

Viðauki 7. Ílát undir fisk

Kassar

Algengasta stærð á kössum hér á landi er 90 eða 70 lítrar. Kostur við notkun kassa samanborið við kör er að lítil pressa er á fiskinum. Sé hins vegar mikið af fiski sett í kassana myndast farg af einum yfir á annan þegar þeim er raðað ofan á hvern annan. Þannig myndast í neðsta kassanum farg af öllum öðrum kössum í stæðunni. Við slíkar aðstæður getur rýrnunin numið mörgum prósentum, í staðinn fyrir um 1% eftir 10 daga geymslu ef rétt er staðið að verki. Ókostur við notkun kassa er aftur á móti að ísinn bráðnar mjög fljótt í þeim ef umhverfishiti er hár í lest, við löndun eða við flutning. Ef flytja þarf kassana lengri leiðir frá skipi að vinnslustöð yfir sumarmánuðina bráðnar mikið af ísnum, hiti í fiskinum hækkar og geymsluþolið stytst. Einnig er meiri vinna við notkun kassa vegna minni tækni-væðingar við meðhöndlun þeirra en kara.

Kör

Hér á landi er algengast að nota kar 660 og kar 460. Kar 660 er um 630 lítrar og um 60 sm djúpt og óheppilegt að því leiti að of mikil pressa verður á fiskinum. Rýrnun getur numið nokkrum prósentum yfir viku geymslutíma en getur þó verið mismunandi eftir ástandi háfnis og ísun. T.d. getur „bráðfeit“ ýsa sem er illa ísuð neðst í kari lést um 10-15% á nokkrum dögum. Nú er algengara að keypt séu kar 460, jafn löng og breið og kar 660, en 43 sm djúp og henta þau betur við geymslu á fiski að því leyti að minni pressa er á fiskinum. Æskilegt er að ræstiop séu á öllum fjórum hornum; því fleiri ræstiop, því betur ræstir fiskurinn sig í karinu.

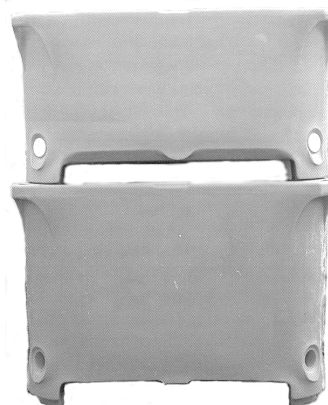
Kostir og ókostir einangrunar

Körin eru einangruð og er ísbráðnunin því minni en í kössum. Þau henta betur en kassar ef geyma eða flytja þarf hráefni í ókældum einungum. Einangrunin getur þó virkað öfugt ef illa er staðið að ísun. Við rotnun á fiski myndast varmi og þar sem karið er einangrað og með mikinn massa af fiski er hægt varmastreymi úr karinu og hráefnið hitnar og skemmist fljótt. Sé fiskur hins vegar illa ísaður í kassa kemst varminn mun greiðar út þar sem kassinn er óeinangraður og massinn mun minni. Vel kældar geymslur geta því hægt mun meira á skemmdum á fiski í kössum en fiski í körum.



70 og 90 l kassar.

Vatnsrúmmál og dýpt algengustu kara hér á landi		
	Rúmmál	Dýpt
Kar 460	430 lítrar	43 sm
Kar 660	630 lítrar	59 sm



Efra karið er kar 460 og það neðra kar 660.

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

Það gefur auga leið

eigi fiskur að
komast ferskur
og fallegur
til neytandans.

saeplast

Pósthólf 50 • 620 Dalvík • Sími: 460 5000 • Fax: 460 5001
Tölvupóstur: saeplast@saeplast.is • Heimasíða: www.saeplast.is



SÍRITAR



17 mm í þvermál

Högg-, ryk- og rakapólin

2048 skráningar

Hugbúnaður fylgir með

MJOG GOTT VERÐ

KÆLIVÉLAR

KÆLIVÉLAVERKSTÆÐI

587-4530 kv@kaelivelar.is