



FISKERI- OG HAVBRUKSNÆRINGENS FORSKNINGSFOND

FHF - Fangstbehandling.

Frank Jakobsen, 13. juni 2013.



FISKERI- OG HAVBRUKSNÆRINGENS FORSKNINGSFOND

Næringsrettet FoU for en bærekraftig og lønnsom sjømatnæring i vekst

Strategiske satsingsområder

- Bærekraft
- Dokumentasjon av helseeffekter (human ernæring).
- Totalutnyttelse av fiskeråstoff (biråstoff/restråstoff)
- Konkurranseskraft og effektivitet
- Kvalitet
Markedsforskning
- Kunnskap om rammebetingelser
- HMS



Faggrupper/referansegrupper

- Faggruppe fiskeriteknologi
- Faggruppe marine ressurser
- Faggruppe hvitfisk
- Faggruppe pelagisk
- Faggruppe konvensjonell
- Faggruppe skalldyr
- Faggruppe kvalitet laks og ørret
- Faggruppe robust fisk og bærekraftig havbruk
- Faggruppe marint restråstoff

Budsjett FHF 2013

- **Budsjett på MNOK 228,5**
 - Adm. og kommunikasjon 28,0
 - Generisk 40,0
 - Fiske og fangst 29,5
 - Industri og foredling 36,0
 - Havbruk 95,0

Kvalitet langs hele verdikjeden

- FHF har prioritert arbeidet knyttet til fangstbehandling og råstoffkvalitet helt siden vi ble opprettet i 2001.
- Kvalitet fra hav til fat
 - Fangstskader på råstoff i kystflåten
 - Temperaturstyring fra fangst til marked
 - Bløgging og utblødning
 - Automatisk fangstbehandling på fiskebåt

Fangstskader på råstoff i kystflåten

- Hva er konsekvensen for kvaliteten på saltfisk, tørrfisk og filet – flere FoU-prosjekter i 2004
- Benyttet en fangstskadeindeks
 - Sjødød, redskapsmerker, blodsprenget, hogg-/krokskader, dårlig blodtappet. Sammenlignet med feilfri fisk.
- Det er klar sammenheng mellom kvalitetsfeil i torskeråstoffet og kvaliteten på de ferdige produktene – og prisen man kan oppnå i markedet.
- Sjurdur Joensen fra Nofima vil informere nærmere om disse resultatene


Temperaturstyring fra fangst til marked


- 0-visjon
 - Hurtig nedkjøling av fisk ned til 0°C (eller lavere) og holde denne temperaturen helt frem til kunde. God kjøling av fisk er svært viktig for god kvalitet.
 - FHF har utarbeidet en plakat med holdbarhetsdata for kjølt fisk.
 - Torsk lagret på 0°C har en holdbarhet på 14 dager, mens torsk lagret på 4°C har en holdbarhet på 8 dager.
- Leif Akse fra Nofima vil presentere forskningsdata i forhold til kjølemetode og kvalitet på råstoff og sluttprodukt.

Bedriftsplakat kjøling



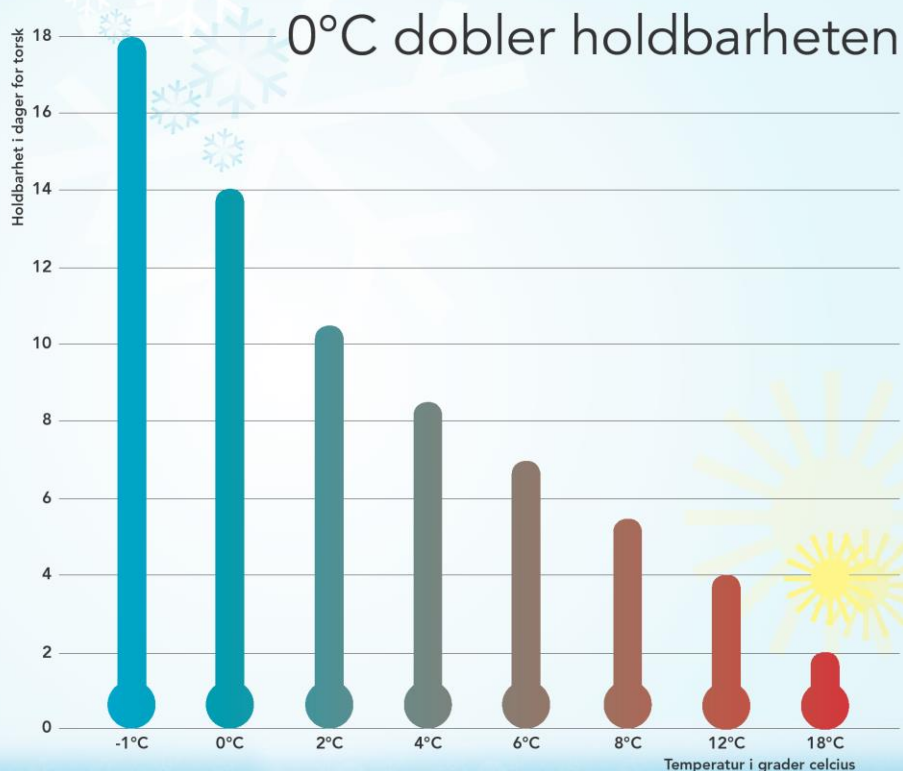
ISKALDE FAKTA

 Rask kjøling
eller ising ombord

 Kjøling i mottak
og produksjon

 Ubrutt kjølekjede
i distribusjon

**Gir lengre holdbarhet,
mindre svinn og bedre
lønnsomhet!**



Bløgging og utblødning

- Dårlig utblødning er den største utfordringen for hvitfisknæringen.
- En del fisk blir bløgget sent eller ikke i det hele tatt.
- Rødlig farge i muskel – blod i årene i buken
- FoU-resultater viser
 - Tiden det tar før fisken bløgges er viktigere enn hvilken bløggemetode som brukes.
 - To-trinns bløgging og utblødning gir bedre blodtapping enn fisk som er direktesløyd.
- Leif Akse fra Nofima vil presentere resultatene for oss.

Automatisk fangstbehandling på båt

- FHF prioriterer å utvikle teknologi og linjer om bord i fiskebåter for automatisk fangstbehandling.
- Linjene må kunne ta unna store volum på kort tid.
- Automatisk fangstbehandling omfatter
 - Bedøving, bløgging, utblødning, kjøling, sortering på størrelse og art.
- Enklere arbeidsdag med færre tunge løft.
- Snurrevad – vi får presentert resultater fra prosjekter som kjøres av SINTEF og Nofima.
- Hvitfisk trål – FHF planlegger en større satsing på automatisert og forbedret fangstbehandling om bord i hvitfisktrålere. Det legges opp til et samarbeid mellom Nofima og SINTEF. I satsingen inngår bl.a. oppbevaring av tråltorsk i levendetanker slik at den kan slaktes levende.

God dokumentasjon av god kvalitet

- Det er utarbeidet mye kvalitetsmaterieill
 - Kvalitetsbehandling av fersk hvitfisk.
 - Kvalitet på første hånd – NR's kvalitetsbrosjyre.
 - Fisk i særklasse – NF (video, brosjyre).
 - Hvis du kunne velge.
 - Ekte kjærlighet.
 - Tørrfisk.
 - Produksjon av fisk om bord i fiskefartøy.
 - Video, brosjyre og mappe.
 - Fakta-ark og rapporter fra kvalitetsprosjekter.