

## **Aker Seafood: Superkjølt torsk og hyse fra Båtsfjord via Dalvik på Island til Bologne sur mer i Frankrike**

Vurdering av produkter hos Viviers Marins i Boulogne sur mer 16. januar 2009

Jens Østli





Nofima er et næringsrettet forskningskonsern som sammen med akvakultur-, fiskeri- og matnæringen bygger kunnskap og løsninger som gir merverdi. Virksomheten er organisert i fire forretningsområder; Marin, Mat, Ingrediens og Marked, og har om lag 470 ansatte. Konsernet har hovedkontor i Tromsø og virksomhet i Ås, Stavanger, Bergen, Sunndalsøra og Averøy.

Hovedkontor Tromsø  
Muninbakken 9–13  
Postboks 6122  
NO-9291 Tromsø  
Tlf.: 77 62 90 00  
Faks: 77 62 91 00  
E-post: [nofima@nofima.no](mailto:nofima@nofima.no)

Internett: [www.nofima.no](http://www.nofima.no)



Nofimas samfunnsvitenskapelige forretningsområde tilbyr økonomiske analyser, perspektiv- og foresight-analyser, forbrukerforskning, markedsanalyse og strategisk rådgivning. Videre arbeides det med informasjonslogistikk og sporbarhet. I tillegg til å betjene industrien vil området jobbe tett opp mot de naturvitenskapelige forretningsområdene i Nofima.

Nofima Marked  
Muninbakken 9–13  
Postboks 6122  
NO-9291 Tromsø  
Tlf.: 77 62 90 00  
Faks: 77 62 91 00  
E-post: [marked@nofima.no](mailto:marked@nofima.no)

Internett: [www.nofima.no](http://www.nofima.no)

# Rapport

<i>ISBN: 978-82-7251-736-5 (trykt)</i> <i>ISBN: 978-82-7251-737-2 (pdf)</i>	<i>Rapportnr.:</i> 46/2009	<i>Tilgjengelighet:</i> <b>Åpen</b>
<i>Tittel:</i> <b>Aker Seafood: Superkjølt torsk og hyse fra Båtsfjord via Dalvik på Island til Boulogne sur mer i Frankrike - Vurdering av produkter hos Viviers Marins i Boulogne sur mer 16. januar 2009</b>	<i>Dato:</i> 20.02.09	<i>Antall sider og bilag:</i> 11
<i>Forfatter(e):</i> Jens Østli	<i>Prosjektnr.:</i> 20325	<i>Oppdragsgivers ref.:</i>
<i>Oppdragsgiver:</i> Filetforum		
<i>Tre stikkord:</i> Markedstest, loins og torsk		
<i>Sammendrag: (maks 200 ord)</i> <p>Rapporten omhandler forsendelse og kvalitetsvurdering av et parti fersk torskeloins som ble sendt til en mottager i Boulogne sur mer. Torsken ble landet i Båtsfjord, deretter transportert til Dalvik på Island for filetering før den ble sendt til Frankrike. Kvaliteten/ferskheten på loinsen ble vurdert å være meget bra, men for den franske kunden var loinsen for stor, for mørk og for spaltet. Kunden hadde ønske om å bruke produktet til brettpakking for distribusjon i supermarkeder, men den ble oppfattet som uegnet til denne anvendelsen grunnet nevnte forhold.</p>		
<i>English summary: (maks 100 ord)</i>		

## **Innhold**

<b>1</b>	<b>Ankomst Boulogne sur mer .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Inspeksjon/vurdering .....</b>	<b>1</b>
2.1	Oppsummering av felles inspeksjon/vurdering .....	1
2.2	Egen oppsummering av kvaliteten i de 3 kassene.....	2
2.2.1	Kasse nr 1: .....	2
2.2.2	Kasse nr 2: .....	2
2.2.3	Kasse nr 4: .....	2
<b>3</b>	<b>Bilder tatt hos kunde (Viviers Marins) i Boulogne sur mer .....</b>	<b>3</b>

## 1 Ankomst Boulogne sur mer

Etter å ha innhentet informasjon om avgang fra Island og ankomst Boulogne sur mer (Bsm), reiste jeg fra Gardermoen (etter ankomst fra Reykjavik) onsdag 14. januar om ettermiddagen. Fisken skulle ifølge transportør og kunde ankomme Bsm torsdag 15. januar kl 10:00. Jeg var på plass i Bsm onsdag kveld. Ved besøk hos kunde torsdag kl 10:00 ble det bekreftet at fisken ikke hadde ankommet, det var i tillegg usikkert når den ville komme. Ny henvendelse til kunde kl 16:00 resulterte i beskjed om at fisken skulle ankomme kl 10:00 fredag 16. januar. Grunnen til forsinkelsen var, i følge kontaktperson hos kunde, at det var blitt noe tull med tollpapirene når fisken ankom Liege i Belgia (flyfraktet dit fra Reykjavik).

