

Innhold

SJØMAT FRA FISKE, FANGST OG HAVBRUK... 11

UTNYTTELSE AV NORGES MARINE RESSURSER	12
FISKE OG FANGST	15
HAVBRUK	18
HVORDAN OPPNÅ TOPP KVALITET PÅ NORSKE SJØMATPRODUKTER?	21
FISK I DAGENS KOSTHOLD	23
TRENDY SJØMAT OG RENESSANSE FOR TRADISJONSFISK	27
EKSPORT	30

GRUNNLEGGENDE ANATOMI 33

FISK	34
KREPSDYR	38
BLØTDYR	39
PIGGHUDER	40

SAMSPILLET I HAVET 43

MARINE NÆRINGSNETT	44
PLANTENE I SJØEN - PRIMÆRPRODUSENTENE	46
SMÅ KREPSDYR	48
PLANKTONHØSTERE	50
HVAL OG SEL – PÅ TOPPEN AV NÆRINGSKJEDEN	52
BUNNDYRENE'S ROLLE I NÆRINGSNETTENE	54

VIKTIGE ARTER I NORSKE FISKERIER..... 59

SILD	60
TORSK	63
SEI	65
MAKRELL	67
KOLMULE	69
LODDE	70
REKER	72
HYSE	74
LANGE	75
BROSME	76
LYR	76
STEINBIT	77
BREIFLABB	78
BLÅKVEITE	79
KVEITE	80
PIGGVAR	81
RØDSPETTE	82
UER	83
PIGGHÅ	84
ROGNKJEKS	85
LYSING	85
BRISLING	86
INDUSTRIFISK	87
KREPSDYR	89

LITE NYTTEDE ARTER..... 95

BERGGYLIT	96
ÅL	97
HAVÅL	98
FLATFISK	99
KNURR	102
HØRNGJEL	102
BRUSKFISK	103
DYPPVANNSFISK	104
BLEKKSPRUT (AKKAR)	105
TROLLKRABBE	106
STRANDKRABBE	106
SJØPØLSER	107
SNEGLER	108
SKJELL	109
DYREPLANKTON.....	112
ALGER (TANG OG TARE)	113

OPPDRETT OG OPPDRETTARTER..... 117

GRUNNLAGET FOR DAGENS OPPDRETTSNÆRING	118
ARTER SOM PRODUSERES I DAG	120
LAKS	121
REGNBUEØRRET	123
RØYE	124
OPPDRETT AV MARINE ARTER.....	125
KVEITE	126
TORSK	127
STEINBIT	128
HUMMER.....	129
KRÅKEBOLLER	130
BLÅSKJELL	131
ØSTERS	132
STORT KAMSKJELL	134

SJØPATTEDYR..... 137

VÅGEHVAL	138
GRØNLANDSSEL	139
KLAPPMYSS	142

RÅSTOFFET 145

RÅVARA – EIT NATURPRODUKT.....	146
KVA EIGENSKAPAR FISKEMUSKULATUREN HAR I PRODUKSJONSPROSESSEN	147
DØDSSIVLEIK – RIGOR MORTIS	148
MÅLING AV KVALITETSENDRINGAR	152
KVA FISKEN ET, ER VIKTIG FOR KVALITETEN	157
HYGIENE	158
HELSESKADELEGE METALL	159
ORGANISKE MIJØGIFTER.....	163

ORGANISKE UREININGAR	165
LEGEMIDDEL.....	168
RADIOAKTIVITET.....	169
ALLERGI MOT SJØMAT	170
MATTILSETJINGAR	171

PRODUKSJON OG BRUK 175

TRANSPORT	176
AVLIVINGSMETODAR	178
BLØGGING, UTBLØDING OG SLØYING	180
KONSERVERINGSMETODAR	182
FRYSING OG TINING	184
TØRKING	186
SALTING	188
RØYKING	190
MARINERING, GRAVING OG RAKING	192
LUTING.....	193
HERMETIKK	193
MODIFISERT ATMOSFÆREPAKING	195
KVALITETSSTANDARDAR	196

FISK I SISTE LEDD 201

VIDAREFØREDLING	202
FILETERING	205
ANDRE DELAR VI BRUKER AV FISKEN	207
FISKEDISKEN	209
SMAK	212
BEHANDLING AV FISKEN FØR TILLAGING	213
INTERNASJONALE RETTER	216
NÆRINGSMIDDELHYGIENE	217
SMITTESTOFF I SJØMAT	220
HYGIENEARBEID I SJØMATINDUSTRIEN	224

STIKKORD 228