

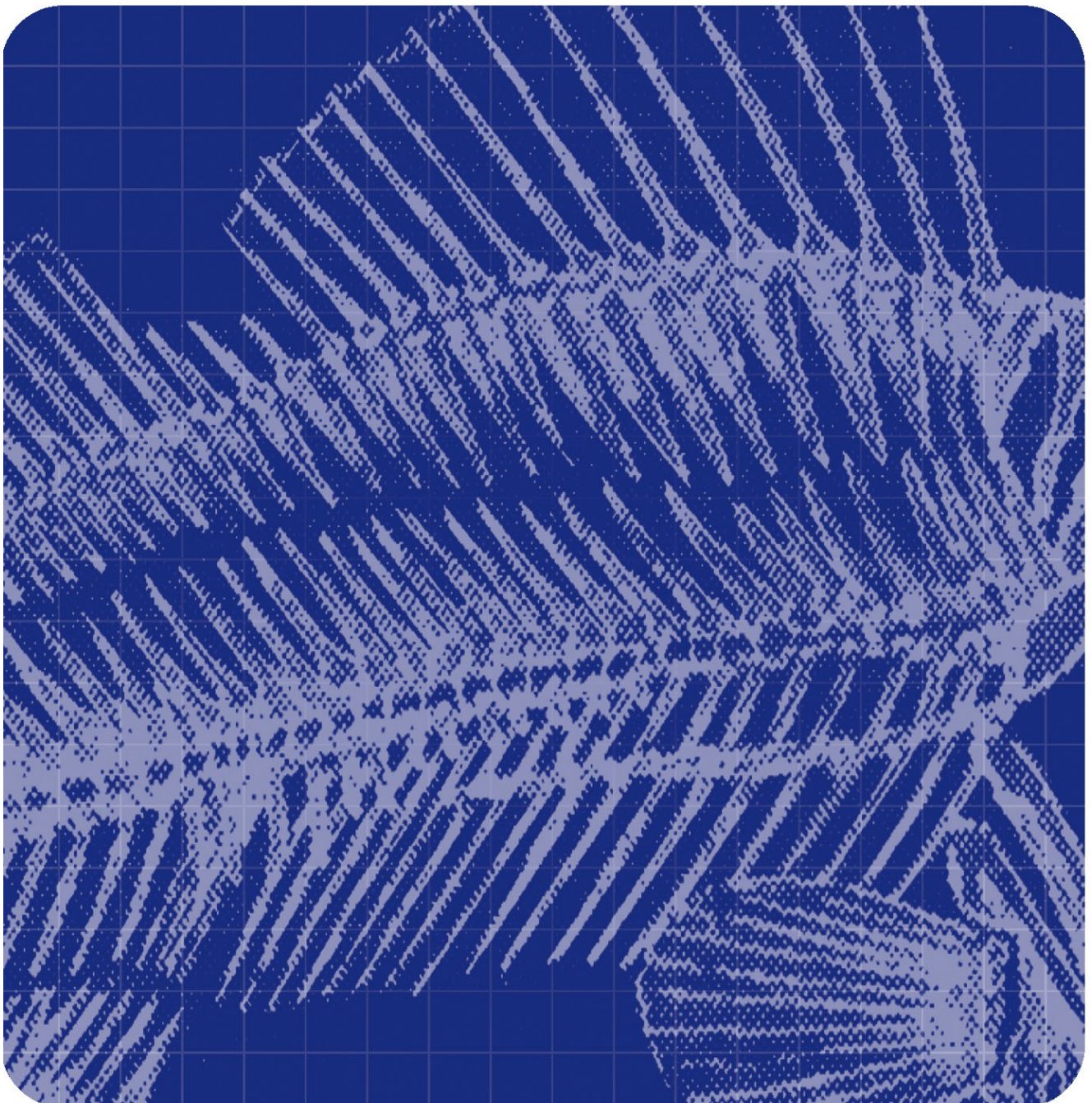


Fiskeriforskning

RAPPORT 14/2000 • Utgitt september 2000

Sei kontra pollack: Smaksundersøkelse gjort under Nor-Fishing 2000

Jens Østli





Norut Gruppen er et konsern for anvendt forskning og utvikling og består av morselskap og seks datterselskaper. Konsernet ble etablert i 1992 – fundamentert på daværende FORUTs fire avdelinger og Fiskeriforskning.

Konsernet består i dag av følgende selskaper:

Fiskeriforskning, Tromsø

Norut IT, Tromsø

Norut Samfunnsforskning, Tromsø

Norut Medisin og Helse, Tromsø

Norut Teknologi, Narvik

Norut NIBR Finnmark, Alta

Konsernet har til sammen vel 240 ansatte.



Fiskeriforskning (Norsk institutt for fiskeri- og havbruksforskning AS) utfører forskning og utvikling for fiskeri- og havbruksnæringen.

Gjennom strategisk næringsrettet forskning og utviklingsarbeid, i samarbeid med næringsaktører og det offentlige, skal Fiskeriforsknings arbeid bidra til utvikling av

- etterspurt sjømat
- aktuelle oppdrettsarter
- bioteknologiske produkter
- teknologiske løsninger
- konkurransedyktige foretak

Fiskeriforskning har ca. 160 ansatte fordelt på Tromsø (110) og Bergen (50).

Fiskeriforskning har velutstyrte laboratorier og forsøksanlegg i Tromsø og Bergen.