## 2 Inspeksjon/vurdering

Fisken ankom Vivier Marine ca kl 1000 fredag 16. januar. Forsendelsen bestod av 17 kolli hvorav to kolli inneholdt hyseloins (utvendig påført CHILL med svart tusj (se bilde 3). I den ene av disse fant jeg en templogger (se bilde 4). Dette var kasser som skulle gått til MATIS.

Blant de 15 andre fant jeg tre kasser (skulle vært 5) som var utvendig merket med svart kryss (se bilde 3) og det var disse kassene som ble åpnet og vurdert sammen med to fra Viviers Marine.

Beliggenheten av sensorene er dokumentert med bilder.

Sensorene ble tatt med hjem til Norge og videresendt til SINTEF.

OBS: TUSJEN SOM MAN MERKET SENSORENE MED, SMITTET AV.

To kasser uten kryss ble sendt til et laboratorium (CLC) som gjør holdbarhetstester. Vi ble lovt resultatene fra disse. Kontakter [mickael.ledez@viviersmarins.fr](mailto:mickael.ledez@viviersmarins.fr) for å få resultatene

### 2.1 Oppsummering av felles inspeksjon/vurdering

Mickael Ledez og en dame som var kvalitetsansvarlig deltok i vurderingen sammen med undertegnede. Det ble opplyst at denne typen produkter (loins) kjøpes for å pakkes i MAP og det var i henhold til dette at produktene ble vurdert. Representantene fra firmaet hadde flere ankepunkter (se også bildene 16, 17 og 18):

- For mange loins hadde for mørk farge
- For mange loins var for store
- For mange loins var for mye spaltet
- Særlig hadde de store loins for mye spalting langsetter

Konklusjonen var at for lite av det som kom ble vurdert til å være godt nok for å kunne brukes til MAP. Det var ikke mulig å få et svar på hvor lang holdbarhet produktene kunne gis, dette kommer via labrapporten som vi er lovt tilgang til.

## **2.2 Egen oppsummering av kvaliteten i de 3 kassene**

### **2.2.1 Kasse nr 1:**

- Merket med at den inneholdt 5 kg
- Inneholdt 8 loins med vekt 2,95 kg. Dvs 350–400 gram pr loin
- Væskeslipp: se bilde 8
- Ispakken (1 stk) hadde helt smeltet
- Ikke tegn til rest-is i loins
- Lite til ingen lukt

Egen vurdering: Ser man bort fra avvikende farge (noe mørk) og spalting (mest på langs) var mitt inntrykk meget bra. Det fantes 1–2 loins som skulle vært trimmet bedre grunnet blodutredelse/rødfarge

Beliggenheten av sensorene er dokumentert i bilde 6 og bilde 7

### **2.2.2 Kasse nr 2:**

- Merket med at den inneholdt 5 kg
- Inneholdt 15 loins, 5,5 kg. Dvs 350–400 gram pr loin
- Væskeslipp: se bilde 11
- Ispakken (1 stk) hadde helt smeltet
- Ikke tegn til rest-is i loins
- Lite til ingen lukt

Egen vurdering: Ser man bort fra avvikende farge (noe mørk) og spalting (mest på langs) var mitt inntrykk meget bra. Det fantes 2–3 loins som skulle vært trimmet bedre grunnet blodutredelse/rødfarge

Beliggenheten av sensorene er dokumentert i bilde 9 og bilde 10.

### **2.2.3 Kasse nr 4:**

- Merket med at den inneholdt 5 kg
- 13 loins, 5 kg. Dvs 350–400 gram pr loin
- Væskeslipp: se bilde 15
- Ispakken (1 stk) hadde ikke smeltet
- Ikke tegn til rest-is i loins
- Lite til ingen lukt

Egen vurdering: Ser man bort fra avvikende farge (noe mørk) og spalting (mest på langs) var mitt inntrykk meget bra. Det fantes 2–3 loins som skulle vært trimmet bedre grunnet blodutredelse/rødfarge

Beliggenheten av sensorene er dokumentert i bilde 13 og bilde 14.

