

Velkommen til samling for aktører innen verdikjede laks

Rica Hell hotell onsdag 11. og torsdag 12. mai 2011.

Det er to parallelle sesjoner hver av dagene, og det vil bli anledning til å velge hvor en ønsker å delta.

Programmet starter onsdag 11. mai med registrering fra kl 09.30

Kl 10.00. Forskningsfondets mål og strategi, Arne Karlsen, direktør FHF.

Kl 10.30 FHF – verdikjede havbruk, Kjell Maroni, fagsjef FoU Havbruk FHF

Kaffepause fra 10.45-11.15

<p>Sesjon 1. Robust fisk, redusert svinn – fiskehelse</p> <p>Møteleder: Merete Bjørgan Schrøder, FHF</p> <p>Kl 11.15 – 15.00 Kardiomyopatisyndrom (CMS)</p> <p>Kl 11.15 Identifisering og karakterisering av virus assosiert med CMS. Marit Rode, PHARMAQ</p> <p>Kl 11.45 CMS: agens og patologi i hjertevev fra feltmateriale. Marta Alarcon, Veterinærinstituttet</p> <p>Kl 12.15 Risikofaktorer for CMS, inkl resultater av undersøkelse for familiære forskjeller. Birgitte Fineid, Veterinærinstituttet</p> <p>kl 13.00-14.00 Lunsj</p> <p>Kl 14.00 CMS- forskning på sykdomsmekanismer og markører. Sven Martin Jørgensen, Nofima</p> <p>Kl 14.30 CMS - Oppsummering, avklare kunnskapshull/kunnskapsbehov. Olav Breck, Marine Harvest</p> <p>Kl 15.00 – 17.30 Robust fisk - fiskehelse</p> <p>Kl 15.00 Strømutsatte lokaliteter kan gi vekst og kvalitetsgevinst. Mette Sørensen, Nofima</p> <p>Kl 15.30-16.00 Kaffepause</p>	<p>Sesjon 2. Kvalitet</p> <p>Møteleder: Kristian Prytz, FHF</p> <p>Kl 11.15 Kvalitetsavvik - ny kunnskap om årsaker til avvikende utseende av laksefilet. Turid Mørkøre, Nofima</p> <p>Kl 12.00 Kvalitetsavvik - Instrumentell måling og sortering. Karsten Heia, Nofima</p> <p>Kl 12.30 Tidligprosessert (pre-rigor) røykt laks - faktorer som påvirker kvaliteten. Sveinung Birkeland, Nofima</p> <p>kl 13.00-14.00 Lunsj</p> <p>Kl 14.00 Tiltak for økt kontroll med Listeria i laksenæringen. Solveig Langsrud, Nofima</p> <p>Kl 14.45 Trenging og pumping stresser laksen på forskjellig vis – hvordan sikre god fiskevelferd før slaktning og kvalitet på sluttproduktet. Åsa Espmark, Nofima</p> <p>Kl 15.30-16.00 Kaffepause</p>
--	--

Kl 16.00 Kan vi finne markører som identifiserer robust fisk i tidlig produksjonsfase? Sven Martin Jørgensen, Nofima

Kl 16.30 NORSMOLT: Optimal produksjon av settefisk i nord, bruk av sjøvann, lave temperaturer og intensivt oppdrett. Hilde Toften, Nofima

Kl 17.00 Smitte mellom villfisk og oppdrettsfisk - hva vet vi? Lill-Heidi Johansen, Nofima

17.30 Eventuell diskusjon

20.00 Middag

Kl 16.00 Nye prosjekter.

Kl 16.00 Foring og tekstur oppfølging med fokus på vekstmønster, veksthastighet, sesong og innvirkning på næringsbehov, fiskehelse og produktkvalitet. Turid Mørkøre, Nofima

Kl 16.30 Hvor blir det av smolten? Kan årsaken til stort svinn i produksjonen forklares ut fra trenging, pumping, for hyppig sortering, ukorrekt telling eller uriktig bruk av utstyr – eller spiller andre faktorer større rolle? Hva er langtidseffektene av stresset smolt etter at de er satt i sjø? Åsa Espmark, Nofima

Kl 17.00 Diskusjon og konklusjon

Kl 17.30 Slutt første dag

20.00 Middag

Torsdag 12. mai

<p>Møteleder: Merete Bjørgan Schrøder, FHF</p> <p>Vaksineutvikling</p> <p>08.30 – 09.00 Anvendelse av et nytt vaksineprinsipp for å bekjempe Infeksiøs lakseanemi (ILA). Jon Ramsell, Veterinærinstituttet</p> <p>Genetikk / rømming</p> <p>09.00 Utvikling av sikre oppdrettsanlegg. Arne Fredheim, SINTEF</p> <p>10.00 Kaffepause</p> <p>10.30 Villaksprosjektet “Review genetiske interaksjoner”. Jan Arve Gjøvik</p> <p>11.00 Sporing av rømt oppdrettsfisk. Kevin Glover, HI</p> <p>11.30 – 12.30 Lunsj</p> <p>12.30 Forprosjekt – status oppdrett i lukkede anlegg. Arne Fredheim, SINTEF</p> <p>Lakselus</p> <p>13.00 Villaksprosjektet “Effekter av lakselus på villaks”. Jan Arve Gjøvik</p> <p>13.30 Pågående lakselusforskning – kort oversikt. Randi Grøntvedt, Veterinærinstituttet</p> <p>14.00 Hvor står vi – totalstrategi - hvor går vi? Olav Breck, Marine Harvest</p> <p>Diskusjon – hvilke FoU-behov må prioriteres fremover? Basis fra Sealice Multination oppsummering fra siste møte i Aberdeen. Randi Grøntvedt, Veterinærinstituttet</p> <p>15.00 SLUTT OG VEL HJEM!</p>	<p>Møteleder: Kjell Maroni, FHF</p> <p>Workshop EPA/DHA</p> <p>08.30 Føre var i laksenæringen – situasjonsanalyse om dagens og fremtidens tilgang på fiskeoljer. Gro Steine, NILF</p> <p>09.15 Markeds- og forbrukeropfatninger, Terje Martinussen, Eksportutvalget for fisk</p> <p>10.00 Kaffepause</p> <p>10.30 Fish oil feeding regimes. Do different feeding regimes affect deposition efficiencies of long chain Omega 3 fatty acids? Trygve Sigholt, Biomar</p> <p>10.45 Status – oppsummering – erfaringer. Einar Wathne, Ewos</p> <p>11.00 Laks som netto produsent av omega-3? Gerd-Marit Berge, Nofima</p> <p>11.30 – 12.30 Lunsj</p> <p>12.30 Fiskens og menneskenes behov for EPA og DHA – hva vet vi. Bente Torstensen, Nifes</p> <p>13.15 Mikroalgeproduksjon – en mulighet? Trine Galloway, SINTEF</p> <p>13.30 EPA og DHA fra krill – hva er muligheten? Sigve Nordrum, Aker Biomarin</p> <p>13.45 Diskusjon – hvilke veivalg bør gjøres og hva betyr det for vårt kunnskapsbehov?</p> <p>15.00 SLUTT OG VEL HJEM!</p>
---	--