

Småskalaproduksjon og bearbeiding av sjøpølse

Paractichopus tremulus i akvakultur

1. Introduksjon

Rød norsk sjøpølse *Paractichopus tremulus* er en kjent sjøpølseart som lever utenfor norskekysten. Sjøpølser har blitt en populær proteinkilde i flere asiatiske land.

Utfordringene er at man generelt vet lite om de, og hvor mye som kan bli et eventuelt produkt. Altså hvor mye er igjen når alt vannet er fjernet.

3. Resultat

I **gjennomsnitt** mistet 46 sjøpølser 96% av sin startvekt. Alt av vann ble tørket ut og kun produktet av sjøpølsene var igjen.

Veiledere:

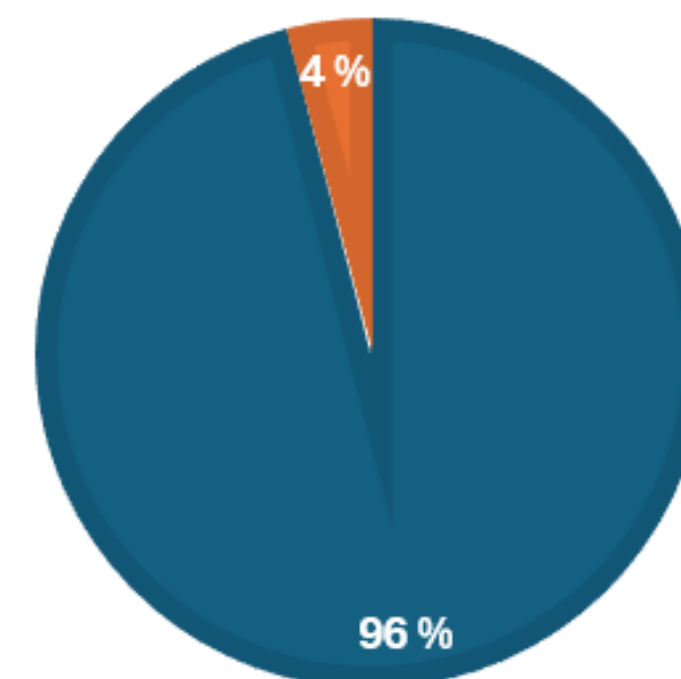
Henrik Glenner
Thorolf Magnesen

Av Isak Ramdal
Postnummer: 299_6



GJENNOMSNITTELIG VEKTFORSKJELL FRA PROSJEKTETS START OG SLUTT

■ vekt mistet% ■ vekt igjen%



2. Metode

Sjøpølsene ble fanget på 240 meters dyp, ved Øygarden og Lysefjorden. Individene som kom fra de forskjellige områdene ble igjen delt i to så vi endte opp med totalt 4 kar. Der ble 1 fra hvert av områdene satt med mat og et fra hvert sted satt uten mat. De ble målt lengde og bredde av, samt veid flere ganger underveis. Slik lå de i 37 dager. Tørkingen foregikk i et varmeskap som sto på konstant på 60 grader og ble vei etter 48, 72 og 120 timer for å finne konstant vekt.

4. Konklusjon

Siden i gjennomsnitt 96% av sjøpølsene består av vann bli sjøpølsen som produkt ganske liten, og eier seg ikke særlig godt som proteinkilde. Andre oppdrettsarter som tørkes er torsk, men man vet ikke hvor mye av selve fisken som er vann, bare at den kan miste opp mot 80%.