Hovedkontor Tromsø:

Muninbakken 9-13

Postboks 6122

N-9291 Tromsø

Telefon: 77 62 90 00

Telefaks: 77 62 91 00

E-post: post@fiskeriforskning.no

Avdelingskontor Bergen:

Kjerreidviken 16

N-5141 Fyllingsdalen

Telefon: 55 50 12 00

Telefaks: 55 50 12 99

E-post: office@fiskeriforskning.no

Internett: www.fiskeriforskning.no

RAPPORT

Tilgjengelighet:

Åpen

Rapportnr:

14/2000

ISBN:

82-7251-453-2

Tittel: Sei kontra pollack: Smaksundersøkelse gjort under Nor-Fishing 2000	Dato: 6. september 2000
Forfatter(e): Jens Østli	Antall sider og bilag: 12
Senter: Økonomi og marked	Forskningsjef: Roger Richardsen
Oppdragsgiver:	Prosjektnr.:
3 stikkord: Sei, pollack, smakstest	
Sammendrag: (maks 200 ord) Fiskeriforskning gjennomførte under messa NOR-FISHING i Trondheim år 2000 en undersøkelse for å se i hvilken grad sei og Alaska pollack ble oppfattet som like. Undersøkelsen viser at et flertall syntes sei smakte bedre enn pollack. Når deltagerne ble spurt om hvilken smaksprøve som kom fra sei og hvilken som kom fra pollack var fordelingen omtrent 50/50 riktig-galt blant de som sa de var usikre på om de hadde "tippet" riktig, mens den var ca 75/25 blant de som sa de var sikre.	
English summary: (maks 100 ord) At the exhibition NOR-FISHING 2000, The Norwegian Institute of Fisheries and Aquaculture Ltd conducted a test by asking the audience passing the booth to taste and evaluate a piece of saith (<i>Gadus virens</i>) an Alaska pollock (<i>Pollachius virens</i>). 499 people participated and the test was blind. Excluding those not having an opinion, close to 70% preferred saith, regardless of serving order. The participants were also asked to tell which of the two pieces that was saithe and at the same time stating their level of certainty of their choice. The distribution between saith and pollack by those indicating that they were uncertain was about 50/50, supporting that they were uncertain. The distribution among those stating that they were certain was 75/25, clearly supporting that they actually were certain.	

INNHold

1	SAMMENDRAG.....	1
2	BAKGRUNN.....	2
3	GJENNOMFØRING	3
4	RESULTATER.....	4
1.1	Demografi.....	4
	Kjønnfordeling	4
	Aldersfordeling	5
	Forbruk.....	5
	Fersk kontra fryst	6
	Preferanse.....	7
1.2	Smakstesten	7
	Hva smakte best?	8
	Hvilken fisk er hva?	8
	Sikkerhet i vurderingen.....	8
	Sikkerhet kontra svar	9
	Sikkerhet kontra kjønn.....	9
	Sikkerhet kontra alder	10
	Sikkerhet og serveringsrekkefølge.....	10
	Sikkerhet og forbruk	11
	Sikkerhet og forbruk av fersk/fryst.....	12

1 SAMMENDRAG

Hovedkonklusjonen fra denne undersøkelsen er at deltagerne diskriminerte mellom sei og pollack, hvor flertallet sa at de likte seien best. Videre ble det påvist en sammenheng mellom deltagernes vurdering av egen sikkerhet relatert til bedømmelsen av de to produktene. Det var langt flere blant de som sa de var sikre som ”gjettet” riktig, enn blant de som sa de var usikre.

Før vi gjennomførte testen ble det innkjøpt ulike produkter fra norsk dagligvare som enten var sei eller merket som om det var sei. Sistnevnte produkter var alle produsert med Alaska Pollack som råvare. Under samtale med importøren av et av disse produktene fortalte vedkommende at dette var fisk som var fanget og innfrost rund i farvannene utenfor Alaska. Fisken ble så sendt til Kina for tining, håndfiletering og innfrysing i blokk. Blokkene ble sendt til Tyskland hvor den skjæres i ulike størrelser og pakkes i konsumentpakninger. Disse pakningene havner så i norske frysedisker og konkurrerer blant annet med tilsvarende produkter basert på norsk sei.

De produktene som ble brukt var FINDUS merket med sei og FRIONOR merket med Alaska pollock. De var begge på 400g og innkjøpt i dagligvareforretninger i Tromsø. Pollocken kostet kr 21,90 pr pakke mens seien kostet kr 27 pr pakke. Dette representerer en prisforskjell på ca 30% i pollockens favør. Dette til tross for at pollocken kanskje ble rundfrost i Alaska, eksportert til Kina hvor den ble tint, filetert, pakket i blokk og fryst og sendt til Tyskland for saging og pakking i konsumentpakninger før den havner i Norge. Dette faktum representerer en betydelig utfordring for norsk fiskerinæring.

Sei som filetprodukt ser ut til å være foretrukket framfor pollack, men hvis de to skal konkurrere om å være råstoff for mer bearbeide produkter (eksempelvis fiskepinner, fiskegrateng) spørs det om kvalitetsforskjellene er så viktige/fremtredende at produsenter velger fisk på basis av annet enn pris.

2 BAKGRUNN

Bakgrunnen for denne undersøkelsen var innspill fra blant annet seinotfiskere vedrørende produkter i frysediskene i norsk dagligvare som var merket med og markedsført under navn som kunne gi assosiasjoner til norsk sei. Et eksempel var produkter markedsført under navnet ”Alaskasej”. Seifiskerne mente at slike produkter ble markedsført i strid med gjeldende lovgivning og brakte saken inn for forbrukermyndighetene. Disse svarte at det var i strid med gjeldende regelverk å markedsføre andre fiskeslag enn sei (*Gadus virens*) under dette navnet, og nedla forbud mot denne praksisen. Så vidt vites finnes det fremdeles produkter som er merket i strid med dette i norsk dagligvare, men distributøren har lovt at dette skal opphøre når lageret er slutt.

En semantisk bemerkning: Noen steder skriver man pollack, mens andre steder brukes ordet pollock. I dette dokumentet er betegnelsen brukt litt om hverandre, men det menes altså fisk fra en av verdens største fiskebestander som lever i det nordlige Stillehavet. Fisken har det latinske navnet *Pollachius virens* og tilhører torskefamilien (Gadidae).

