

Objektiv kvalitetsmåling av rund fisk

13. FEBRUAR 2019

MYRE



Karsten Heia
Seniorforsker



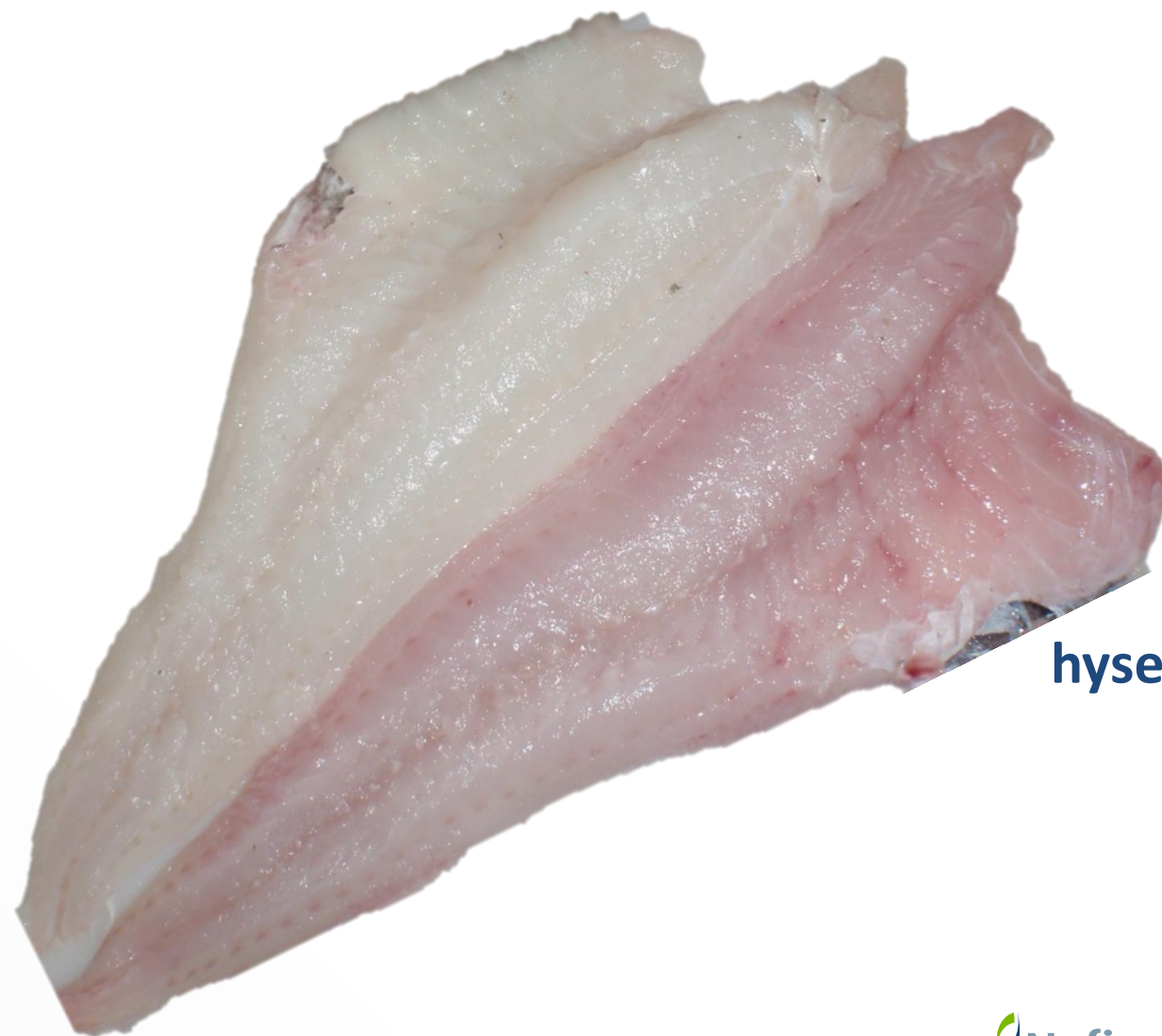
Topp kvalitet

Hva går galt?