### 3 Bilder tatt hos kunde (Viviers Marins) i Boulogne sur mer

Det er bare å beklage at noen av bildene ikke ble så skarpe (bildene finnes også i høyoppløselig form hos Filetforum)

Gul merkelapp på den ene kassa på pallen viser at det har vært foretatt sikkerhetssjekk i Liege/Belgia



*Bilde 1 Til sammen finnes det 15 kasser på bildet. 9 på pallen og 6 på bordet. 2 kasser var fjernet, men disse fikk jeg tilbakekalt for å sjekke om de inneholdt loggere. De 2 kassene ble så sendt til et laboratorium for holdbarhetsanalyse.*



*Bilde 2 De fire kassene som inneholdt loggere. Kassen til venstre skulle til MATIS*



*Bilde 3 De samme kassene som i Bilde 2, men med lokket av. Da jeg regnet med at det kom flere kasser, lagde jeg 6 merkelapper. Valgte å bruke numrene 1, 2 4 og 6 slik det framkommer på bildet. Kasse nr 6 inneholder hyseloins som skulle til Matis. Kassen inneholder 1 templogger. Vi ser også en templogger i kasse 2. I kasse nr 1 og 2 var all isen i blå pose smeltet. I kasse nr 4 var den delvis smeltet*



*Bilde 4 Nærbilde av kasse med hyseloins (som egentlig skulle til MATIS). Den luktet ganske kraftig*





Bilde 5 Nærbilde av kasse nr 1



Bilde 6 Plassering av templogger 1 i kasse 1



*Bilde 7 Plassering av templogger 2 i kasse 1*



*Bilde 8 Væskeslipp i kasse 1*



*Bilde 9 Nærbilde av kasse 2 med templogger*



*Bilde 10 Templogger nr 2 i kasse 2*



Bilde 11 Væskeslipp i kasse 2



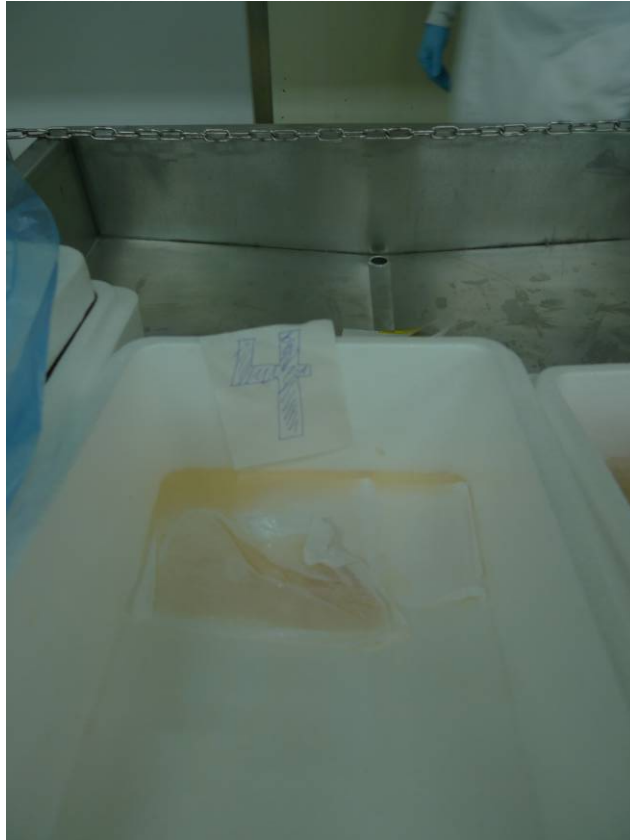
Bilde 12 Nærbilde av kasse 4



*Bilde 13 Templogger nr i kasse 4*



*Bilde 14 Templogger 2 i kasse 4. Legg merke til avtrykket og avsmitting av tusj etter templogger*



Bilde 15 Væskeslipp i kasse 4



Bilde 16 Øverst er en filet som ble hentet fra egen produksjon og brukt som demonstrasjon av farge, størrelse og fravær av gaping. Dette er det produktet bedriften ønsker til sin MAP-produkter



*Bilde 17 Eksempler på langsgående gaping som ble karakterisert som totalt uakseptabel. Øverst er eksempler på aksepterte produkter hentet fra egen produksjon*



*Bilde 18 Eksempler på fargeforskjeller i det som ble levert fra Norge/Island. Loinsen på bildet er hentet fra samme kasse*



ISBN 978-82-7251-736-5 (trykt)  
ISBN 978-82-7251-737-2 (pdf)  
ISSN 1890-579X