



Diskusjon – forskningsbehov kvalitet laksefilet

Til diskusjon

1. Andre prosjekter som kan ha relevans for videreføring
 - Søknad TKVDN, renholdsmidler og effekt, FFN og FHF
 - Listeria i lakseindustrien
2. Hovedresultater i forprosjekt
 - Oppklaring dersom spørsmål
 - Diskusjon (grupper eller plenum): Gir resultatene grunnlag for videre arbeid?
3. Hva ville være fornuftig å følge opp videre?
 - Prioritering
 - Hva er viktigst?
 - Hva haster mest?
 - Hvordan bør det gjennomføres?
 - Hvem bør være involvert?
 - Risiko
 - Tidsplan



Kort om TKVDN-søknad

- TKVDN har bevilget 1 mill til forskning på renholdmidler:
- *Styret i TKVDN ønsker derfor at midlene fra TKVDN i sin helhet skal brukes til forskning i regi av Nofima. Ønsket tematikk for denne forskningen er beskrevet i vedlegg. Problemstillingen Listeria monocytogenes og renhold er en sentral utfordring for alle typer næringsmiddelindustri samt produsenter av vaske- og desinfeksjonsmidler. Resultatene vil derfor komme alle aktørene til gode.*
- *Nofima forplikter seg til, med forbehold at det kommer relevante utlysninger, å utforme en prosjektsøknad. Denne må være basert på hele eller deler av den vedlagte skissen og utformes i forståelse med to representanter utnevnt av TKVDN (se under). Det prioriteres å søke midler til et KFN (Kompetanseprosjekt for næringslivet). Dersom dette ikke er mulig søkes det om et Innovasjonsprosjekt for næringslivet. Dersom det innen årsskiftet 2014 ikke har lyktes å få delfinansiering til prosjektet fra forskningsfond eller forskningsrådet, skal midlene brukes inn mot relevante prosjekter ved Nofima og i forståelse med TKVDNs representanter (FHL, Lilleborg).*

Kort om TKVDN-søknad

- Det er sendt en prosjektsøknad for «grønn» sektor til forskningsrådet og innspill til FHF om parallelt prosjekt
 - Det er fokusert på bekjempelse av biofilm generelt, inkl Listeria.
- Tryggere og mer bærekraftig produksjon av fiskeprodukter gjennom målrettet og mer optimal bruk av vaske- og desinfeksjonsmidler.
 - Forstå kombinasjon av bakterieegenskaper og miljøbetingelser på effekten av renhold i prosessering av laks. Evaluering av viktighet av ulike overlevelsesmekanismer beskrevet i vitenskapelig litteratur og av produsenter (f eks resistens, dvale, biofilm, bakgrunnsflora....)
 - På grunnlag av 1) evaluere renholds-strategier for å bekjempe målorganismer enkeltvis og i komplekse biofilmer. Under evalueringen vil det tas hensyn til kost-nytte perspektivet.
- Laboratiestudier – ikke forsøk i bedrifter. Bruke bakterier og produksjonsbetingelser for flere bransjer.
- Møteplass flere bransjer

Kort om Listeria-prosjekt – hva likner og hva kan vi ta nytte av i en videreføring

- Oversikt over punkter mange i bransjen mener er vanskelig å holde rent
- Oversikt over andre forhold som ansees som problematiske mht smitte (personlig hygiene, kondens, soneskiller)
- Problempunkter for Listeria er ofte overlappende med problempunkter for renhold
 - vet ikke om man finner andre problembakterier i samme nisjer
- Oversikt over vanlig brukte renholdsmidler og metoder
- Noen uttak for bakterieflora.

Mulig videreføring

- Hvilke bakterier på pre-rigor filet etter produksjon har betydning for spisekvalitet og holdbarhet? Hvilke kvalitetsparametere som påvirkes av ulike bakterier og hva er mekanismene knyttet til redusert mikrobiologisk kvalitet?.
- Vil andre prosesser enn de mikrobiologiske begrense holdbarheten dersom man oppnår en ekstremt god hygiene?
- Hvilke årsaksforhold ligger bak ulikhetene i mikrobiologisk nivå man finner mellom anlegg som produserer pre-rigor laksefilet («best case» vs «worst case»)?
- Hva er de viktigste smittekildene for uønskede bakterier i produksjonsprosessen?
- Hvordan praktisk forbedre kvalitet på laksefilet gjennom bedre prosesshygiene?
- Hvordan hindre oppvekst av uønskede bakterier på filet?

Hva er fornuftig å følge opp videre?

- Prioritering
 - Hva er viktigst?
 - Hva haster mest?
 - Hvordan bør det gjennomføres?
 - Hvem bør være involvert?
 - Risiko
- Tidsplan