

# BLÅSKJELL MED OLJESMAK

Av

BJØRN BØHLE

Fiskeridirektoratets Havforskningsinstitutt

Fra tid til annen blir det meldt om fisk, reke, hummer, blåskjell og andre marine organismer som smaker av olje og derfor er ubrukbare til mat. Oljesmaken kan skyldes forskjellige forhold. Det enkleste er at fisk og skalldyr blir forurenset med olje ombord på fartøyet etterat de er fanget. I fjorder og innelukkete farvann kan selve sjøen også være forurenset med olje, særlig i nærheten av befolkningssentra. Oljesøl kan komme fra kjølevannet fra båter, fra oljefylling på småbåter og påhengsmotorer eller fra oljemettete filler og tvistdotter som blir kastet overbord i småbåthavnene. Man må også regne med at i

kloakk fra husholdning og industri tømmes stoffer som kan gi oljesmak. Spillolje fra større skip, lekkasje fra havarete skip og søl ved oljetankanlegg og raffinerier kan også ha betydning. I de senere år er det imidlertid kommet strenge bestemmelser mot slipp av spillolje, og oljeselskapene har omfattende sikkerhetstiltak ved sine anlegg.

I forbindelse med de pågående undersøkelser av matnyttige skjell fant en at det hadde interesse å undersøke om det forekom blåskjell med oljesmak i Indre Oslofjord. Tidligere undersøkelser (BØHLE 1965) har vist at det her er forekomster av blåskjell som kan utnyttes kommersielt, foruten at mange steder egner seg til dyrking av blåskjell.

Eksperimenter ved Fiskeridirektoratets Havforskningsinstitutt har vist at blåskjell som har fått oljesmak trenger lang tid, flere måneder, i rent sjøvann for å kvitte seg med smaken (WIBORG upubl. data).

I dagene 13.—14. juni 1966 ble 19 lokaliteter i Indre Oslofjord undersøkt (fig. 1). En valgte lokaliteter hvor en ventet å finne varierende grader av kloakkforurensning, samt steder i forskjellig avstand fra oljetankanlegg. Blåskjellene ble tatt med skjellrive, hvis mulig, fra flere dyp.

Det eksisterer ikke noen pålitelig kjemisk metode til å påvise oljesmak. Dessuten forekommer de stoffene som gir oljesmak i mange tilfelle i så minimale mengder at de bare kan påvises ved en smaksprøve. En slik prøve foretok en ved å åpne 3—4 blåskjell av middels størrelse (3—7 cm) på hver lokalitet og smake på et stykke av kappen i rå tilstand. Etter hver prøve skylte en munnen med selters for å få bort eventuell oljesmak.

Resultatene ble gradert etter følgende skala:

- 3 — sterk oljesmak
- 2 — tydelig oljesmak
- 1 — svak oljesmak (ikke sikker)
- 0 — ingen oljesmak, frisk smak

Resultatene er gitt i tabell 1. Oljesmak på blåskjell forekom utelukkende nær Oslo, i maksimum 5 km avstand. På enkelte steder kunne blåskjell som sto grunt ha noe sterkere oljesmak. Stasjonene ved Ildjernet, Steilene og Granerødstøa er ganske nær oljetankanlegg (fig. 1), men der var ikke oljesmak på blåskjellene.

