

ÅPEN UTLYSNING I REGI AV FHF

Utvikling av metode for produksjon av smaksnøytralt proteinpulver fra limvann ved foredling av makrellavskjær.

Konkurranse

FHF lyser ut inntil 3 mill NOK for å utvikle en metode for produksjon av smaksnøytralt proteinpulver fra limvann ved foredling av makrellavskjær.

Bakgrunnen for dette er at FHF anser det som å være flere enn et miljø som kan, og er relevant for å løse oppgaven, og at FHF blant disse ikke kan se at det ene peker seg ut som klart ledende fremfor andre. Konkurransetsetningen skjer ved at FHF foretar en åpen utlysning. FHF anmoder med dette om å få tilsendt et prosjektforslag for løsning av den angitte målsettingen og forutsetninger jf. nedenfor. Vi ber om at FHF's retningslinjer for prosjektbeskrivelse følges ved utarbeidelse av prosjektforslaget (se vedlegg 2).

Behov for ytterligere presiseringer i fasen med utarbeidelse av søknad tas opp med FHF. Hvis det blir behov for endringer i utlysningsteksten vil dette bli lagt ut som nyhetssak fra FHF på www.fhf.no (samme som denne utlysningen), men ingen endringer vil bli gjort etter 10.02.2019 kl 12:00. Søkere er selv ansvarlige for å følge med om det legges ut slike endringer.

Søknader sendes til: Post@fhf.no

Kopi sendes til: Lars R. Lovund, (lars.lovund@fhf.no)

Tittel: **Produksjon av smaksnøytralt proteinpulver fra limvann av makrellavskjær.**

Avsenders ref.: 18/00182
Prosjektnummer: 901534
Gradering: Åpen

Tidsplan

Prosjektinitiering:

15.01.2019: Åpen utlysning bekjentgjøres

28.02.2019: Frist for innlevering av prosjektforslag (kl 14:00)

14.03.2019: Tilbakemelding til søkere om resultat fra evalueringen

14.04.2019: Oppstart av prosjekt forutsatt at alle formaliteter er på plass (kan avvike for enkelte prosjekter).

Behov for ytterligere presiseringer i fasen med utarbeidelse av søknad tas opp med FHF. Hvis det blir behov for endringer i utlysningsteksten, vil dette bli lagt ut som nyhetssak fra FHF på www.fhf.no (samme som denne utlysningen), men ingen endringer vil bli gjort etter 10.02.2019 kl 12:00. Søkere er selv ansvarlig for å følge med om det legges ut slike endringer.

Spørsmål om utlysningen kan sendes på e-post til Lars R. Lovund (lars.lovund@fhf.no).

Prosjektgjennomføring og leveranser:

14.04.2019: Oppstart av prosjekt

15.01.2021: Frist for gjennomført analyser, referansegruppemøter samt rapportering (leveransene i prosjektet spesifiseres og datofestes i prosjektforslaget)

20.01.2021: Frist for sluttrapportering og prosjektslutt.

Bakgrunn og problemstilling

Fiskeproteiner i alle ulike former er forbundet med karakteristisk lukt og smak. Dette har vært en utfordring i en årrekke for industrien som ønsker å produsere proteinpulver til produkter som f.eks kosttilskudd og sportsnæring. Markedet ønsker lukt og smaksnøytrale produkter som kan smakstilsettes med ulike velkjente smaker.

Pelagisk industri ønsker å produsere mel/pulver med høyt proteininnhold fra avskjær av makrell. Disse produktene er tenkt benyttet inn mot kosttilskudd, ingredienser til pet food eller som næringsmiddel som f.eks functional food. Tørket fiskeprotein har ofte en særegen lukt som kan være vanskelig å fjerne eller kamuflere. Fiskemel har imidlertid høy næringsverdi og det er et mål å kunne fremstille et produkt som har redusert eller fjernet lukt og smak og dermed er mer egnet til humant konsum (HC).

