

Kvalitetsmåling på HG fisk. Hva er mulig og hva betyr det for fremtidens fiskerinæring?

18. OKTOBER 2018

TROMSØ



Kate Washburn
Forsker



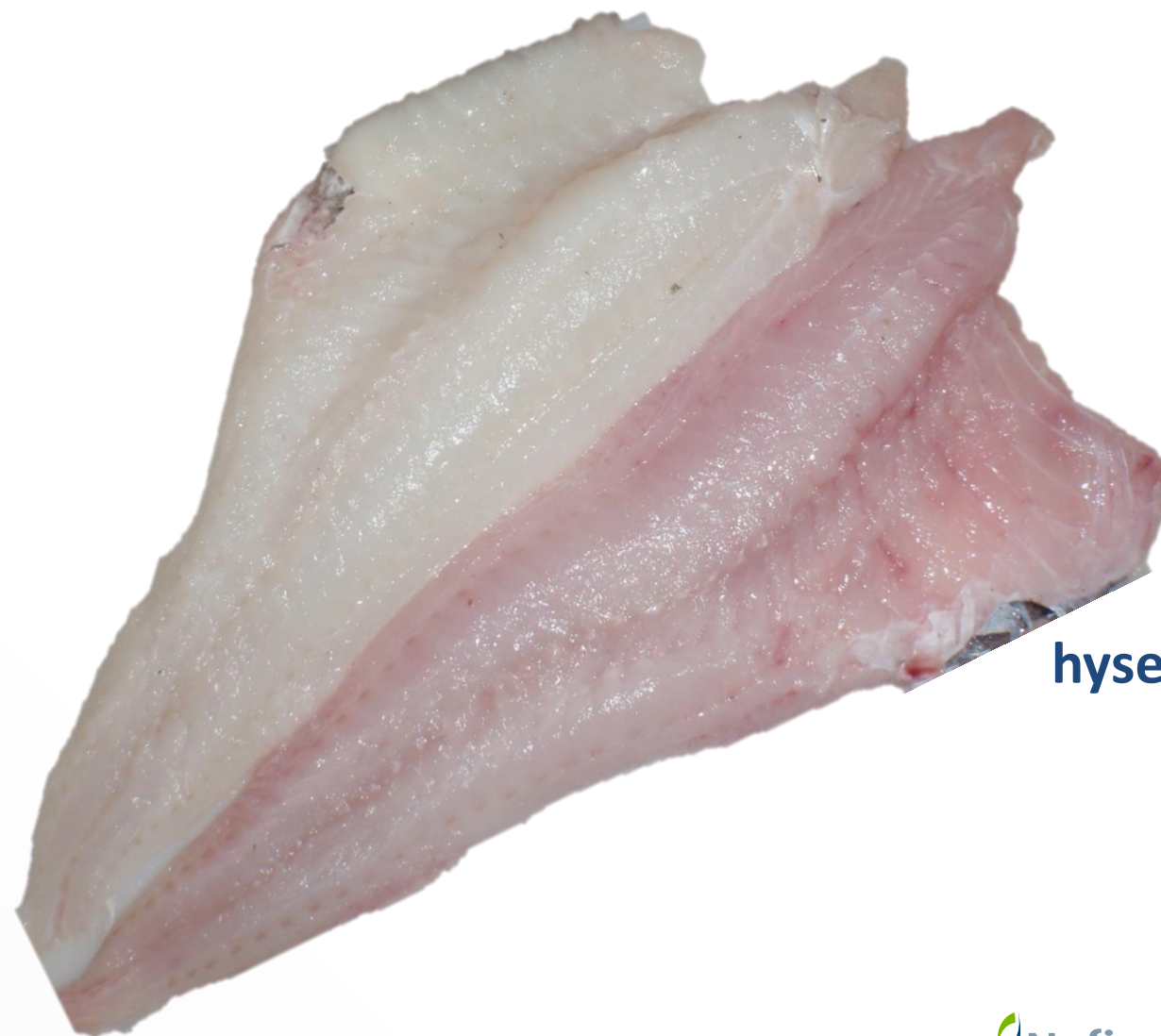
Topp kvalitet

Hva går galt?