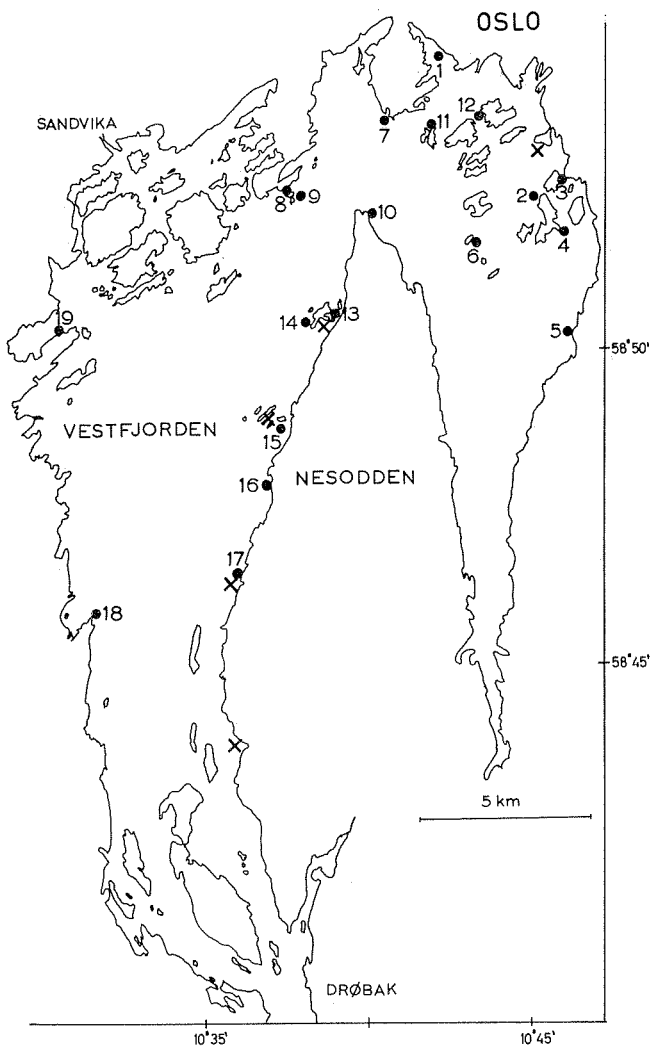


Fig. 1. Lokaliteter (●) i Indre Oslofjord hvor blåskjell er undersøkt med henblikk på oljesmak. Kryss (X) angir større oljetankanlegg.

Tabell 1. Lokaliteter i Indre Oslofjord hvor blåskjell er undersøkt med henblikk på oljesmak 13.—14. juni 1966.

Stasjon	Sted	Lokalitet og bunn (-underlag)	Dyp, m.	Oljesmak
1	Kongen	På pillarene under restauranten .....	0.5	3
2	Malmøya	På NV-siden, mudderbunn .....	0.5	2
3	Ormøysund	På skjær syd i sundet .....	0.5	2
4	Malmøysund	På sydspissen av Malmøya, fjell .....	0.3	2
			1.5	1
5	Ljan	Mellom Ljan og Stubljan, fjell .....	1.0	0-1
6	Husbergøy	På NØ-siden, grusbunn .....	0.5	1
7	Huk	Skjær NV for Hukodden, fjell .....	0.5	2
			1.5	1-0
8	Snarøya	Innenfor Vassholmen, fjell .....	0.5	0
9	Ø. Vassholmlu	Fjellgrunn .....	1.5	0
10	Nesoddtangen	På østsiden, fjell .....	0.7	0
11	Nakkholmen	På nordsiden, fjell .....	0.5	0
12	Hovedøya	På sydsiden, mudderbunn .....	1.0	1
13	Ildjernet	På Kavringgrunden, fjell .....	0.5	0
			1.3	0
14	Ildjernet	Bukt på sydsiden, fjell .....	0.5	0
15	Steilene	På Vierskjær, fjell .....	0.5	0
16	Omnskåret	Mellom Steilene og Granerødstøa, fjell .....	0.5	0
17	Granerødstøa	På pillarer på bryggens nordside .....	0.7	0
18	Nærstestangen	Fjell .....	0.6	0
19	Konglungen	NØ-siden i Leangbukten, mudder .....	1.0	0

Metoden som er brukt til å karakterisere blåskjellene med hensyn til oljesmak har den svakhet at den består i en subjektiv vurdering, utført av en person som visste hvor blåskjellene var tatt. Dette kan ha hatt en suggererende virkning. En må imidlertid regne med at smaksmetoden i seg selv er adekvat for problemstillingen, nemlig hvorvidt blåskjellene kunne brukes til menneskeføde eller ikke. Den subjektive faktor kan elimineres ved å bruke en gruppe trenete smaksdommere som ikke vet hvor blåskjellene er tatt.

Foreløpig kan sies at blåskjell med oljesmak sannsynligvis vil finnes i farvannet nær Oslo, hvor det av andre (bl. a. hygieniske) grunner ikke vil være aktuelt å utnytte forekomstene. I dette området er kloakkforurensningen mest utpreget og antakelig hovedkilden til oljesmaken. Blåskjell som tas i om-

rådet fra Nesodden og ut Vestfjorden til Drøbak og selges til konsum i Oslo, har så vidt vites ikke hatt oljesmak.

#### SUMMARY

In the Inner Oslofjord, mussels from various localities have been tested for a possible taste of mineral oil. A piece of the mantle was cut and tasted raw by the author, the intensity of oil taste being measured in an arbitrary scale from 0 to 3. Oil taste was only indicated in mussels taken near the city of Oslo, probably caused by contamination from sewage.

#### LITTERATUR

BØHLE, B. 1965. Undersøkelser av blåskjell (*Mytilus edulis* L.) i Oslofjorden. *Fiskets Gang* 51 : 388—394.