

Bilag 1

Udbytte beregning uge 16 (konserves)

		Antal Fisk	Vægt i g	Svind i g	Svind i %	Udbytte i %	Antal dåser
13	Saltet og røget produkt (olie/citron) hel fisk.	8	2355				
	Saltet og røget produkt renset fisk, fileteret og trimmet. m/skind.		1064	1291	55	45	
	Efter saltning		1110	1245	53	47	
	Efter salt og røgning m/skind.		906	1449	62	38	
	u/skind		770	1585	67	33	8
14	Saltet og røget produkt (Krydderilage) hel fisk.	8	2184				
	Saltet og røget produkt renset fisk, fileteret og trimmet. m/skind.		896	1288	59	41	
	Efter saltning		954	1230	56	44	
	Efter røgning m/skind.		754	1430	65	35	
	u/skind		650	1534	70	30	8
15	Dampet produkt (olie/citron) hel fisk.	8	2141				
	Dampet produkt. renset fisk, fileteret og dampet. m/skind.		923	1218	57	43	
	u/skind		719	1422	66	34	
	Efter dampning u/skind.		659	1482	69	31	7
16	Makrel i tomat hel fisk.	8	2129				
	Makrel i tomat. renset fisk, fileteret og trimmet. m/skind.		949	1180	55	45	
	u/skind		720	1409	66	34	
	Efter dampning u/skind.		664	1465	69	31	7

Tabel 2 : Viser udbytte ved forarbejdning af Hestemakrel i uge 16.

Bilag 2

Udbytte beregning uge 26

		Antal Fisk	Vægt i g	Svind i g	Svind i %	Udbytte i %
1	Saltet og røget produkt hel fisk.	5	1158			
	Saltet og røget produkt renset før røg		1078	80	7	
	Efter røgning		932	226	20	80
2	Saltet og røget produkt Hel fisk.	5	864			
	Saltet og røget produkt Renset, fileteret og trimmet. m/skind		388	476	55	
	Efter røgning m/skind		319	545	63	37
3	Saltet og røget citronpeber filet hel fisk.	5	886			
	Saltet og røget citronpeber Renset, fileteret og trimmet m/skind		390	496	56	
	Efter røgning m/skind		306	580	65	35
4	Saltet og røget citronpeber/honning filet hel fisk.	5	995			
	Saltet og røget citronpeber/honning Renset, fileteret og trimmet m/skind		460	535	54	
	Efter røgning m/skind		356	639	64	36
5	Stegt på pande. hel fisk.	5	872			
	Stegt på pande Renset, fileteret og trimmet u/skind		312 (156)	560	64	
	Efter stegning u/skind		131	25	80(16+64)	20
6	Monuieret og stegt på pande. hel fisk.	5	947			
	Monuieret og stegt på pande Renset, fileteret og trimmet u/skind		333 (147)	614	65	
	Efter stegning u/skind		184	+ 37	40 (-25+65)	60
7	Paneret og friture stegt. hel fisk.	5	1109			
	Paneret og friture stegt. Renset, fileteret og trimmet u/skind		393 (194)	716	65	
	Efter stegning u/skind		223	+ 29	50 (-15 + 65)	50

		Antal Fisk	Vægt i g	Svind i g	Svind i %	Udbytte i %
8	Dampet. hel fisk.	5	834			
	Dampet. Renset, fileteret og trimmet u/skind		285 (135)	549	66	
	Efter dampning u/skind		110	25	85 (19 + 66)	15
9	Dampet med birkes. hel fisk.	5	1063			
	Dampet med birkes. Renset, fileteret og trimmet u/skind		367 (122)	696	65	
	Efter dampning med birkes u/skind		98	24	85 (20 + 65)	15
10	Soja marineret og stegt. hel fisk.	5	1214			
	Soja marineret og stegt. Renset, fileteret og trimmet u/skind		456 (319)	758	62	
	Efter dampet u/skind		260	59	80 (18 + 62)	20
11	Syre marineret filet. hel fisk.	5	954			
	Syre marineret filet. Renset, fileteret og trimmet u/skind		337	617	65	35
	Færdigt prod.		-	-	-	-
12	Røget syre marineret filet. hel fisk.	5	1004			
	Røget syre marineret filet. Renset, fileteret og trimmet u/skind		356	648	65	35
	Efter røg/Færdig prod.		247/-	757/-	75/-	25/-

Tabel 3 : Viser udbytte ved forarbejdning af Hestemakrel i uge 26. Der blev lavet udbytte beregning på 5 fisk for hver gruppe fisk. Ved produkterne nr. 5 – 10 ses en parentes ved vægt i g som var den mængde der var tilbage, når der var taget til sensorik. Ved svind i % ses også en parentes som tager højde for denne forskel. Ved produkterne 6 og 7 ses en vægtforøgelse efter rensning, filetering og trimning (vist ved – svind).