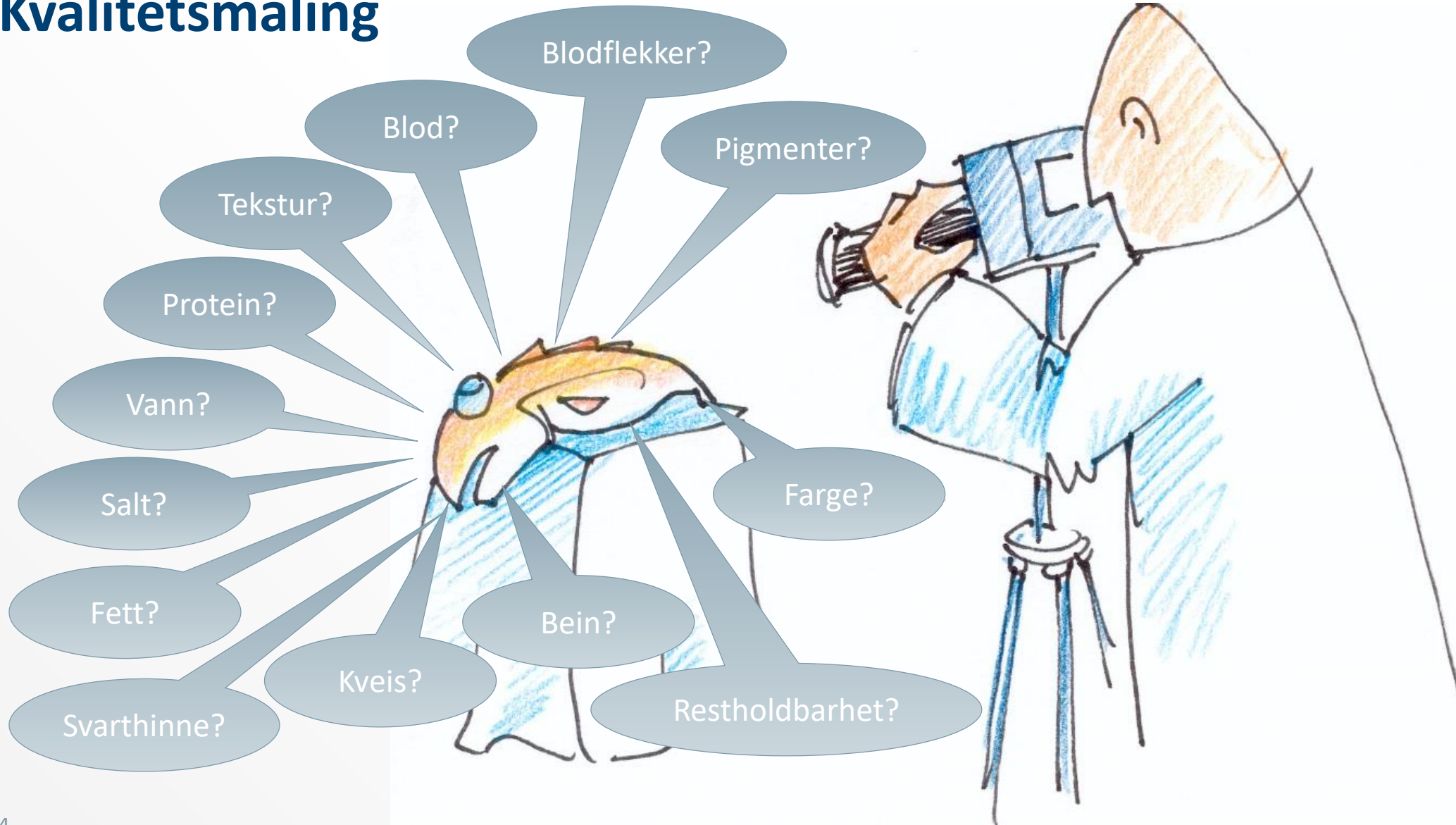


Topp kvalitet

Men utfordringer



Kvalitetsmåling

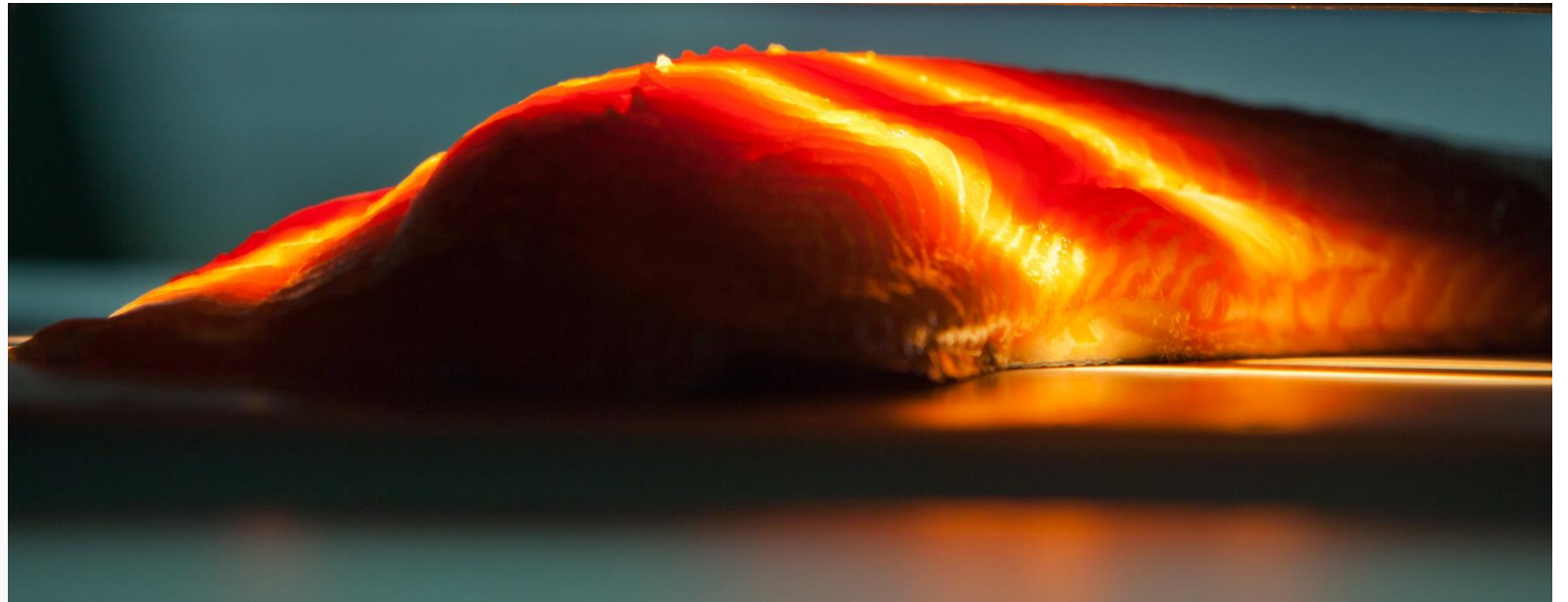