Pelagisk industri vurderer det som interessant å se nærmere på limvann eller hydrolysert limvann. Det forventes at limvann har størst potensial for å utvinne et smaksnøytralt produkt. I limvann finnes det hovedsakelig vannløselige proteiner og noen få prosenter med fett.

Utlysningen er en invitasjon til FoU-miljøer til å komme med prosjektforslag for løsning av angitt problemstilling. Prosjektforslaget skal være et utgangspunkt for endelig spesifisering og beskrivelse av den aktivitet som skal gjennomføres i konkurranseutsatt prosjekt. Endelig aktivitetsbeskrivelse lages i samråd med FHF og en referansegruppe.

Behov for ytterligere presiseringer i fasen med utarbeidelse av prosjektforslag, tas opp med FHF.

Målsetting

Hovedmål:

Utvikle en prosess for å fremstille et lukt- og smaksnøytralt proteinkonsentrat fra limvann av makrellavskjær

Delmål:

- 1 Karakterisere de forbindelser som skaper uakseptabel lukt og smak på proteinkonsentrat fra limvann av makrellavskjær.
- 2 Utvikle en prosess hvor smak og lukt reduseres til et akseptabelt nivå for humant konsum.
- 3 Avklare beste metode for tilsetning av komponenter som skjuler smak og lukt og teste resultatene fra bruken av disse v.h.a. anerkjente metoder.
- 4 Fremstille et prøveparti på 20 kg til smaks- og markedstest.

Forutsetninger i prosjektet

Angi:

- En kortfattet oversikt over relevant tidligere og pågående forskning innenfor problemfeltet
- Hvorvidt forskerne samarbeider med lignende prosjekter, FoU-miljøer, bransjeorganisasjoner etc.
- Samarbeid med en pelagisk bedrif.
- Timepris for aktuelle forskere
- Evt. andre forutsetninger.

Nytteverdi

Nytteverdien for fiskerinæringen angis (f.eks. potensialet for verdiskaping, kostnadsreduksjon, økt effektivitet, energiøkonomisering, bedre tilpasning mellom fangst- og foredlingskapasitet på land, markedsadgang, osv.).

Organisering

Oppdragsgiver er FHF.

Referansegruppe:

FHF definerer sammensetningen av en referansegruppe bestående av personer som representerer næringen på sjø og land. FHF-ansvarlig deltar i referansegruppens møter. Prosjektleder (og eventuelt andre fra prosjektgruppen) skal delta i møter i referansegruppen. Det avholdes minst ett årlig fysisk møte i referansegruppen, i tillegg til Skype-/telefonmøter ved behov. Det skal avholdes fysisk møte før prosjektslutt for gjennomgang av sluttleveranser og sluttrapport, før disse er å betrakte som endelige (NB Husk å budsjettere med kostnader til referansegruppemøter i prosjektforslaget).

Utførende prosjektgruppe:

Den som tildeles prosjektet/oppgaven organiserer team for gjennomføring av arbeidet. Arbeidet i prosjektgruppen ledes av prosjektleder (CV for prosjektleder legges ved prosjektforslaget). Prosjektleder og planlagt team opplyses om i prosjektforslaget. Eventuelt innleide ressurser og annet formalisert samarbeid angis.

Leveranser :

I prosjektet skal følgende leveranser inngå (datofestes i prosjektforslaget):

- Referansegruppemøter med dokumentasjon og referater
- Fagrapporter
- ppt-presentasjon til bruk for næringen og andre interessenter
- Produksjon av 20 kg proteinpulver uten lukt og smal til bruk for industrien.
- Faglig sluttrapport iht. FHF's retningslinjer
- Administrativ sluttrapport iht. FHF's retningslinjer
- Utfylt resultatmålings skjema

Følgende typer leveranser og tiltak kan i tillegg være aktuelle – beskriv hvilke og hvordan i prosjektbeskrivelsen (datofestes):

- Vitenskapelige artikler i journaler med fagfellevurdering.
- Kronikker og nyhetssaker, løpende (angis mer spesifikt i prosjektforslaget)
- Samlet resultatsammendrag i form av faktaark
- Presentasjon(er) av prosjekt og resultater i møter med næringen (forslag kan angis i prosjektforslaget). Dette avtales nærmere med FHF
- Animasjon/film
- Informasjonsbrosjyrer/-hefter
- Kunnskapsstatus.

