

**Til Fiskere og Tilvirkere
av Bankfisk.**

HANDELSTRYKKERIET A/S - BERGEN

Kvalitetsforbedring.

Fra tid til annen hører man klager over kvaliteten av den klippfisk som er tilvirket av bankfisk. Særlig gjelder det brosmen. Det fremheves at den er lite holdbar, idet den er tilbøyelig til før eller senere å vise forekomst av rødmilt.

For å få disse klager ut av verden, vil en her peke på visse forholdsregler som kan gjøres uten større omkostninger for å bedre ferskhetsgraden av vår bankfisk og derved gjøre den til et bedre råprodukt for vår klippfiskproduksjon. De omkostninger som de her påpekte forbedringer vil for-

anledige vil betale seg i det lange løp ved at man leverer et bedre råprodukt som vil gi et bedre produkt i tilvirket stand.

Det er to momenter som er av særlig betydning i dette henseende:

1. Vask og Desinfeksjon av rom og dekk på fiskefartøyer før fisket begynner og det samme av gulv og vegger i boder hvor tilvirkning foregår samt av saltekar.
2. Isolasjon av Rommet i Fiskefartøyer så kjøling av fisken ved hensiktsmessig ising kan foregå så billig som mulig.

Ad. 1. *Vask og Desinfeksjon.*

Denne foranstaltning er helt nødvendig skal man komme rødmitten tillivs. Som be-

kjent bunner det man i daglig tale kaller rødmitt i røde bakterier som i de senere år har fått mere og mere innpass her i landet. Avskrapninger fra saltekar som man har fått fra Ålesund og omliggende distrikter har vist stort innhold av røde bakterier, og en kan med sikkerhet gå ut fra at det samme er tilfelle med rommet ombord i fiskebåter, gulv og vegger i salteboder. Det karakteristiske ved de røde bakterier, hvorav det er mange forskjellige arter, er at de er saltelskende og utvikler seg særlig raskt i fuktighet og varme. Det gjelder derfor å vaske å desinfisere for at fisken iallfall ikke blir tilført andre røde bakterier enn de som måtte være i saltet; det arbeides med å finne midler som en kan

desinfisere saltet med. Det er imidlertid ikke så lett å finne et anvendelig middel som er så billig at det kan anvendes i praksis. Selv uten et slikt middel er det grunn til å tro at man vil komme langt i kampen mot rødmitten ved på ethvert trinn å behandle fisken slik at den er i god kondisjon, idet en kan gå ut fra at fisk med en høy friskhetsgrad lettere vil motstå bakterier enn mindre fersk fisk.

Foreløpig vil en anbefale at en fortrinnsvis kjøper salt levert fra importskip og at man oppbevarer det i lagerrom som på forhånd er vasket og desinfisert.

En viktig forholdsregel til bekjempelse av rødmitt er at fisken under tørringsprosessen ikke blir stående lenge i fiske-

staplene i varmt vær uten å bli omstaplet. Den må videre være godt avkjølet før den staples. Spesielt er det viktig å gjennomføre dette i den tid presningen og fordampningen pågår. Man må ikke gi eventuelt forekommende bakterier sjanse for videre utvikling, og det oppnår man ved jevn stapling og tørking til fisken er lagringstørr. Dette er især viktig om sommeren idet temperaturen da er særlig gunstig for bakterienes utvikling. Har man vært nødt til å staple fisken i varmeste laget, må omstapling finne sted så snart som det lar seg gjøre.

Brukt salt må aldri anvendes til salting av fisk.

Som desinfeksjonsmiddel etter nedvas-

kingen som må foretas grundig anbefales formalin. Fremgangsmåten er følgende:

400 gram formalin (fås på apoteket) utrøres i 20 l. vann (eller sjø). Det fartøy, bod eller redskaper som skal desinfiseres, må på forhånd, minst dagen forut, være vasket, således at flatene er tørre når formalinoppløsningen anbringes. Dette er nødvendig av den grunn at hvis formalin kommer i berøring med fuktige flater, kan oppløsningen fortynnes så meget at den ikke er i stand til å drepe bakteriene.

Er det mindre rom eller redskaper som skal desinfiseres, bør helst brukes svabbert, idet man da unngår at hendene kommer i berøring med formalinoppløsningen; huden på hendene kan ellers bli tørr og

hård. Er det derimot fartøyer eller større boder som skal desinfiseres, blir det lettest å anvende en dusjsprøyte, hvorved vesken trenger inn i alle kroker og sprekker.

Formalin har en irriterende innflytelse på slimhinnene hvorfor man under sprøytingen bør unngå å få den inn i øynene.

Ad. 2. *Isolasjon av Rommet i Fiskefartøyer. — Isning av fisken.*

Som isolasjonsmateriale anbefales ekspanderte korkplater av minst 6 cm. tykkelse. Prisen på disse oppgis her i Bergen til kr. 16.60 pr. m² ab lager.

I rommet isoleres maskin- og lugarskott samt under dekket.

Det anbringes rister på salongen i rommet for at alt det vann som måtte følge med fisken kan renne fra forskottet til akterskottet hvor det bør være avløp ned i kjølvannet. Ristene arbeides slik at de av hensyn til rengjøring av salongen kan tas opp og rensyles. De bør derfor såvidt mulig arbeides i en meters lengde over hele salongen. Ristene er nyttige fordi det har vist seg at jo tørrere fisken er når den binges desto lengre holder den seg frisk. Binges den meget våt, blir vannet gjerne stående inne mellom fisken og bringer den snarere til å surne. Fisken binges med buken ned med spor mot spor, slik at hodene blir liggende enten mot tverrskottene, mot garneringen eller mot salongsidene.

Is anbringes i tilstrekkelig mengde bare på hodene. Dette har den fordel at ifall isen smelter vil vannet ha lett for å renne ned mellom hodene og ikke bli stående inne mellom fisken.

De her nevnte anvisninger gis etter de erfaringer man gjorde under forsøkene med forbedring av kvaliteten av bankfisk i 1934 og 1937. Den fisk som i 1934 ble iset på hodene og senere tilvirket som klippfisk ga som resultat ved innvrakningen:

61.45 % nr. 1 av hvitlange

32.09 % » 1 » blålange

34.75 % » 1 » brosme.

Til sammenlikning oppgis det gjennomsnittlige innvrakningsresultat i Alesund i

november måned av vanlig behandlet bankfisk:

Lange	nr. 1	3.75 %
Brosme	» 1	2.73 %

Hvit- og blålange er her slått sammen. For øvrig henledes oppmerksomheten på et meget viktig punkt, og det er at fisken bløgges straks den blir dratt opp av sjøen, hvoretter den bør ligge usprettet til den er helt død og utblødd. Deretter sprettes den, og innvollene må fjernes helt; deretter spyles fisken med rent sjøvann hvorpå den anbringes i rommet hvor den blir liggende på ristene til sjøvannet mest mulig er rent av den.

En vil henstille til hver fisker og tilvir-

ker i egen interesse å gjøre sitt ytterste for å behandle fisken så renslig og omhyggelig som mulig for å heve vår klippfisks renommé så høyt som det går an etter driftsforholdene.

FISKERIDIREKTORATET

Statens Vrakervesen for Klippfisk og Salfisk.

Sverre Nielsen.

Bergen, den 2. mai 1949.