

# Kvalitet på fisk – hvorfor er det viktig?



Kine Mari Karlsen

Sjurdur Joensen, Leif Akse, Øystein Hermansen, Marianne Svorken,  
Morten Heide og Edgar Henriksen

# Innhold

- Hva er god kvalitet på fisk?
- Hvor stort er problemet med dårlig kvalitet på fisk?
- Hvorfor er god kvalitet på fisk viktig?



# Hvordan skal kvaliteten på et sluttprodukt være?

## Torsk:

- **Holdbarhet**
  - Ikke lukt
  - Ikke misfarging
- **Fast**
  - Ikke bløt
  - Ikke spaltet
- **Hvit**
  - Ikke blod (rød)
  - Ikke gul

# KVALITET HVITFISK

## Holdbarhet (trygg god mat)

- Tid (ferskhet)
- Temperatur
- Hygiene

## Naturlig variasjon

- Næringstilgang
- Årstid/sesong

«åtetorsk»

«loddetorsk»

«sildetorsk»

## Fangst-/ håndteringsskader

- Fangstredskap
- Volum
- Fangstforhold
- Pumping
- Bløgging/sløyning

Holdbarhet

Bløt/spaltet

BLOD

# Hvorfor er skader på fisken viktig?

Fangst-/  
håndteringsskader  
på fisken

Betydningen for tørrfisken,  
salfisken og filet

Betydningen for bløytet tørrfisk  
og utvannet salfisk



**Feilfri**



**Sjødød**



# Saltfisk - Fin fisk

**Fersk**



**Saltet**



**Utvannet**



# Sjødød

## Fersk



## Saltet



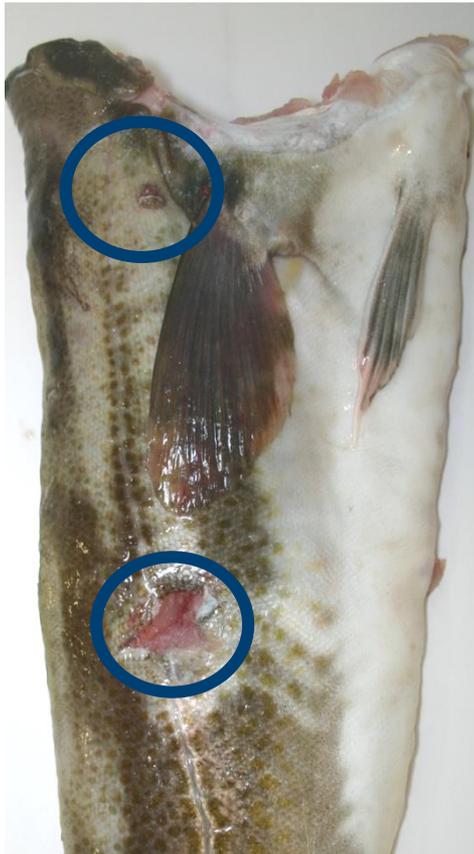
## Utvannet



# Filet av feilfri line-torsk

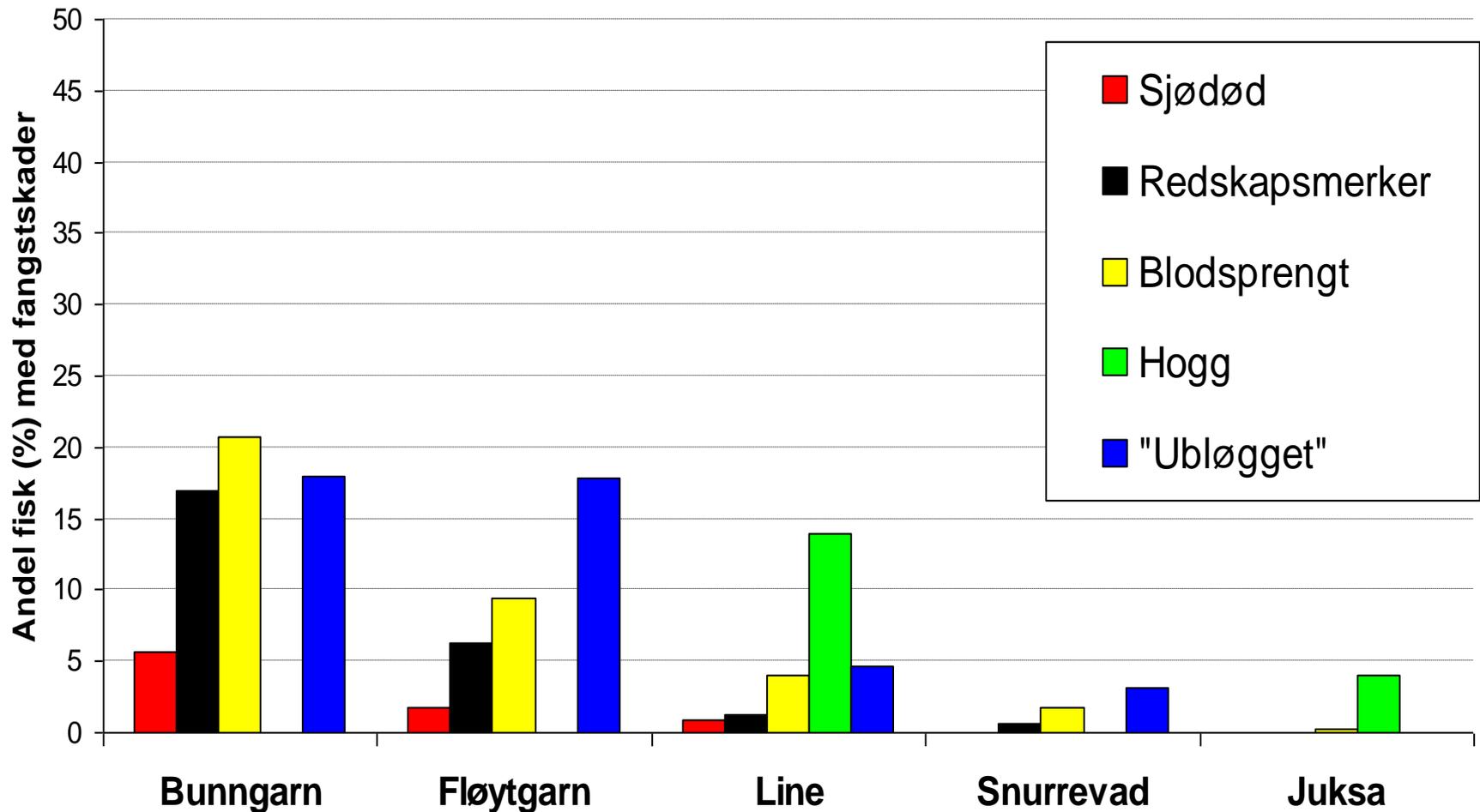


# Filet torsk– med hoggmerke



# Hvor stort er problemet med dårlig kvalitet?

Fisk med fangstskader (alvorlige feil):