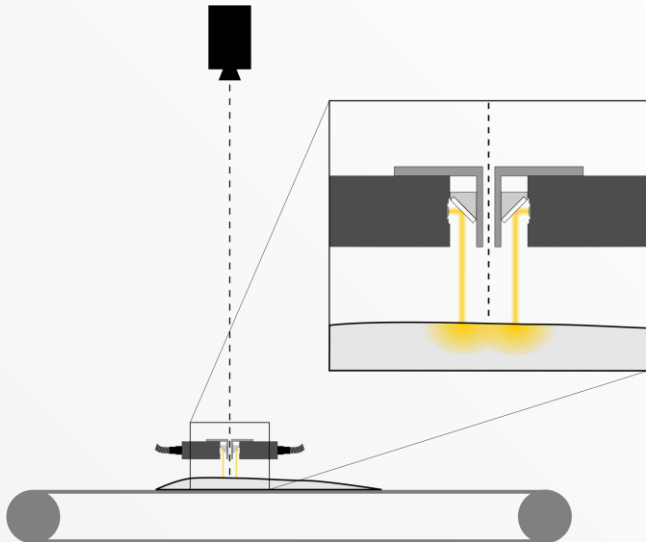


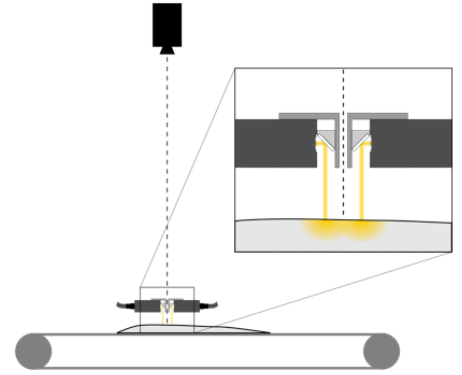
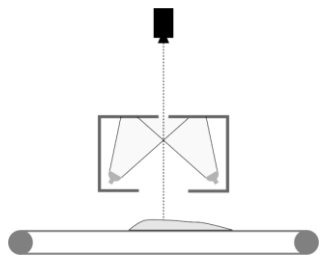
Hyperspektral avbildning

Hva er det?

