



Påvirker sygdom kvaliteten af konsumfisk?

Baggrund/formål

Kvaliteten af fileten fra opdrætsfisk påvirkes af mange faktorer, heriblandt lagringstid, lagringsforhold, afblødning og forarbejdningsprocesser såsom rygning. Men også fiskens sundhedstilstand og sygdomshistorik har sandsynligvis en meget stor betydning.

Baggrunden for projektet er, at kvaliteten af laksefilet efter rygning er meget varierende. Blandt problemerne er væskeudsvingning, usammenhængende konsistens og pletvise misfarvninger i overfladen; men årsagerne hertil er for nærværende ukendte. Det har været foreslået, at sygdomshistorik kan forklare en del af denne variation.

Projektets formål er, at undersøge hvorledes sygdomsforløb i fiskeopdræt påvirker kvaliteten af konsumfisk samt forarbejdede produkter.

En mulig sammenhæng mellem sygdomsudbrud og en efterfølgende negativ påvirkning af fiskens kvalitet vil kunne åbne mulighed for en produktion af fisk med en beskrevet historik fri for kvalitetsforringende sygdomme.

Viden om årsagerne til kvalitetsforringelser og dermed mulighed for forebyggelse kan være med til at styrke dansk akvakulturs image og afsætningsmuligheder.



Regnbueørred inficeret med *Vibrio anguillarum*. Der ses tydelige blødninger i huden.



Inde i fisken har *Vibrio*-infektionen forårsaget blødninger på organer og i muskulaturen.

Projektets resultater

Projektet er endnu ikke afsluttet, men det undersøges løbende, hvorvidt kødkvaliteten i regnbueørred påvirkes af to forskellige sygdomsfremkaldende bakterier, *Yersinia ruckeri* og *Vibrio anguillarum*. Disse giver hyppigt problemer i kommercielt opdræt i henholdsvis ferskvand og saltvand.

Begge bakterier medfører bl.a. blødninger i muskulaturen. De fisk, der overlever et sygdomsudbrud, vil danne nyt væv i de områder, hvor der har været blødninger. Denne proces kan føre til arvævsdannelse, hvilket sandsynligvis vil medføre en lokal forandring i filetstrukturen.

Forsøgsfiskene bliver analyseret for bl.a. filetstruktur og bindevævsindhold i fileten, hvilket kan fortælle, om der er sket en akkumulation af arvæv. Som afslutning på projektet skal der laves sensoriske analyser, hvilket kan belyse, om forbrugeren reelt kan smage en forskel på produktet som følge af, at fisken på et tidspunkt har været syg.

Samarbejdspartnere / bevillingsgiver

Deltagerne i projektet, ud over DTU Aqua, er Bisserup Havbrug. Projektet er finansieret af FødevarerErhverv.

Yderligere oplysninger:

Ph.d. studerende Hans-Christian Ingerslev, hci@aqu.aqua.dtu.dk og Seniorforsker Michael Engelbrecht Nielsen, men@aqu.aqua.dtu.dk. Andre projektdeltagere ved DTU Aqua: Seniorforsker Henrik Hauch Nielsen.