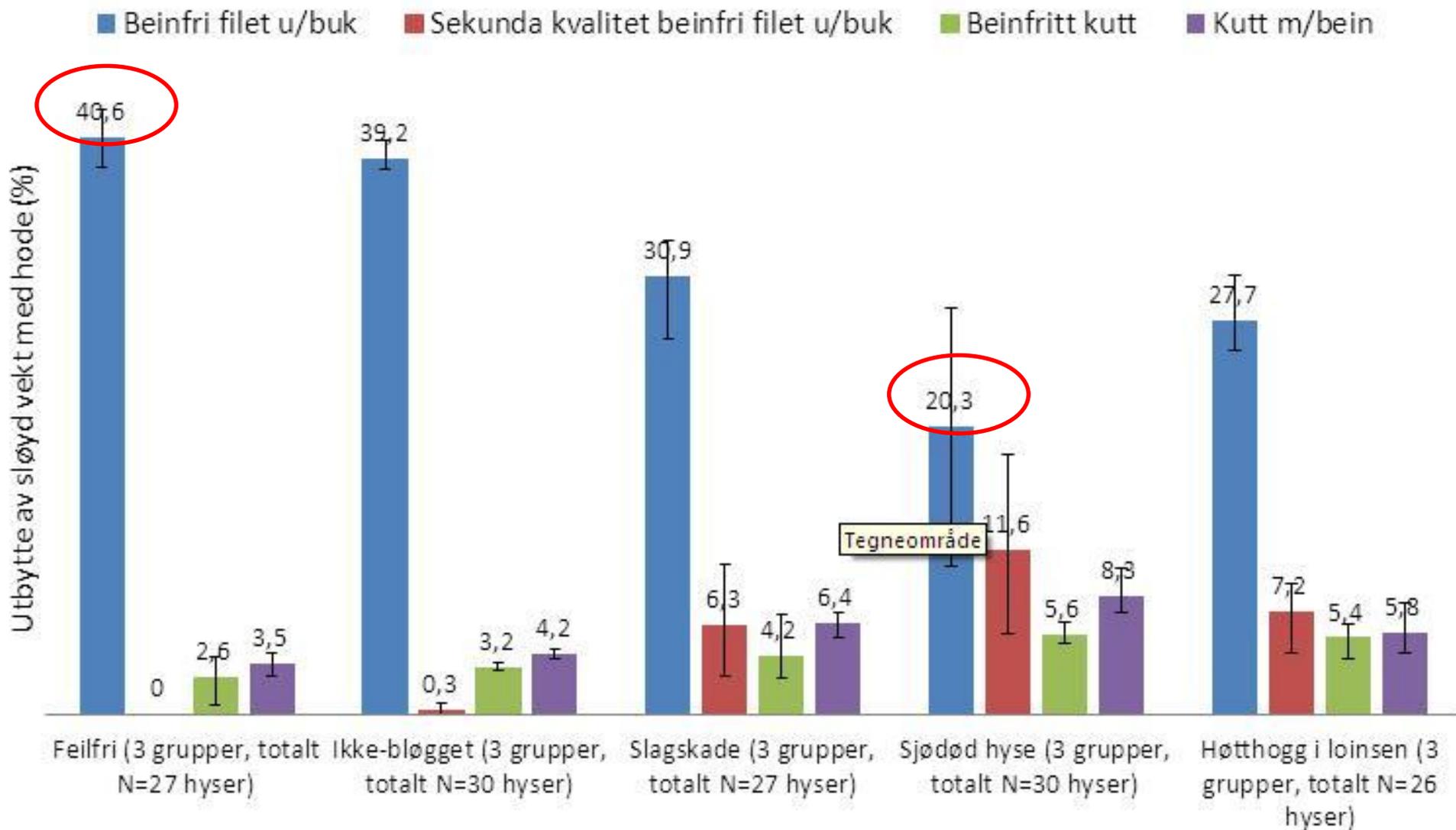


# Hvorfor blir det så mye fisk med dårlig kvalitet?

	Åtesprengt	Etter gyting
• Naturlige forhold		
• Fangst	Garn -tid i havet -strøm -fast maske	Store hal og fangster - Trål - Snurrevad
		Line – høtt og ståtid
• Fangsthåndtering	Bløgging – sen/ingen	
	Kjølemetode og tid	Sløyemaskiner
• Landindustri	Gammelt og dårlig utstyr	
	Liten kjølekapasitet	

# Hvordan påvirker dårlig kvalitet fiskebrukene?

Utbytte filet hyse-line:



# Hva betyr dette i kroner og øre?

- Dekningsbidrag per kg råstoff (sløyd hyse m/hode, line)
- Beregningsgrunnlag: minstepris, gjeldende markedspriser, utbytte og tid

Hyse/line	Ikke				
	Feilfri	bløgget	Slagskade	Sjødød	Høtthogg
Verdi produktsammensetning	14,61	14,40	13,04	10,98	12,45
Minstepris med hode	8,55	8,55	8,55	8,55	8,55
Lønnskostnad kutting	0,71	0,75	0,97	3,29	0,99
Lønnskostnad maskinell filetering og <u>skinning</u>	0,57	0,52	0,66	0,64	0,77
Kostnad emballasje	1,48	1,46	1,40	1,26	1,33
Transport og forsikring	2,70	2,65	2,53	2,23	2,39
Andre var kostnader	0,33	0,32	0,29	0,25	0,28
Dekningsbidrag pr kg fisk	0,27	0,16	-1,36	-5,23	-1,87

# Hvordan påvirker variabel kvalitet markedet?

- **Mindre fleksibilitet** – kan ikke produsere det som gir best pris i markedet
- **Dårligere produktsammensetning** – mindre av de best betalte produktene
- **Resulterer i dårligere pris på sluttproduktet** – havner i et marked med høy konkurranse, pris eneste kjøpskriteriet
- **Flere reklamasjoner**
- **Dårligere omdømme** – vanskelig å få solgt produktene, dårlig pris på sikt

# Hvorfor skal vi ha god kvalitet?

- Riktig kvalitet gir mulighet for god/bedre pris
- Men det er et langsiktig arbeid å få bedre pris for produkter med god kvalitet. Kundene må erfare at de får god kvalitet hver gang de handler et kvalitetsprodukt.
- Kundenes erfaringer og ønsker legger i stor grad føringer på hvilken pris de vil betale for produktet.
  - Linefisk oppnår eksempelvis 2 kr høyere pris.
  - Saltfisk fra Island oppnår 7-8 kr i høyere pris pr kg

# Kvalitet er viktig fordi...

...dårlig kvalitet på fisken påvirker både fisker, fiskebruk, grossister, butikker og forbrukere negativt – dette henger sammen!



Copyright: Avicphoto.net og Nofima



Vi har mange utfordringer før vi er i mål!