3 GJENNOMFØRING

Før vi gjennomførte testen ble det innkjøpt ulike produkter fra norsk dagligvare som enten var sei eller merket som om det var sei. Sistnevnte produkter var alle produsert med Alaska Pollack som råvare. Under samtale med importøren av et av disse produktene fortalte vedkommende at dette var fisk som var fanget og innfrost rund i farvannene utenfor Alaska. Fisken ble så sendt til Kina for tining, håndfiletering og innfrysing i blokk. Blokkene ble sendt til Tyskland hvor den skjæres i ulike størrelser og pakkes i konsumentpakninger. Disse pakningene havner så i norske frysedisker og konkurrerer blant annet med tilsvarende produkter basert på norsk sei.

Etter å ha testet ulike produkter med hensyn på ulike attributter, falt vi til slutt ned på et produkt fra Frionor og et fra Findus. Begge var 400g blokk. Seien var fryst kun en gang og ble derfor tint og fryst under kontrollerte betingelser hos Fiskeriforskning. Videre ble saltopptaket i de to produktene funnet å være ulikt. Det ble derfor laget en resept for dette slik at saltkonsentrasjonen i det produktet som ble spist, ble likt.

Alt prøvematerialet ble brakt til Trondheim i fryst tilstand. Om kvelden ble prøvene til neste dag lagt til tining i kjøleskapet. På morgenen ble det blandet saltlaker som de tinte produktene ble lagt i før de ble delt opp og lagt i på forhånd merkete skåler, en bit av sei og en bit av Alaska pollack i hver skål. I halvparten av skålene ble seien lagt til venstre, i den andre halvparten til høyre. Skålene ble plassert i kjøleskap inntil de skulle brukes.

De som ønsket å delta i undersøkelsen på standen til Fiskeriforskning henvendte seg til en av medarbeiderne. Medarbeideren tok så et skjema og en skål. Med en pipette sprutet man litt vann på de to bitene og skåla ble satt i mikrobølgeovn. Deltagerne ble så spurt om sin alder, yrkesmessig tilknytning til fiskerinæringa, hvor ofte de spiste fisk til middag, forbruk av fersk og fryst fisk samt preferanser for fersk eller fryst fisk. Alle dataene ble skrevet på skjemaet av medarbeideren fra Fiskeriforskning.

Fisken trengte 30 sekunder for å koke i mikrobølgeovnen. Etter dette måtte bitene hvile i 15 sekunder for å fordele varmen jevnt. Dette betydde at når man var ferdig med å spørre de spørsmålene som er nevnt, var deltakeren klar til å gjøre smakstesten. Denne gikk ut på at deltageren alltid skulle smake på den venstre biten først, og fortelle hvilken av de to bitene man likt best alternativt likte like godt/like dårlig. Det ble ikke gitt opplysninger om hvilken bit som var sei og hvilken som var pollack og neste spørsmål var å fortelle hvilken bit som kom fra hvilken fisk. Som siste spørsmål skulle deltagerne svare på hvor sikre de var på at de hadde gjettet riktig på fiskeslag. Til sist måtte de som ønsket å delta i trekningen om en tur til Tromsø fylle ut en lapp med nødvendige data. Disse lappene ble samlet i en kurv og en vinner trukket.

4 RESULTATER

1.1 Demografi

Det var 499 som deltok i undersøkelsen, men grunnet enkelte uklarheter på skjemaene er det ikke 499 deltagerere som svarte på alle spørsmålene. Antallet varierer derfor med de ulike spørsmål.

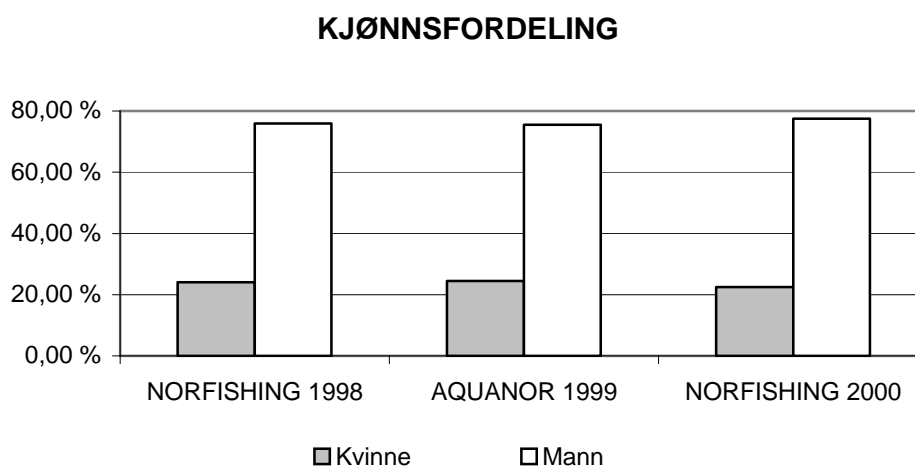
Tabell 1 Antall deltagerere fordelt på dag på NOR-FISHING 2000

	Antall deltagerere	Prosent av total
Onsdag	131	26,3%
Torsdag	142	28,5%
Fredag	138	27,7%
Lørdag	76	17,6%
Total	499	

Vi ser av tabell 1 at det er forbausende jevnt antall deltakere på messens første tre dager. Så lenge interessen fra publikum er så stor, er dette omtrent det maksimale vi kan regne med å få til å delta i undersøkelsen. De fleste deltagerne kom fra kl 1200 og utover. På onsdag og fredag smakte deltagerne på sei først, mens på torsdag og lørdag smakte deltagerne på pollack først.

