

Kvalitetsvurderinger af fangede fisk hos DTU Fødevareinstituttet

Vi har på DTU bedømt fiskenes sensoriske kvalitet. X sensorik dommere fra DTU Food's testede og trænede sensorik panel bedømte fiskene efter Quality Index Metoden (QIM). Efter fiskenes ankomst til DTU blev nogle af fiskene is-lagret og andre blev frosset ned til et senere holdbarhedsforsøg. Fiskene blev sensorisk bedømt den 11. juni og havde altså en varierende lagringsalder på bedømmelsesdagen.

I tabel 1 ses resultaterne for bedømmelsen og den tilsvarende rest-holdbarhed udregnet ud fra QI scoren.

Tabel 1. QI scorer og beregnet rest-holdbarhed fra bedømmelser af torsk fanget 27., 28., og 31. maj 2025 og bedømt den 11. juni 2025 efter lagring på is.

Torsk	120 mm Net		FloMo	
Fangstdato	QI score	Rest-holdbarhed (dage)	QI score	Rest-holdbarhed (dage)
27-05-25	15	2	15	2
28-05-25	17	1	13	4
31-05-25	10	7	9	7

Resultaterne i Tabel 1 viser at der er stort potentiale for at FloMo også forbedrer fiskenes spisekvalitet. Specielt for torsk fanget den 28/05 er kvaliteten af fisken fra FloMo betydeligt bedre end kvaliteten af fisk fanget på samme indhaling med 120 mm nettet.

På DTU har vi ligeledes noteret os at der var stor forskel i hvordan fiskene så ud fra de to typer net. Torsk fra 120mm nettet havde ofte røde næser og fangstmærker, hvorimod dette sjældent sås på torsk fra FloMo.

I efteråret 2025 vil DTU Fødevareinstituttet udfører et større holdbarhedsforsøg hvor vi undersøger spisekvaliteten via sensoriske profileringer af fiskene, samt laver relevante kemiske analyser. Disse resultater vil danne basis for planlægningen af de næste forsøg som planlægges at blive udført i foråret 2026.