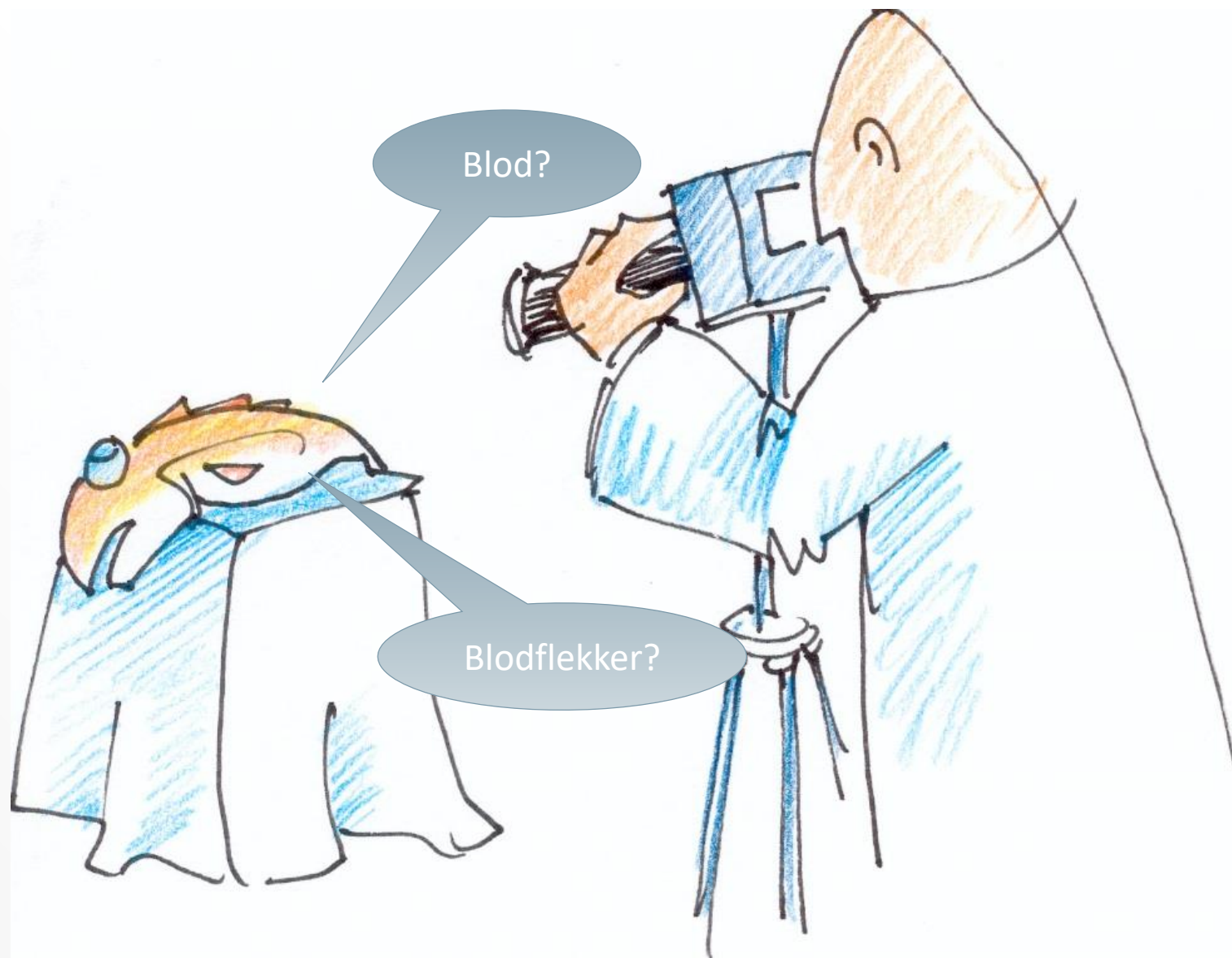


Topp kvalitet

Men utfordringer



Kvalitetsmåling

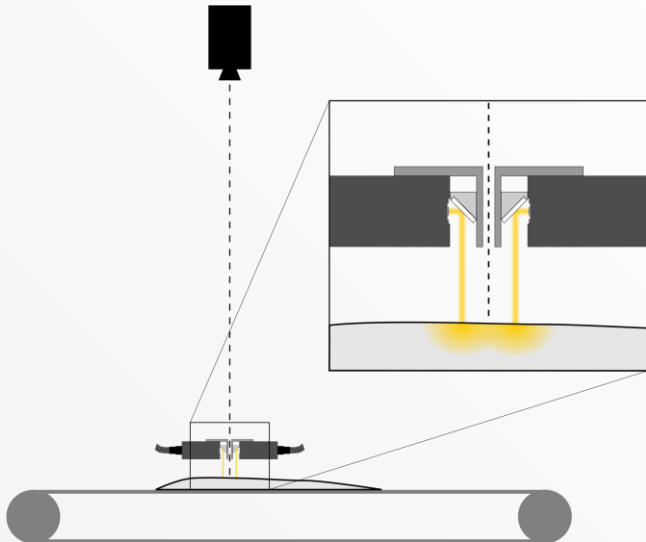


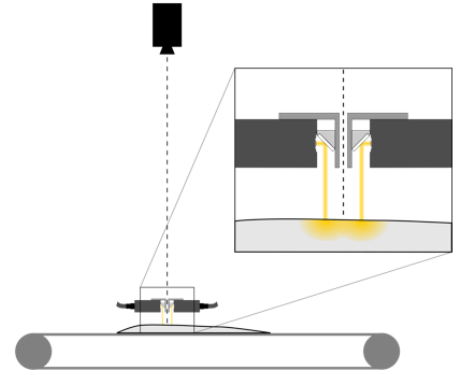