Kjønnsfordeling

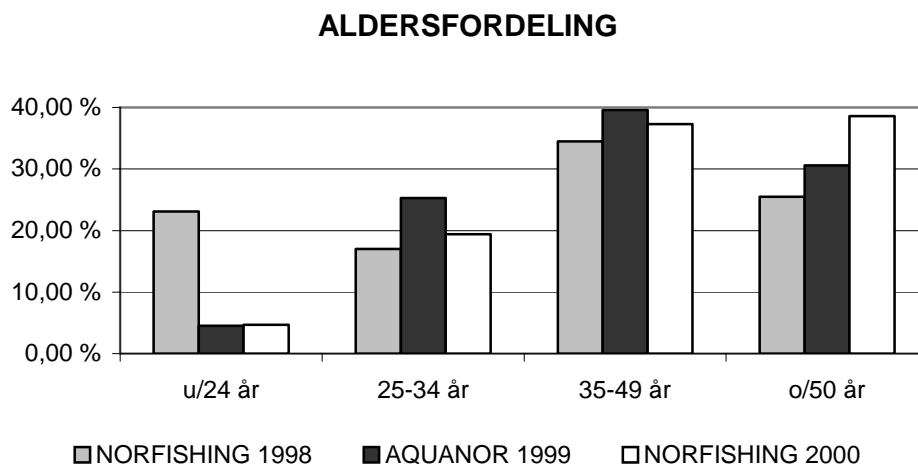
Det er tredje gangen at Fiskeriforskning gjør en slik undersøkelse og i figur 1 ser vi aldersfordelingen på deltakerne i de tre undersøkelsene. Under NOR-FISHING 2000 ser vi at de fleste deltagerne tilhører de to eldste alderskategoriene. Den yngste kategorien er representert ved ca 5% av deltagerne.



Figur 1 Kjønnsfordelingen blant deltakerne på NOR-FISHING 1998, AQUA-NOR 1999 og NOR-FISHING 2000

Som vi ser av tabellen er det mest deltagere i to eldste aldersklassene. Relativt sett er kvinnene dårlig representert i alle aldersklasser og desidert dårligst i kategorien ”kvinner under 24 år”(se neste figur).

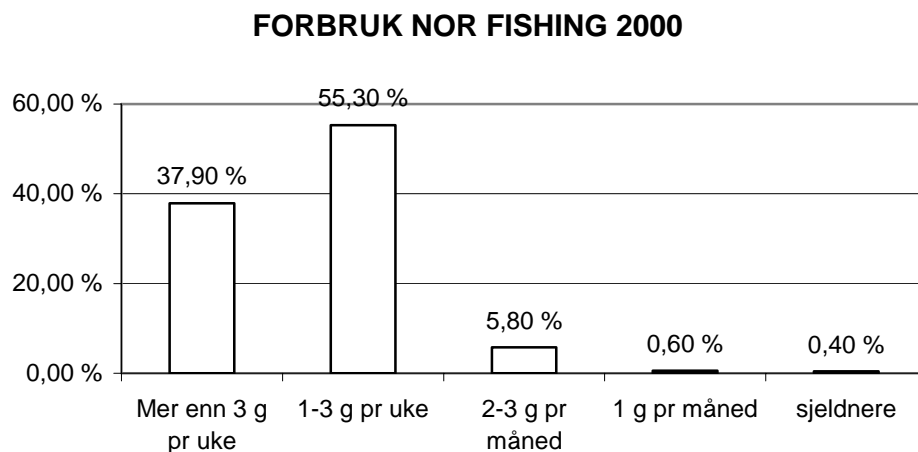
Aldersfordeling



Figur 2 Aldersfordelingen på NOR-FISHING 1998, AQUA-NOR 1999 og NOR-FISHING 2000

Den yngste aldersgruppen er dårligst representert bortsett fra under messa i 1998. Ellers dominerer deltagerne i aldersgruppen fra 35 år og oppover.

Forbruk



Figur 3 Antall ganger deltagerne oppga at de spiste fisk til middag

Vi ser at den altoverveiende delen av deltagerne spiser fisk 1 gang pr uke eller oftere.

Forbruksdataene fordelt på kjønn viser stort sett sammenfallende mønster mellom kvinner og menn. Når det gjelder sammenhengen mellom alder og forbruk er det 57,7% av de som har svart at de spiser fisk til middag 3 ganger eller mer pr uke som tilhører gruppen over 50 år. 29,1% tilhører gruppen 35-49 år mens de øvrige 12,7% er deltagere i aldersgruppen 25-34 år. Ingen i yngste aldersgruppe svarte at de hadde et så høyt forbruk av fisk til middag.

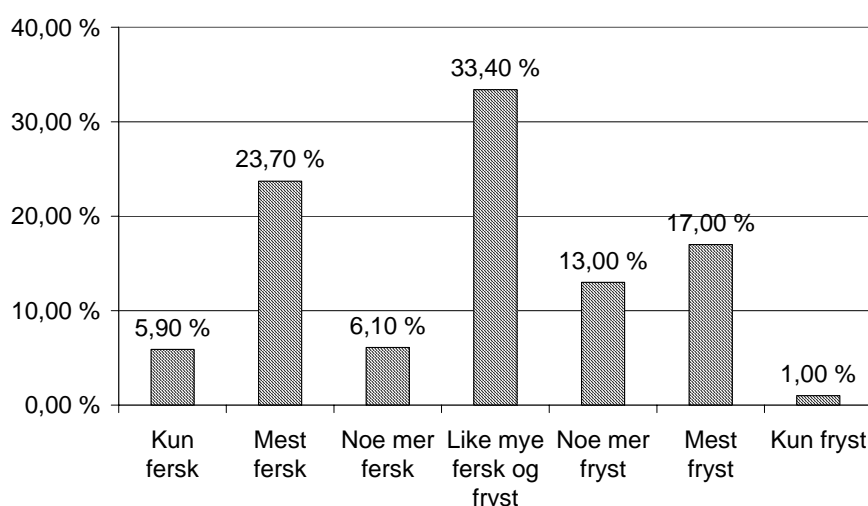
Svaralternativet 1 gang pr måned og 2-3 ganger pr måned domineres derimot av aldersgruppen 25-34 år. Blant de yngste er det et forbruk på 1-3 ganger pr uke som er det hyppigste svaralternativet.

