



Rådgiverne Wenche Larsen og Ann Helen Hellevik ved Møreforsking driver mye spennende forskning på utnyttelse av restråstoff. Her lager de farse av sildeavskjær. Foto: Torhild M. Martinussen

Kan avskjær fra sild bli lønnsomt?

Publisert: 16. mars 2013 kl 03:00

Møreforsking kikker på hvordan en kan oppnå lønnsom utnyttelse av buklist og annet avskjær fra NVG-sild.

Restråstoff fra sild i ulike retter er blitt testet ut av Møreforsking i samarbeid med Klippfiskakademiet. Gjennom prosjektet «Økt verdi fra havets sølv» skal en kartlegge mulighetene for en lønnsom utnyttelse av avskjær fra NVG sild, melder Møreforsking.

Norsk pelagisk industri har behov for å øke sine driftsmarginer. Restavskjæret fra filetproduksjon utgjør et stort volum. Dersom råstoffet behandles riktig kan ferskt og fryst avskjær ha et større produkt- og verdipotensial enn næringen i dag greier å utnytte.



Her er farse laget av avskjær fra sild. - Farsen egner seg godt til å lage tradisjonelle sildekaker, sier rådgiver Wenche Larsen. Foto: Torhild M. Martinussen.

I samarbeid med Grøntvedt Pelagic har en samlet inn restråstoff i fra filetproduksjonene hos bedriften. Prosjektet har fokus på utsorterte filetbiter og buklist. En har testet ut produksjon av farse fra de ulike fraksjonene og en har også forsøk salting og marinering av produktene.

Les mer om næringens satsing på restråstoff i FiskeribladetFiskarens store temautgave førstkommende onsdag!