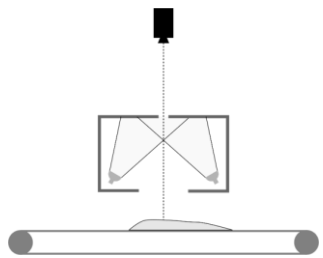
Hyperspektral avbildning

Hva er det?

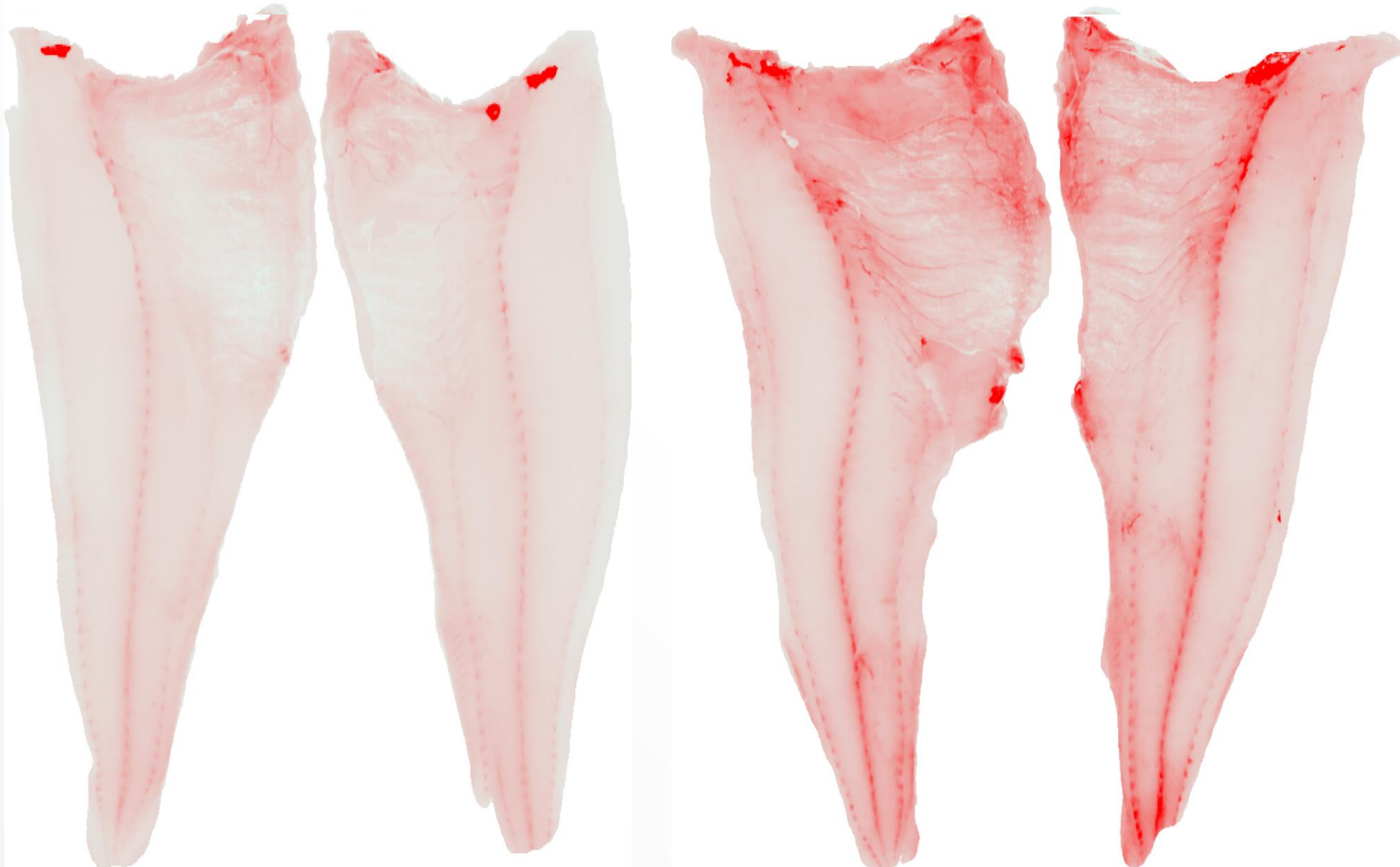
To avbildningsoppsett:

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)





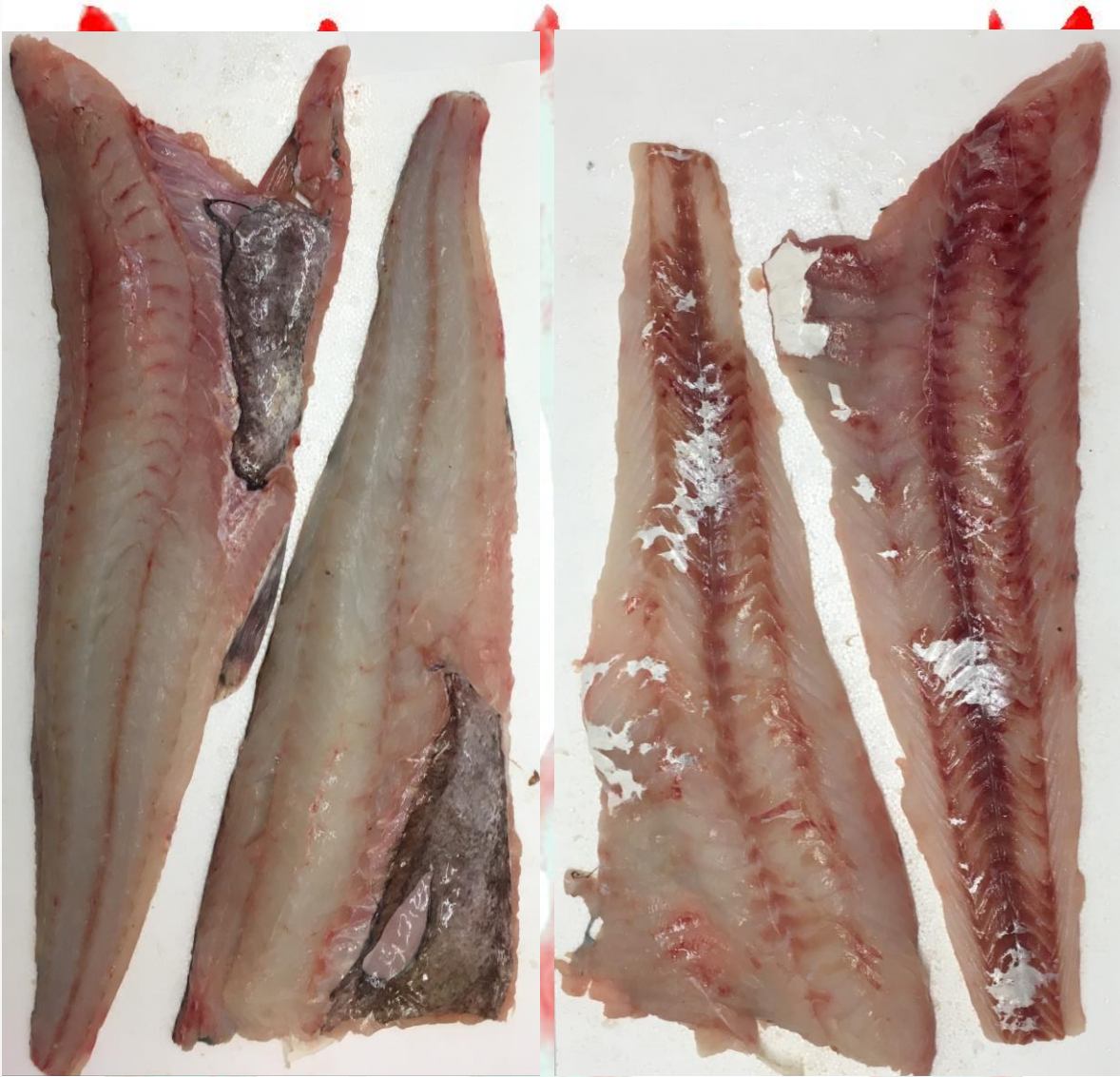
Kvalitetsmåling filet



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, blod og størrelse
- Kan brukes om bord på trålere og på kaia
- All fisken kan analyseres



Kvalitetssortering på HG fisk

Hva betyr det?

- 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

Kate Washburn
Forsker

 Kate.washburn@nofima.no

 /company/nofima/