Fersk kontra fryst

Vi ønsket også å kunne si noe om deltageres forbruk av fersk og fryst fisk. Særlig var dette aktuelt fordi de produktene som skulle testes hadde vært fryst. Erfaring med fryst fisk kunne dermed bidra til å forklare eventuelle fordelinger i svarene. Det var dessuten interessant i seg selv å se hvilken fordeling man fikk på et slikt spørsmål.

Deltagerne ble spurt om å anslå fordelingen av den fisken som de spiste med hensyn på fersk og fryst. Skalaen gikk fra kun fersk til kun fryst med 5 alternativer i mellom. Det midterste alternativet var at man spiste like mye av hver.

FORBRUK FERSK OG FRYST



Figur 4 Deltagerne på NOR-FISHING 2000 sin oppgitte fordeling av fersk og fryst fisk

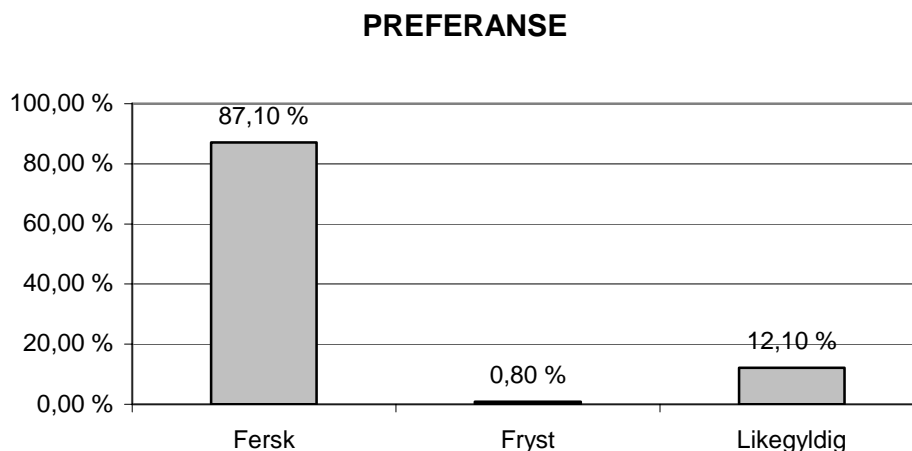
Vi ser av figuren at ca 1/3 svarer at de spiser omtrent like mye fersk som fryst fisk. Det er derimot flere som sier at de spiser mest fersk i forhold til fryst enn motsatt (23,4% kontra 16,8%). 5,8% sier at de kun spiser fersk fisk mens bare 1% sier at de kun spiser fryst fisk.

Fordelingen mellom fersk og fryst fisk er noenlunde lik mellom kvinne og mann.

Når det gjelder fordelingen av ferske og fryste produkter fordelt på alder viser dataene noen klare sammenhenger. Selv om det ikke er så mange som sier at de kun spiser fersk fisk, er denne gruppen dominert av folk i alderen 35-49 år (51,7%). I gruppen som sier at de spiser mest fersk fisk er det den eldste gruppen som dominerer (47,9%), mens de to gruppene er akkurat like store blant de som sier at de spiser noe mer fersk enn fryst (43,3%). Omtrent samme prosentandel representerer den eldste gruppen hos de som svarer at de spiser like mye fryst som fersk. I den yngste gruppen er det flest (43,5%) som svarer at de spiser like mye av hver. Deretter følger ”mest fryst” med 30,4%.

Preferanse

Vi stilte også deltakerne et spørsmål om hva de foretrakk hvis de kunne velge fisk. Svaralternativene var fersk, fryst eller likegyldig. Svarfordelingen er vist under



Figur 5 Deltagerne på NOR-FISHING 2000 sin preferanse vedrørende fersk kontra fryst fisk

Det store flertallet av deltagerne foretrekker altså å spise fersk fisk. 12% synes det er likegyldig om fisken er fersk eller fryst. Fordelingen blant kvinner og menn på dette spørsmålet er omtrent som blant alle deltagerne. Fordelingen på alder synes også å følge gjennomsnittet for de som deltok i undersøkelsen. Koblet sammen med forrige spørsmål bekrefter dette funnet som er gjort tidligere, nemlig at mange foretrekker fersk, men blant annet tilgjengeligheten gjør at fryst fisk ofte er det eneste man kan kjøpe. Mens Figur 4 viser at det er ca 6% av deltagerne som kun spiser fersk fisk, er det drøyt 87% av de samme deltagerne som foretrekker fersk framfor fryst.

1.2 Smakstesten

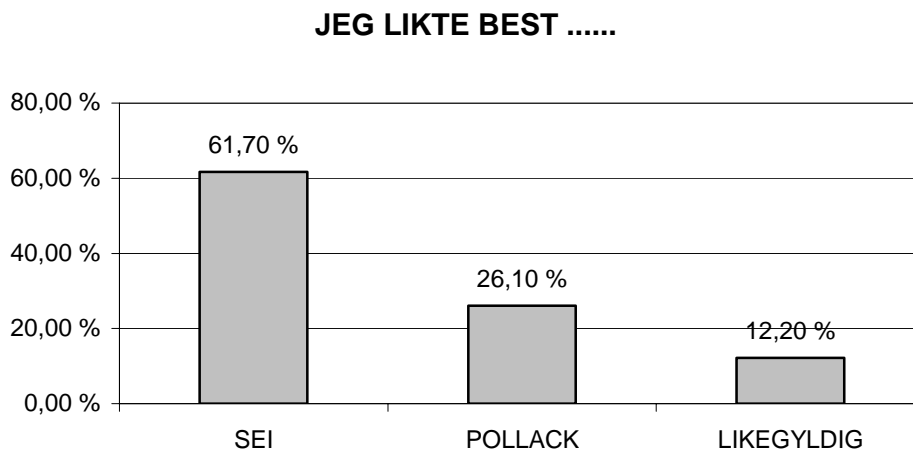
Fisken som ble servert var fra et dobbeltfryst kommersielt produkt skjært i biter på ca 2x2x2 cm. Bitene ble kokt i mikrobølgeovn og servert varm

Testen foregikk på følgende måte:

- Deltagerne fikk først smake på to fiskebiter. En var fra sei og en var fra Alaska pollack. De fikk ikke vite hvilken bit som var sei henholdsvis pollack. Etter å ha smakt på begge bitene skulle de svare på spørsmålet: Hvilken bit likte du best?
- Deltagerne skulle deretter si hvilken bit de trodde var sei (eller pollack). I tillegg skulle de si hvor sikre de var på at de hadde valgt riktig bit.

