



FISKERI- OG HAVBRUKSNÆRINGENS FORSKNINGSFOND

# Pågående FoU-prosjekter på området Kvalitet laks og ørret

---

Kristin Lauritzsen FoU-koordinator Industri i FHF  
ved NSL i Trondheim

# Kvalitet = kundens forventninger til produktet

**Langs verdikjeden laks og ørret finnes en rekke leverandør-kunde forhold:**

- Genmateriale/eggproduksjon, settefisk, matfisk, slakteri/pakkeri, transportør, eksportør, foredling, supermarkedskjeder, detaljister, konsument/forbruker

# For å opprettholde verdikjede laks og ørret som en norsk suksesshistorie:

Alle leverandør-kunde forhold må vektlegges:

**RETT KVALITET TIL KUNDEN HVER GANG !!!!**

**FoU kan bidra til at næringa når målet**

# FoU prosjekter med fokus på norske produksjonsfortrinn og spesifikke markedskrav

1. FHF 900342 Pre-rigor marinert laksefilet (2009-2010)
2. FHF 900420 Effekter på kvaliteten til pre-rigor produsert røkt laksefilet (2010-2011)
3. FHF 900435 Karakterisering av økologisk lakseråstoff (2010)
4. FHF 900521 Tiltak for økt kontroll med Listeria i laksenæringen: Hovedprosjekt (2010-2014)

# 1. FHF 900342 Pre-rigor marinert laksefilet (2009-2010)

## **Mål:**

Å generere basiskunnskap ved marinering av pre-rigor filetert laksefilet for ytterligere å øke kvaliteten på laksefilet som råstoff

**FoU ansvar:** Nofima Mat ved seniorforsker Marit Rødbotten

## **Leveranser:**

- Foredrag FHF fagsamling 20.10.2009 på Gardermoen og på LOs FoU-konferanse 04.03.2010
- Sluttrapport levert pr.24.08.2010  
(tilgjengelig PDF versjon på internett: [www.nsl.no/FoU](http://www.nsl.no/FoU) )
- Populærvitenskaplig artikkel i Norsk Sjømat nr. 6/2010

## 2. FHF 900420 Effekter på kvaliteten til pre-rigor produsert røkt laksefilet (2010-2011)

### Mål:

1. Dokumentere effekter av slaktestress og utblødning på muskelfarge, tilbakeholdelse av astaxanthin og harskningsgrad (oksidasjon) hos pre-rigor produsert røkt laks
2. Dokumentere effekter av salting, røyking og kjølelagring på muskelfarge, tilbakeholdelse av astaxanthin og harskningsgrad (oksidasjon) hos pre-rigor produsert røkt laks

**FoU-ansvar:** Seniorforsker Sveinung Birkeland Nofima Mat i Stavanger og Seniorforsker Leif Akse Nofima Marin i Tromsø



## Leveranser fra FHF 900420:

- Sluttrapporter i løpet av november 2010 tilgjengelige som PDF på Internett siden [www.fhf.no](http://www.fhf.no) og [www.nsl.no](http://www.nsl.no)
- Populærvitenskaplig artikkel i Norsk Sjømat i 2011
- Foredrag ved Leif Akse under Sjømatdagene 2011  
Foredlingskonferansen 19. januar  
Rica Hell Hotell Værnes

### 3. FHF 900435 Karakterisering av økologisk laks (2010)

- Formål:  
Å kartlegge råstoffegenskaper hos laks som er produsert økologisk sammenlignet med laks som er produsert på en konvensjonell måte
- Status: Prosjektet ble ikke gjennomført pga mangel på råstoffprøver



## 4. FHF 900521 Tiltak for økt kontroll med Listeria i laksenæringen: Hovedprosjekt (2010-2014)

- Prosjektet hadde oppstartsmøte 27.10.2010
- Detaljert presentasjon følger i foredraget seinere i dag

- **Takk for oppmerksomheten !**