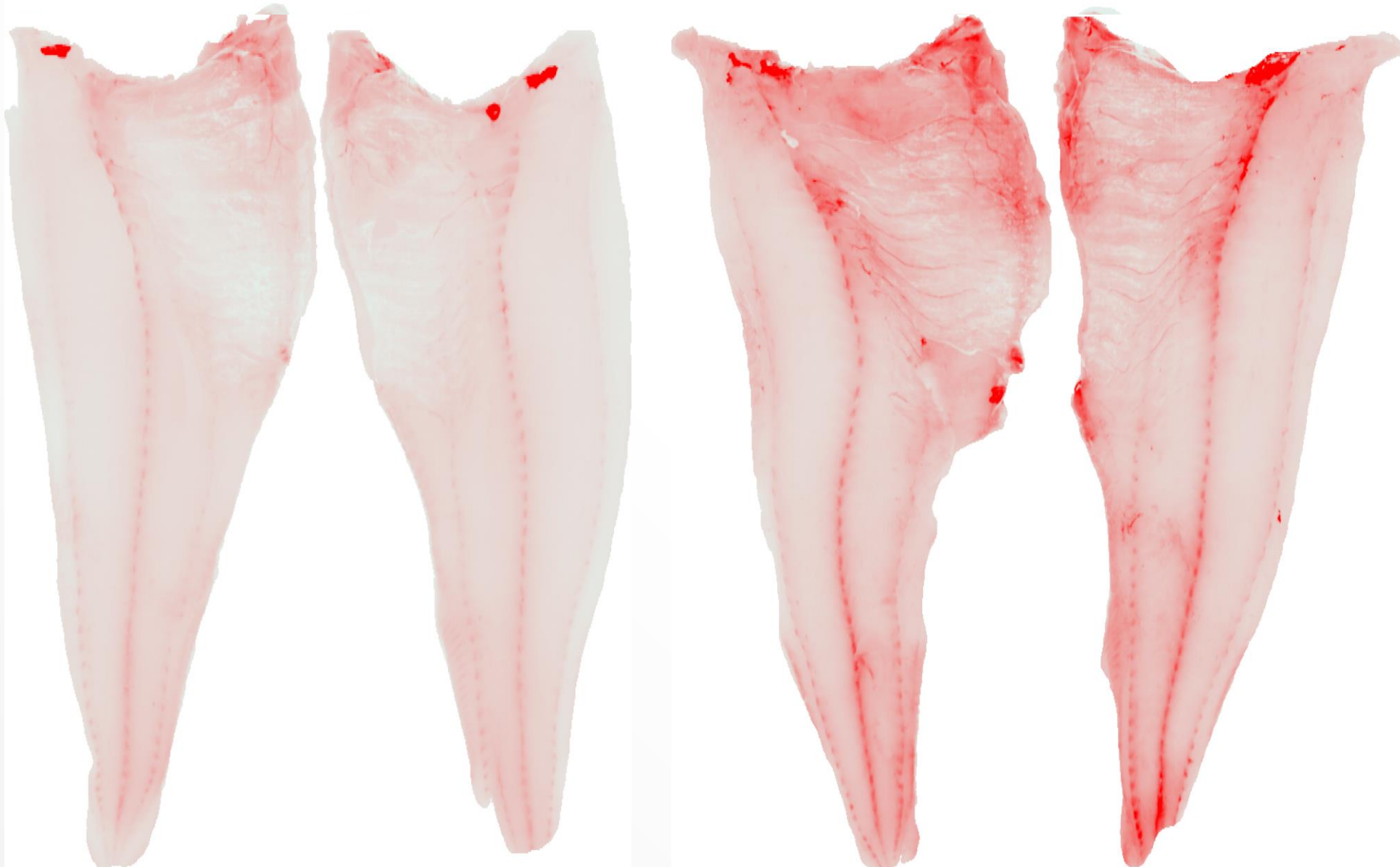
To avbildningsoppsett:

1. Diffus refleksjon: Avbilder overflaten til en fisk/filet
2. Interaktans: To fokuserte lyslinjer på fisk/filet – måler mengde lys som kommer ut av fisken midt mellom lysstripene (avbilder innsiden av fisken/fileten)