Det er allment kjent fra sensorisk teori at den rekkefølgen som matprodukter serveres i påvirker bedømmelsen. For å unngå denne effekten smakte ca halvparten på sei først mens den andre halvparten smakte på pollacken først.

Hva smakte best?



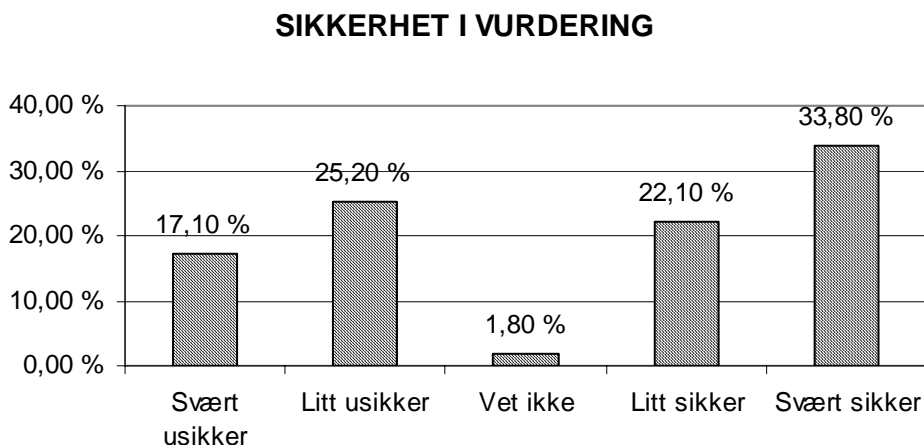
Figur 6 Fordelingen av hvilken fisk som smakte best på NOR-FISHING 2000

Vi ser av Figur 6 at de fleste likte sei framfor pollack. Hvis vi fjerner gruppen som var likegyldig, og kun ser på de som enten likte sei eller pollack, var det 69% som likte sei og 31% som likte pollack.

Hvilken fisk er hva?

Det var totalt 493 deltagere som svarte på dette spørsmålet og av disse var det 64,3% som svarte riktig, det vil si at sei var sei. 34,9% svarte galt, det vil si at de sa at sei var pollack eller motsatt.

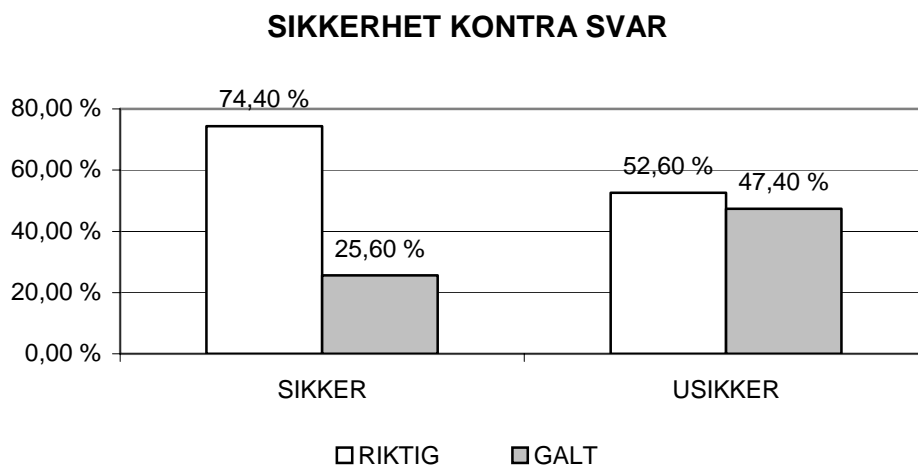
Sikkerhet i vurderingen



Figur 7 Deltagernes vurdering av hvor sikre de var i sin vurdering av hvilken bit som var sei og hvilken bit som var pollack

Figuren viser hvordan deltagerne vurderte sin egen sikkerhet i bedømmelsen av hvorvidt sei var sei. Vi ser at det er svært få som har brukt svaralternativet: Verken sikker eller usikker (vet ikke). Drøyt en tredjedel svarte at de var svært sikre mens det er færrest som sa at de var svært usikre

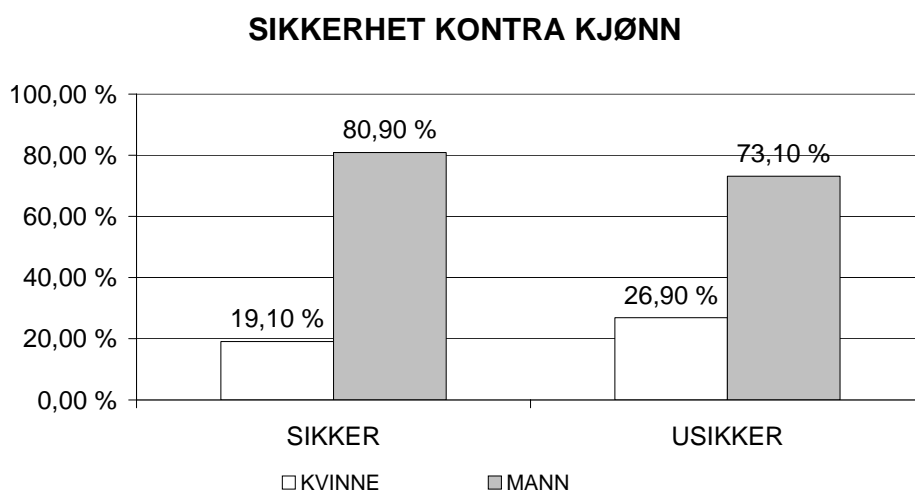
Sikkerhet kontra svar



Figur 8 Egen sikkerhetsvurdering koblet mot riktig eller galt svar på hvilken fisk som var sei

