun hroгна eftir fisktegundum. Á ýsuhrognum er efri klaufin (og sú minni) stærri en á þorskhrognum. Himna heldur klaufunum saman og auðveldara er að rífa skálmanar í sundur á ýsuhrognum. Keiluhrogn eru dekkri (rauðbrún) en þorskhrogn og efri klaufin oftast minni.

2. Bolfiskhrogn

Aðgerð

Ef fiskur er ekki slagður strax eftir aflifun litast hrognin fljótt af gallblöðru og öðrum líffærum, sérstaklega ef fiskur er geymdur undir þrýstingi. Þegar rist er fyrir skal varast að skera í hrognin eða sprengja gallblöðruna. Þegar skorið er í annan hrognasekkinn þarf að skera hann frá þeim heila og setja í verðminni pakkningar. Æskilegt er að nota hníf með kúlu framan á oddinum þegar rist er á kvið fisksins.

Snyrting

Sumir kaupendur óska eftir því að görnin sé rifin frá hrognunum, m.a. vegna þess að oft er saur í görnunum sem skemmir hrognin fljótt. Þegar rífið er frá er hætt á því að sárið verði of stórt, sem kemur oft í veg fyrir að hægt sé að frysta hrognasekkina í dýrari pakkningar. Ef görnin er skorin frá skal það gert nægilega langt frá hrognunum (1-2 sm).

Þvottur

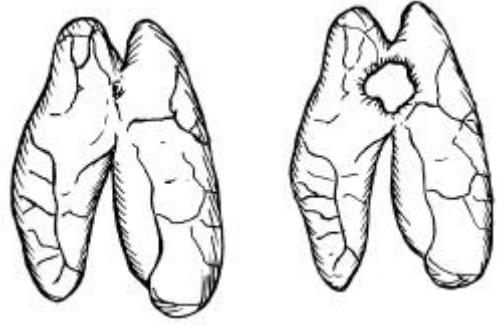
Mikilvægt er að þvo hrogn vel áður en gengið er frá þeim í geymsluílati. Hrogn þola lítið hnjask og til að koma í veg fyrir skemmdir við þvott er t.d. hægt að safna þeim fyrir í körfu og láta vatn renna stöðugt í hana á meðan á aðgerð stendur.

Ísun

Ísun á hrognum er framkvæmd á sama hátt og ísun á fiski, ísa skal vel í botn, milli laga og síðan vel yfir. Ef óhreinindi eru á hrognunum, s.s. storkið blóð, er hætt á að dökkir blettir myndist á hrognasekkjunum þegar hrogn liggja saman. Æskilegt er að setja hrognin í kassa (70 l) eða önnur lítil ílát. Ef þau eru sett í stór kör skal haft lítið magn í þeim, annars er hætt á að þrýstingurinn verði of mikill og ísmolarnir gangi inn í hrognin og rífi þau. Athugið að hægt er að setja kassa í karið til að auka nýtinguna á því.

Sjókrapi

Ef mikið magn er haft af hrognum í kari verður að geyma þau í sjókrapa. Í 660 l kar eru t.d. settir 70-80 l af sjó, 50-100 kg af ís og síðan hrognin. Berist mikið af óhreinindum með hrognunum í karið fúlнар sjórinn fljótt og er geymsluþolið því oft styttra en þegar ísað er í kassa eða kar.



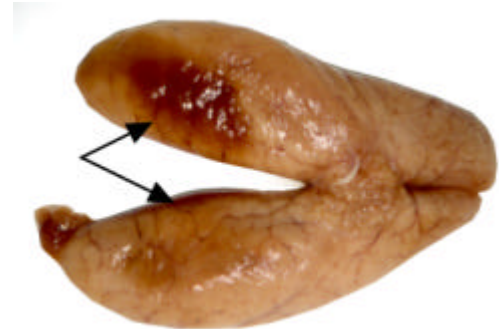
Rétt

Rangt

Varast ber að skera görn svo nærri hrogni að gat myndist.



Ef saur er í görnin skemmast hrognin fljótt.



Ef óhreinindi, s.s. storkið blóð, eru á milli hrogn myndast dökkir blettir á hrognunum.

Hafið í huga við meðhöndlun á hrognum að yfirleitt er hærra verð greitt fyrir hrognin en fiskinn.

Geymsluþöl

Ef hrognin eru þvegin vel, frágangur góður og þau geymd við góðar aðstaður er hægt að geyma þau í um 7 daga. Geymsluaðferðir skipta verulegu máli, t.d. skemmast hrognin fyrr ef þau eru geymd í grisjúpoka samanborið við ísun í kassa eða í sjókrapa.

3. Lifur

Aðgerð

Þegar lifur er slitin frá er mikilvægt að gallblaðran fylgi ekki með og einnig sem minnst af óhreinindum. Gallið litar lifrina grana og beiskt bragð verður af henni. Ef nota á lifrina í niðursuðu er mikilvægt að hún sé heil og er því tekið um lifrina á þeim stað þar sem hún tengist innyflum og slitið þar. Komið skal í veg fyrir að mikið af sjó berist með lifur í geymslu-ílát en það flýtir fyrir skemmdum á henni.

Geymd kald í plastpokum

Til að tryggja sem lengstan geymslutíma er best að setja lifrina í plastpoka. Lifur kælist mjög hægt og er þess vegna mikilvægt að hafa hana ekki í þykkum lögum. Setjið lítið magn í stóran plastpoka, pressað loftið úr pokanum, lokið vel fyrir og dreifið úr lifrinni þannig að hún sé helst ekki í þykkari lögum en sem nemur 5-10 sm, og ísið undir og yfir. Ef þetta er gert er hægt að vinna gæðaafurð úr lifur jafnvel eftir um 4-5 daga geymslu.

Geymd ókald í körum

Ef lifur er safnað í kar á millidekki er hægt að nota hana við vinnslu gæðaafurðar eftir um 2ja sólarhringa geymslu við 5-10°C. Lifrinn er sett í kar með loki yfir og á því er síðan lúga eða lok sem er opnað þegar batt er í karið. Æskilegt er að blanda ekki veiðidögum saman, það er t.d. hægt að forðast með því að hólfa karið. Ókosturinn við að geyma lifur í körum með stórt flatarmál er að hætta er á að hún sláist til og renni í veltungi. Þetta takmarkar vinnslumöguleika hennar, t.d. er ekki hægt að nota slíka lifur í niðursuðu.



Gætið að því að gallblaðra fylgi ekki lifur.



Söfnunarkar fyrir lifur.