

ØKT VERDISKAPING I KRABBENÆRINGEN BASERT PÅ LØPENDE KARTLEGGING OG SYSTEMATISERING AV FANGSTDATA

Populærvitenskapelig sammendrag

Ved kjøp av sjømat fra fiskefartøy priser man gjerne fangsten etter volum og størrelse på råvaren. Kvalitet blir sjeldent priset inn i sluttseddelen. I enkelte tilfeller er det et misforhold mellom hva markedet priser varene etter, og hva fiskekjøperne priser varene etter. Det kan være hvis markedet er betalingsvillige for produkter av en viss størrelse eller kvalitet, mens fiskerne selger råvaren etter volum og fangsttidspunkt. I taskekrabbenæringen opplever man til tider slike misforhold, mye grunnet at man ikke har metoder for objektivt å kunne prise inn kvalitetsparametre som for eksempel matinnhold.

For å tilby de norske og europeiske markedene topp kvalitet av kokt, hel taskekrabbe, må man i forkant gjøre en grundig sortering. Krabbe med for lite matinnhold er ikke egnet som hel, kokt krabbe og må benyttes til andre, mindre betalte produkter. For krabbeprodusenter, som HitraMat, er det en utfordring å få nok krabbe som holder denne kvaliteten. For å tilfredsstille kundene er det derfor et ønske å finne metoder for å øke andelen av krabbe som kan kokes hel, uten å fire på kvaliteten.

Gjennom de siste to år har HitraMat arbeidet med å utvikle systemer for å måle matinnholdet i hver fangst, for så å systematisere dataene slik at de kan benyttes som et verktøy i driften. Tanken er at ved å samle inn og systematisere data om matinnholdet, kan man gi bedre tilbakemeldinger til fiskerne om kvaliteten. Fiskerne kan så bruke denne informasjonen til å vurdere hvilke områder, tidspunkter, hvilke teiner og agn som gir krabbe med best matinnhold. På sikt er det ønskelig at dette skal gjøre den norske krabbenæringen bedre rustet til å levere krabbe av god kvalitet i et marked med sterk konkurranse fra irske, brittiske og franske konkurrenter.

Teknologien bak dette prosjektet består av en automatisk gjennomlysningsmaskin som beregner innholdet av lever og rogn i hver krabbe. Gjennomlysningsmaskinen kan på bakgrunn av målingene definere om krabben er av god nok kvalitet til å koke hel, samtidig som at det utarbeides en rapport til fiskeren om kvaliteten på dagens fangst. I løpet av arbeidsdagen vil fiskeren få tilgang til rapporten gjennom en web-portal, slik at fiskeren er forberedt på hvilken kvalitet krabben har i det området han fangstet.

Web-portalen vil i tillegg fungere som et effektivt kommunikasjonsverktøy mellom fiskerne og HitraMat, ved at man lett kan sende meldinger om konkrete fangster eller generelle meldinger til hele flåten.

Det er en utfordrende prosess å utvikle og implementere ny, utestet teknologi. Krabben forandrer seg gjennom sesongen, med hensyn på rogn og leverinnhold. Andre faktorer påvirker målingene gjennom sesongen, som blant annet krabbens temperatur, skalltykkelse osv. Etter mye prøving og feiling er det nå utviklet en linje for råvaregjennomlysning ved HitraMat AS sin fabrikk på Hitra. Linjen kan håndtere og sortere større mengder krabbe enn tidligere, med mindre arbeidskraft og mer nøyaktighet. Dette fører til at en større andel av krabbe av tilstrekkelig kvalitet går til konsum som hel krabbe. Videre er man mer sikker på at krabben som går til konsum, holder mål.

I forlengelsen av det arbeidet som er gjort til nå, forventer vi å benytte systemet til å kartlegge matinnholdet i krabben langs kysten, og kanskje få indikasjoner på når de forskjellige områdene er modne for å fiskes på, samt hvilke områder som gir den beste krabben. På denne måten håper vi å oppnå bedre kvalitet for kundene, samtidig som man øker verdiskapingen fra krabbe som råstoff.