Kvalitetsmåling filet

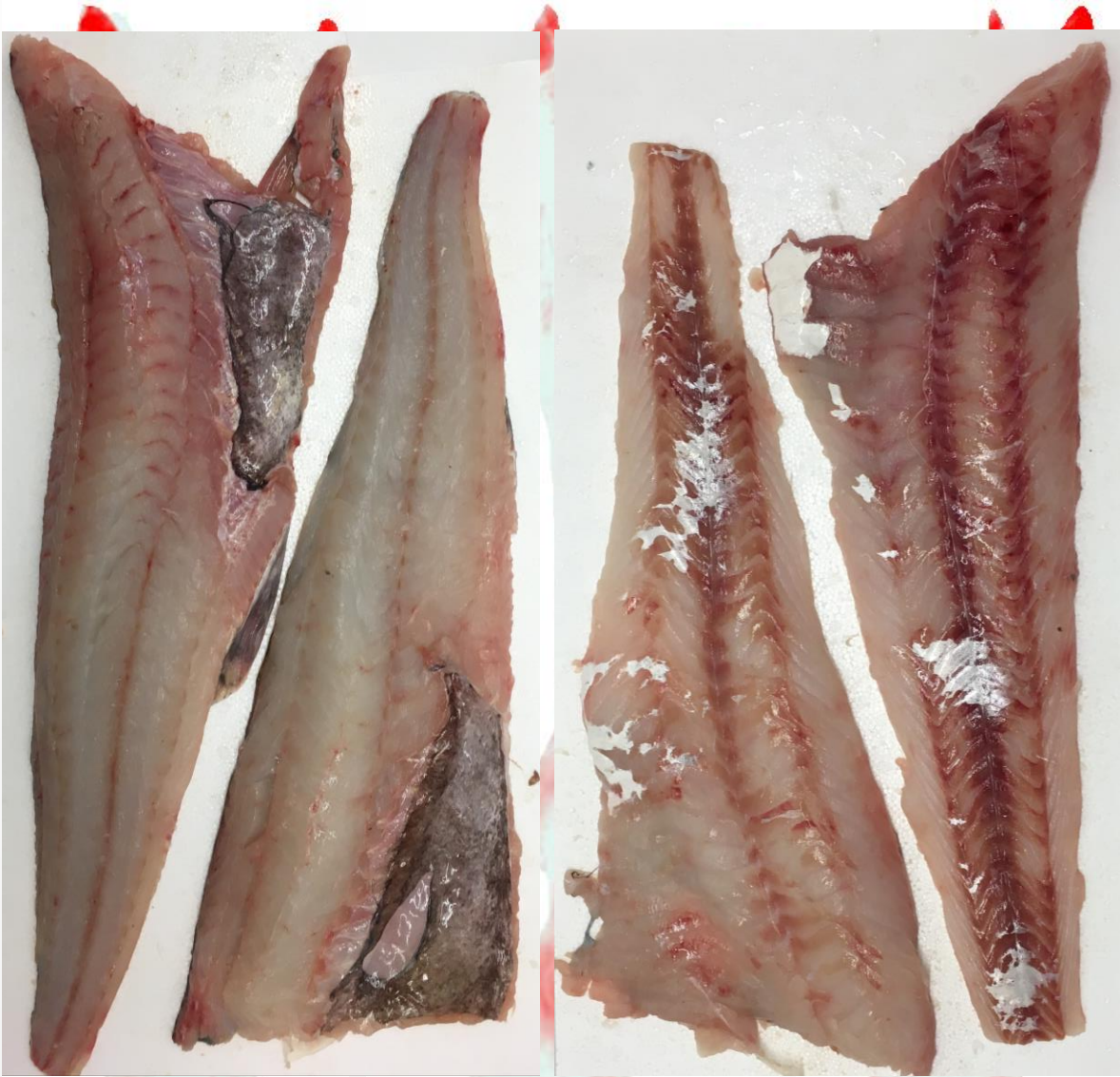


Blood Analysis - Whitefish fillets

Kvalitetsmåling HG fisk?

Er det mulig?

- Har startet et kommersialiseringsløp for utvikling av en maskin for HG fisk
 - Arter: Torsk, hyse og sei
 - Sortering basert på art, størrelse, fangstskader og blod
 - Kan brukes om bord på trålere, snurrevad og på kaia ved levering
 - All fisken kan analyseres



Kvalitetssortering på HG fisk

Hva betyr det?

- Differensiert pris på fangst ved levering
- Riktig fisk til riktig anvendelse
 - Forutsigbarhet i produksjon
 - Jevnere kvalitet på sluttproduktet
 - Slipper nedklassifisering av sluttprodukt



Takk for
oppmerksomheten

 /Nofima

 @nofima


 /company/nofima/

 /nofima

#nofima

Karsten Heia
Seniorforsker

 Karsten.heia@nofima.no

 /company/nofima/