Kvalitetssikring

FoU-institusjonen må sikre at arbeidet er gjenstand for tilfredsstillende kvalitetssikring, hvordan dette utføres skal beskrives i prosjektbeskrivelsen.

FHF forventer at eventuelle uklarheter underveis kommuniseres og søkes oppklart uten forsinkelse.

Budsjett

FoU-miljø utarbeider budsjett og prosjektforslag. Budsjettet skal omfatte alle kostnader knyttet til arbeidet og skal også inkludere estimerte reise- og møtekostnader i forbindelse med møter i referansegruppen. Det skal spesifiseres egne kostnader knyttet til hvert trinn i aktivitets-/gjennomførings-planen. Kostnader kategoriseres i:

- Lønnsrelaterte kostnader (bemanning)
- Reiserelaterte kostnader
- Andre kostnader (spesifiseres).

Kostnadsbudsjettet skal fordeles på år. Timepriser angis, og eventuell prisstigning skal være inkludert og identifiserbar. Kontakt gjerne FHF ved uklarheter og behov for presiseringer.

Kriterier for vurdering av søknader

Prosjektforslagene gis en vurdering etter følgende kriterier (i prioritert rekkefølge):

- Prosjektforslagets relevans til forespørselen og målet med arbeidet
- Økonomisk ramme for arbeidet/prosjektet
- Forskningskvalitet, inkludert metodevalg
- Beskrevet prosjektkvalitet (herunder gjennomføringsevne og faglige forutsetninger for å gjennomføre prosjektet) samt formidlingskvalitet knyttet til leveranser
- Tilknytning til relevante aktiviteter/prosjekter
- Prosjektforslagets vurderbarhet og dokumentkvalitet.

Prosjektforslaget må være så komplett at det kan foretas en evaluering basert på kriteriene ovenfor. Prosjektforslaget skal ikke overskride 10 sider ekskl. vedlegg.

FHF forbeholder seg retten til å:

- Avvise innkomne prosjektforslag som ikke er i tråd med målsettingen for utlysningen
- Avvise innkomne prosjektbeskrivelser som ikke oppfyller formelle krav i utlysningne og FHF's retningslinjer for prosjektbeskrivelser.
- Be om avklaringer før og under evalueringen
- Avlyse konkurransen eller foreta ny utlysning
- Forespørre aktuelle FoU-miljø om å samarbeide om prosjektgjennomføringen hvis det er viktig for den totale prosjektkvaliteten.
- Bruke ekstern kompetanse ved evaluering av prosjektforslag.

Behandling av søknader

- Innkomne prosjektforslag gjennomgås i FHF og FoU-miljøene gis mulighet til å svare på eventuelle uklarheter/mangler.
- Innstilling: FHF's fagapparat rangerer prosjektforslagene basert på score på evalueringskriteriene, samt kommentarer og råd fra fagpanelet/næringspanelet.
- En innstilling lages og besluttes av FHF ut fra en totalvurdering av kriteriene.
- Forutsetninger for tilsagn presenteres valgt miljø som får en frist til å akseptere/avslå å delta i videre løp. NB! Tilsagn gis ikke på dette stadiet.
- FHF forbeholder seg retten til, eventuelt i samråd med referansegruppen, å inngå nærmere drøftelser med valgt FoU-miljø med tanke på å få utarbeidet en endelig aktivitetsbeskrivelse.
- FHF's gjeldende standardvilkår blir lagt til grunn for tilsagn.

Vedlegg til forespørselen fra FHF:

1. FHF's standardvilkår (Versjon datert 01.01.2019)
2. Retningslinjer for prosjektbeskrivelser til FHF
3. Mandat for referansegrupper i FHF

Dokumentene finner her: <http://fhf.no/om-fhf/slik-arbeider-fhf/>