

# ANVISNINGAR FÖR RENSNING

## FASTA

Odlad fisk bör fasta innan rensning. Fastans minimilängd är 6 dygn när vattnets temperatur är över 9° C och 12 dygn när vattentemperaturen är under 9° C.



Bakterierna i tarmen kan spridas till arbetsredskap och till fiskens kött och en tom tarm är därför en förutsättning för god rensningshygien.

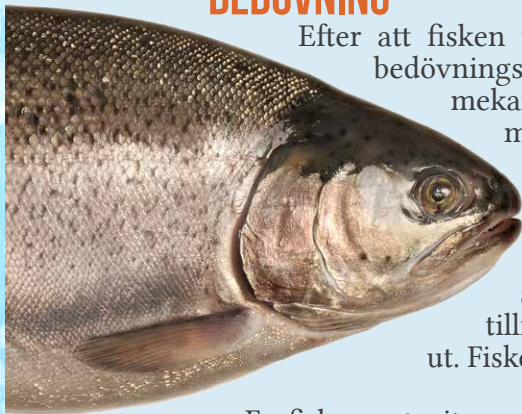
Under fastan minskar köttets fetthalt, köttet får en fastare konsistens och därtill förbättras både smak och doft.

## INSAMLING OCH UPPTAGNING

Man bör endast samla in och lyfta en sådan mängd fisk som snabbt kan vidarehanteras. Insamlingen och upptagningen utgör en stressfaktor för fiskarna vilket leder till en ökning av mjölksyra i musklerna som i sin tur försämrar köttkvaliteten. All slags skada av fisken i samband med hanteringen bör undvikas för att undvika stress samt muskel- och ytskador.

## BEDÖVNING

Efter att fisken tagits upp ur odlingskassen/ -bassängen flyttas den omedelbart till bedövningsbassängen. Bedövningen kan göras med t.ex. koldioxid, el eller mekaniskt. Bedövningen skall utföras under en möjligast kort tid, inom 1–2 minuter.



## BLODTAPPNING

Efter bedövningen skall fisken omedelbart tappas på blod genom att skära av gälbågarna eller artären med en vass kniv och flytta fisken till en tillräckligt stor bassäng var blodet kan rinna ut i vatten som regelbundet byts ut. Fisken skall hållas i blodtappningsbassängen under minst 20 minuter.

En fisk som tagits upp, bedövats och tappats på blod på ett rätt sätt är i bra skick och allt blod har avlägsnats från fisken.

## NEDKYLNING

En snabb och effektiv nedkylning är en definitiv förutsättning för att fisken skall ha en god hållbarhet. Temperaturen är den viktigaste enskilda faktorn som inverkar på kvaliteten.

Vid rensning, då vattentemperaturerna är varma, måste nedkylningen inledas redan vid bedövningen. Bedövningsbassängens vatten skall hållas kallt t.ex. med krossad is vilket försnabbar bedövningsprocessen samtidigt som fisken kyls ner.

Om fisken har rensats omedelbart efter blodtappningen förflyttas den öppnad, rensad och tvättad till en nedkylningsbassäng, vars vattentemperatur är möjligast nära 0° C. När det kalla vattnet fyller fiskens bukhåla är nedkylningen effektivare samtidigt som fisken renas både på yttre och inre sidan.

Varma fiskar höjer snabbt nedkylningvattnets temperatur varför man regelbundet måste tillsätta is i vattnet och se till att vattnet är rent. Fiskens nedkylning försnabbas genom att konstant blanda om vattnet t.ex. med hjälp av lufttryck. Målsättningen är att temperaturen för fiskköttet så snabbt som möjligt kyls ned till under +3° C efter slakten, vilket på ett avgörande sätt minskar enzym- och bakterieaktiviteten.

Om det blir en paus mellan blodtappning och rensning skall fisken kylas ned med is - om möjligt med issörja. Om fisken kyls ner orensad krävs mera issörja och vatten (17–20 % av vikten) på grund av att inälvorna också måste kylas ner och för att issörjan inte kan tränga in i fisken.

Det bästa nedkylningsresultatet och den bästa produktkvaliteten uppnås genom att rensa fisken omedelbart efter blodtappningen.

## RENSNING

Vis rensningen avlägsnas inälvor och njurar. Detta görs möjligast fort efter att fisken tappats på blod. Öppningssnittet görs prydligt och symmetriskt utan att söndra gallblåsan. Njurarna skrapas omsorgsfullt bort utan att skada bukhinnorna för mycket. Koagulerat blod och övriga orenheter avlägsnas samtidigt. Hanteringen under rensningen inverkar väsentligt på fiskens kvalitet: fisken får inte i något skede falla, kastas eller skadas på något vis.

## TVÄTT

Vid tvätten avlägsnas rester från rensningen, koagulerat blod (även mellan gälarna), lösa fjäll och överflödigt slem. Fisken tvättas med möjligast kallt vatten både på in- och utsidan. Vid användning av roterande borstar bör man undvika skador på fjäll och på bukhinnor. En omsorgsfull tvätt minskar på bakterietillväxten.

## PACKNING

Fiskarna bör packas innan likstelheten sätter igång. Vid packandet granskas fiskarna och indelas i produktklasser (superior, standard, process) och möjligtvis också enligt storlek. Före packandet bör fiskarna vara väl avkylda (nära 0° C) så att is inte behövs för nedkylning utan endast för bibehållandet av temperaturen.

De rensade fiskarna placeras i rena lådor med bukhålan nedåt. Vid packandet används krossad is som läggs tätt under, mellan och på fiskarna. Man bör se till att fiskarna inte kommer i kontakt med smältvatten i förpackningslådorna.

Lådorna får inte packas för tätt. Utöver fiskarna måste det rymmas tillräckligt med is i lådorna och locket skall kunna stängas tätt.

Lådorna skall förses med korrekta märkningar.

Kraven på märkningarna är enligt följande:

- fiskartens handelsnamn och vetenskapliga namn
- anläggningens nummer
- produktionsmetod (odlad...)
- området var produkten är odlad (för en odlad produkt uppges landet var den slutgiltiga odlingen har utförts)
- innehållets mängd
- lyftningsdag
- förvaringstemperatur
- partinummer

Ett onödigt flyttande och övrig hantering av de packade lådorna bör undvikas för detta får likstelheten att avta snabbare.

