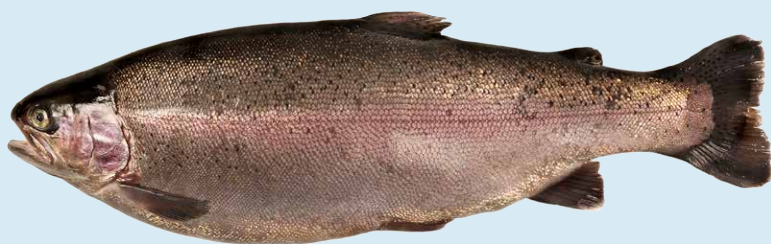


PRODUKTKLASSIFICERING AV REGNBÅGSLAX

ALL FISK SOM SKALL ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL MÅSTE VARA AV KLANDERFRI KVALITET,
OBEROENDE AV VILKEN PRODUKTKLASS DEN HÖR TILL

SUPERIOR

- prydligt utförd rensning
- omsorgsfull avlägsning av njurar, en fullständigt rengjord bukhåla
- grundlig blodtappning
- inga skador av hanteringen
- köttets färg minst 23 på Roche-skalan i naturljus
- formen laxaktig
- inga ryggradsskador
- inga yttre tecken på könsmognad
- en mörk färg av skinnet som beror på tillväxtförhållandena tillåts



STANDARD

- prydligt utförd rensning
- omsorgsfull avlägsning av njurar, fullständigt rengjord bukhåla
- grundlig blodtappning
- inga skador av hanteringen
- köttets färg minst 20 på Roche-skalan i naturljus
- vissa skador på ryggraden är tillåtna
- en mörk färg av skinnet som beror på tillväxtförhållandena är tillåts

PROCESS

- inte för detaljhandeln
- omsorgsfull avlägsning av njurar, fullständigt rengjord bukhåla
- grundlig blodtappning
- skador på ryggraden samt snittfel är tillåtna
- inga yttre skador eller blodutgjutningar



GRUNDER FÖR KLASSIFICERINGEN

FÄRG

Regnbågslaxen är som övriga laxfiskar av naturen röd i köttet. I laxen finns det naturligt förekommande färgämnet xantofyll, som också finns bl.a. i skaldjur, tomater och paprika. Det xantofyll som används i fiskfoder är astaxantin, och detta färgämne förekommer också naturligt i laxfiskar.

Astaxantin är nödvändigt för laxens fortplantning. För att säkerställa tillgången av astaxantin lagrar laxfiskarna astaxantinet huvudsakligen i sitt kött. Till fiskodret tillsätts astaxantinet antingen i syntetisk form eller i formen av råvaror som innehåller rikligt med astaxantin.

Förutom att laxens färgämne är nödvändigt för regnbågslaxen så vill konsumenterna gärna ha regnbågslax med rött kött. Färgen indikerar också regnbågslaxens könsmognad: som könsmogen tappar regnbågslaxen sin färg och färgen återkommer först då den inte längre är i en reproduktiv fas.

FORM

Fiskens form är huvudsakligen en estetisk fråga. En laxaktig form är därtill ett tecken på god näring och goda tillväxtförhållanden.

INVERKAN AV RENSNINGEN

Den rensade fisken skall vara ren i bukhålan, av både estetiska orsaker och för att säkra en god mikrobiologisk kvalitet.

AVLÄGSNING AV NJURARNA

På grund av estetiska orsaker samt för att uppnå en god mikrobiologisk kvalitet och god hållbarhet bör den mörka njuren vid ryggraden avlägsnas noggrant.

Om avlägsnandet av njuren är bristfällig försämras fiskens hållbarhet, produktionshygien blir sämre och benen kan inte vidareförädlas till fiskmassa.

TVÄTT

På grund av hållbarhets-, hygien- och estetiska skäl bör fisken vara fullkomligt ren i bukhålan. Fiskens yttre skall vara rent, med undantag av en måttlig mängd slem på ytan.

SKADOR VID HANTERINGEN

Fisken skall inte ha skador uppkomna vid hanteringen, som t.ex. felsnitt, vilket minskar användningsmöjligheterna för köttet.

BLODTAPPNING

Fisken skall tappas på blod på ett sätt så att allt blod rinner ur fisken före rensningen. En grundlig blodtappning förlänger fiskens hållbarhet samt förbättrar köttets kvalitet och utseende. En fisk som på ett bristfälligt sätt tappats på blod kan inte användas vid fortsatt förädling.

YTTRE TECKEN PÅ KÖNSMOGNAD

Då fisken blir könsmogen bleknar fiskköttets färg och strukturen på köttet blir mjukare. Då uppfyller fiskens egenskaper inte längre kraven för superior-klassen, även om den är fullt användbar som livsmedel. Yttre tecken på könsmognad är bl.a. krokig käke och mörkare färg på skinnet. En mörkare färg kan också bero på tillväxtförhållandena vilket inte inverkar på köttets egenskaper.

Regnbågslaxen är en fisk som leker på våren.