Vi ser av figuren at de som sa de var sikre i mye større grad ”treffer” når de skulle angi hvilken fisk som var sei. Fordelingen er omtrent 75/25. Siden det var to produkter som skulle bedømmes, skulle man forvente en svarfordeling blant de som var usikre på 50/50. Vi ser at fordelingen faktisk er ganske nært dette. Det er dermed grunn til å si at de som sa de var sikre, faktisk var sikre, mens de som var usikre faktisk var usikre. Deltagerne som hadde svart at seibiten og pollackbiten var like gode/dårlige er ikke med i denne oversikten, men ca 2/3 av disse mente at seien var best.

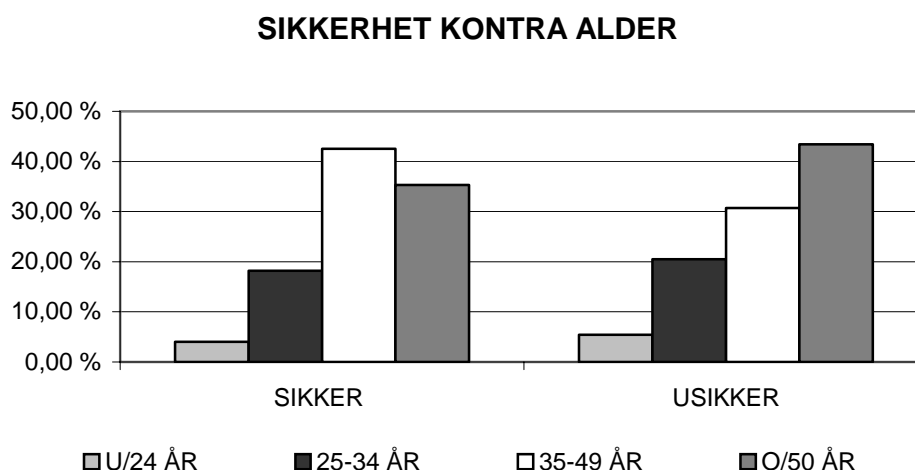
Sikkerhet kontra kjønn



Figur 9 Deltagernes sikkerhetsvurdering relatert til kjønn

Figur 1 viser at fordelingen av kvinner kontra menn i hele gruppen er 22,5% kontra 77,5%. Denne fordelingen skulle vi ideelt sett også funnet når vi ser hvordan kvinner og menn vurderer egen sikkerhet. Men slik er det ikke. Vi ser at kvinnene er særlig overrepresentert i gruppen av de som sa at de var usikre. Tilsvarende er de underrepresentert i gruppen som sa de var sikre. Merk at disse resultatene ikke sier noe om hvorvidt de faktisk hadde rett i sine bedømmelser av sei og pollack.

Sikkerhet kontra alder



Figur 10 Deltagernes vurdering av sikkerheten fordelt på alder

Figur 10 viser at blant de yngste er det like mange som opplever seg som sikre i sin vurdering som motsatt. Det er flere litt sikre enn usikre i gruppen 25-34 år. Underlig nok er det størst sikkerhet i aldersgruppen 35-49 år og størst usikkerhet i den eldste gruppen. Merk at disse resultatene ikke sier noe om hvorvidt de faktisk hadde rett i sine bedømmelser av sei og pollack.

Sikkerhet og serveringsrekkefølge

Tabell 2: Deltagernes svar splittet på serveringsrekkefølge, hva de likte best, sikkerhet i sin vurdering av hvilken fisk som var hva og hvorvidt de svarte riktig eller galt på hvilken fisk som var hva.

Serveringsrekkefølge	Likte best	Sikkerhet	Svarte		Total
			riktig	galt	
Sei først	Sei	<i>usikker</i>	37	22	59
		<i>sikker</i>	74	16	90
	Pollack	<i>usikker</i>	14	22	36
		<i>sikker</i>	12	27	39
Pollack først	Sei	<i>usikker</i>	40	20	60
		<i>sikker</i>	78	10	88
	Pollack	<i>usikker</i>	3	20	23
		<i>sikker</i>	15	8	23

Tabell 2 er en sammenstilling som egentlig er kunstig, dvs at dataene er koblet som er koblet sammen ikke har noe med hverandre å gjøre. Her må vi huse at alle smakte på produktene først og så avga svar på hvilket produkt de likte best. Deretter ble de spurt om hvilket produkt som var sei (eller pollack) og så skulle de anslå hvor sikre de var på at den biten som de sa var sei virkelig var sei.

Hvis vi begynner med de som fikk sei servert som det venstre produktet, med andre ord først, så er det 149 (59+90) som sa at de likte seien best mens 75 (36+39) sa at de foretrakk pollack. Blant de som fikk sei først var det altså 66,5% som syntes at seien smakte best. Hos de som fikk servert pollack først, var det 144 (60+88) som likte seien best, mens det var 46 (23+23) som likte pollacken best. I denne gruppen var det dermed 75,8% som likte seien best. Uansett serveringsrekkefølge, scorer altså seien best.

Ser vi på de som fikk sei først og likte seien best og kobler dette med vurdering av egen sikkerhet ser vi at både blant de usikre og sikre er det et flertall som har svart riktig, nemlig at biten de smakte på først var sei. Ser vi tilsvarende på den gruppen som fikk pollack først og likte seien best, er vi akkurat det samme. Et flertall både blant de sikre og usikre svarer riktig.

