

## Program for hvitfisknæringen

15. november

Radisson Blu Hotel Tromsø

08.30 – 08.45 Åpning.

*Frank Jakobsen og Lorena Gallart Jornet, FHF.*

08.45 – 09.15 Faghåndbok for fangstbasert akvakultur.

- Hvordan påvirker valg av redskap kvalitet og verdi?

*Kjell Midling, Nofima.*

09.15 – 09.45 Automatisk fangstbehandling på snurrevadfartøy.

*Hanne Digre, SINTEF Fiskeri og havbruk.*

09.45 – 10.45 Kvalitetsforbedring i fangst og produksjon av hvitfisk.

- Kvalitetsforbedring i fangstoperasjoner.

- Kompakt slag/bløggemaskin.

- Bløgging og utblødning.

- Råstoffets beskaffenhet og filetutbytte.

- CRISP – kvalitetsforbedring på hvitfisktrålere.

*Kjell Midling, Torbjørn Tobiassen og Leif Akse (Nofima).*

10.45 – 10.55 Kaffepause.

10.55 – 11.45 Kvalitetsforbedring og økt utbytte i saltfiskproduksjon.

- Fosfat som prosesshjelpemiddel/tilsetningsstoff i produksjon av lett- og fullsaltet torsk.

- Hvitere saltfisk og økt utbytte.

*Ingebrigt Bjørkevoll (Møreforskning) og Sjurdur Joensen (Nofima).*

11.45 – 12.15 Automatisering i hvitfisknæringen.

- Fjerning av pinbone.

- NIR som målemetoder for ferskfiskkvalitet.

- Fjerning av svarthinne.

- Sperremaskin for tørrfisk/Videreutvikling av BaccoTag.

*Diverse foredragsholdere.*

12.15 – 13.00 Lunsj.

13.00 - Torskefiskkonferansen.

# Påmeldingsskjema.

## Samling for hvitfisknæringen 15. november.

Radisson Blu Hotel, Tromsø.

Vi melder oss på med følgende deltagere (sett kryss for lunsj):

Navn på deltagere	Lunsj

Bedrift: \_\_\_\_\_

Kontaktperson: \_\_\_\_\_

Sted/dato: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Sign.

**Sendes til FHF innen 2. november.**

Mail: [frank.jakobsen@fhf.no](mailto:frank.jakobsen@fhf.no).