Går vi over til de som fikk sei først, men som syntes at pollacken smakte best ser vi at et flertall både blant de sikre og de usikre svarer galt, nemlig at den biten de fikk først var pollack og ikke sei. Tilsvarende ser vi blant de som fikk pollack først, og som likte pollacken best, at de usikre sier at pollack var sei, mens de sikre svarer riktig.

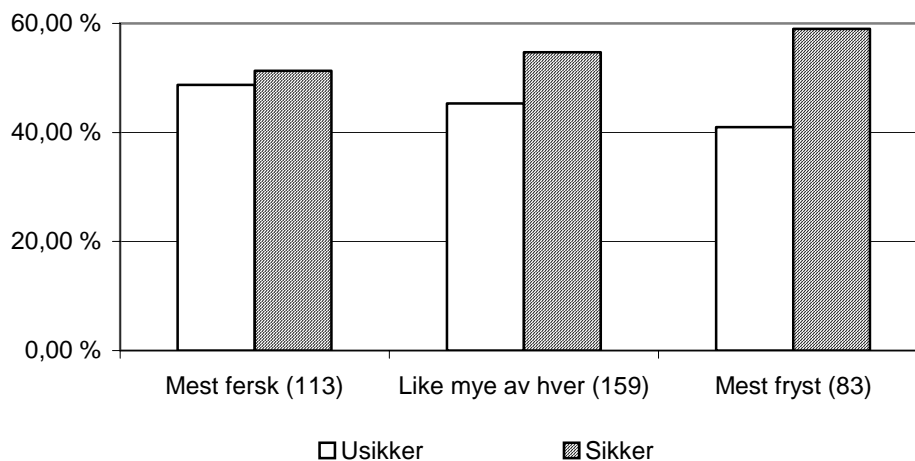
Ut av dette er dette er det ikke mulig å si noe om serveringsrekkefølgen influerte deltagerens vurdering av hvilket produkt som var hva. Uansett serveringsrekkefølge var det seien som ble oppfattet å smake best.

Sikkerhet og forbruk

Vi har også sett på fordelingen mellom riktig eller galt svar på hvilken bit som tilhørte hvilken fisk, sikkerhet og forbruk. Blant de som har svart riktig, er det stort sett jevn fordeling mellom gruppen sikker og gruppen usikker hvis vi relaterer dette til forbruket. Fordelingen er ca 60/40 mellom de sikre og de usikre.

Hvis vi derimot ser på de som har svart galt, de som trodde at sei var pollack og motsatt, er fordelingen motsatt. Ca 60% innen hver forbrukskategori svarte at de var usikre mens 40% svarte at de var sikre. Unntaket er de som spiste fisk 3 ganger pr uke eller mer hvor fordelingen var 50/50.

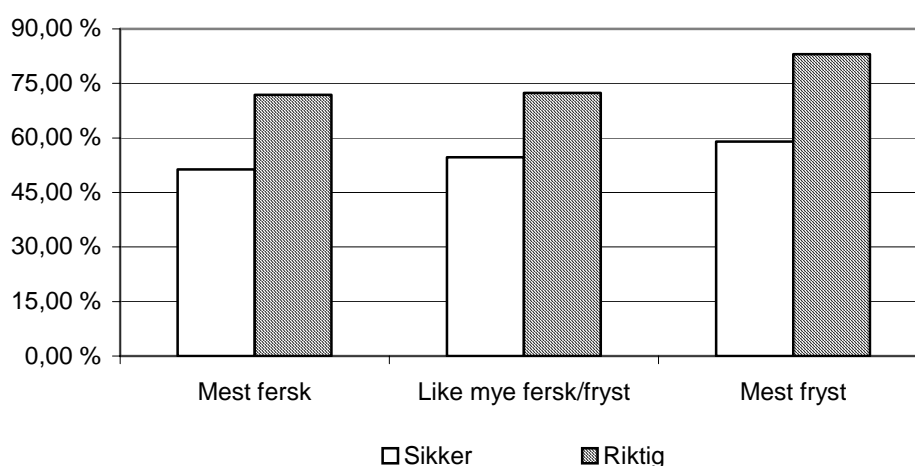
Sikkerhet og forbruk av fersk/fryst



Figur 11 Sikkerhet koblet mot tre av forbrukskategoriene innen fersk/fryst. Tallene i parentes er antallet deltagere i de tre gruppene.

Figur 11 viser sikkerhet koblet til forbruk av fryst fisk. Kategoriene "Kun fersk", "Mer fersk enn fryst", "Mer fryst enn fersk" og "Kun fryst" er utelatt fordi de inneholdt relativt sett færrest svar. Vi ser at blant de som spiser mest fersk fisk er det omtrent like mange som er sikre som usikre. Sikkerheten synes å øke med økende forbruk av fryst (relativt til fersk).

I Figur 12 har vi splittet resultatene over og viser for enkelthets skyld kun sammenhengen mellom de som sa de var sikre og svarte riktig. Vi ser at det var omtrent halvparten som følte seg sikre i gruppen "Mest fersk". Av den halvparten var det nesten 75% som svarte at sei var sei. I gruppen "Mest fryst" var det omtrent 60% som sa de var sikre og av disse var det 83% som svarte riktig.



Figur 12 Riktig svar hos de som var sikre fordelt på tre konsumgrupper av fersk/fryst



Fiskeriforskning

Hovedkontor Tromsø:

Muninbakken 9-13

Postboks 6122

N-9291 Tromsø

Telefon: 77 62 90 00

Telefaks: 77 62 91 00

E-post: post@fiskeriforskning.no

Avdelingskontor Bergen:

Kjerreidviken 16

N-5141 Fyllingsdalen

Telefon: 55 50 12 00

Telefaks: 55 50 12 99

E-post: office@fiskeriforskning.no

Internett: www.fiskeriforskning.no

ISBN 82-7251-453-2

ISSN 0806-6221