

# Workshop hvitfiskmel fra havfiskeflåte

28. februar

Møreforsking Marin

Ålesund

Norske fiskefartøy har de beste forutsetningene for å produsere fisk av høy kvalitet. En ser likevel at enkelte slurver i fangstbehandling. Tap av kvalitet kan ikke rettes opp igjen. Det er derfor viktig å håndtere fisken optimalt gjennom hele fangst- og produksjonsprosessen. Korrekt fangstbehandling er viktig både ut i fra et kvalitetsaspekt og for lønnsomheten for mannskap og rederi.

Målet er at filmen skal gi nyttig informasjon og bidra til felles forståelse av kvalitet og konsekvensene av feil fangstbehandling. God kvalitet er viktig for norsk fiskerinæring sitt renommé og er et av våre viktigste fortrinn i eksportmarkedene.

Filmen er utarbeidet i samarbeid mellom Høgskulen i Volda, Møreforskning Marin, Ålesund Videregående skole, SUROFI, Møre og Romsdal Fiskarlag og utvalgte rederi og eksportører. Arbeidet er finansiert av Fiskeri og Havbruksnæringens Forskningsfond, SUROFI og VRI Møre og Romsdal.

# KORREKT FANGSTBEHANDLING OM BORD I FISKEFARTØY

Se hele filmen >



## KAP 1 INTRODUKSJON

Norske fiskefartøy er moderne og har de beste forutsetningene for å produsere fisk av høy [...]



## KAP 2 REDSKAP

Ulrike redskap har forskjellige utfordringer. For fangst med trål og snurrevad er dette [...]



## KAP 3 BLØGGING

Korrekt bløgging er viktig for kvaliteten på fisken, og bør gjøres når fisken blir tatt om [...]



## KAP 4 SLØYING

Sløyemittet skal utføres på midten av buken, mellom bukfinnene i et jevnt kutt bak mot gattet. [...]



## KAP 5 KAPPING

Det er viktig at hodekappinga blir utført korrekt med fine rene kutt. Feil hodekapping med løse [...]



## KAP 6 FRYSING

Frysetid er avhengig av størrelse og fiskeslag. Fet fisk som uer, kveite og blåkveite kan [...]



## KAP 7 EMBALLERING

Fisken må være korrekt emballert slik at produktet er godt vernt. Sortering og merking er [...]



## KAP 8 LOSSING

Lossing av fisk kan være kritisk i forhold til å holde uavbrutt kjøleledet. Produktene må [...]



## KAP 9 KVALITET

Fisker med kvalitetsfeil: Vi skal illustrere forskjellen på fisk med kvalitetsfeil og [...]



## KAP 10 AVSLUTNING

Fiskeindustrien er fiskeren sine kunder, og det er kunden som betaler for produktene som blir [...]

Jeg ØNSKER  
meg hvitfiskmel!!



Jeg bare **MÅ**  
ha det!



# NÆRINGSRETTET FOU FOR EN BÆREKRAFTIG OG LØNNSOM SJØMATNÆRING I VEKST





## Prioriteringer 2014 - 1

- Full utnyttelse av ca. 200 000 tonn restråstoff fra hvitfisksektoren. Effektiv logistikk og ilandføring av råstoff, fraksjonsutnyttelse, prosessering av ingredienser på land og på sjø – råstofftilgang til havbruk.

## Prioriteringer 2014 - 2

- Råstoffbehandling og -kvalitet som grunnlag for økt verdi gjennom godt betalte anvendelser til fôr og humant konsum



## Prioriteringer 2014 - 3

- Dokumentasjon av ernærings- og helsemessige egenskaper som markedsgrunnlag



Ombordprodusenter  
fiskemel av hvitfisk



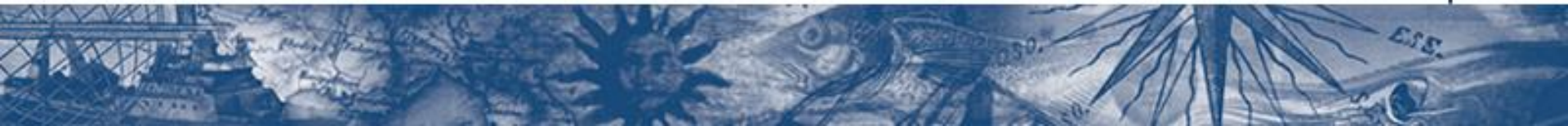
© André R.





# Utfordringer

- Teknisk – løsbart, gammel/kjent teknologi
- Marked
  - markedsadgang (Kina)
  - kvalitetsparametre for ulike anvendelsesområder
    - Fôr (oppdrett, dyr, pels, ...)
    - Pet food
    - Ingrediens (konsum)
    - Helsekost (konsum)
    - Farmasi ?
- Pris / volumhåndtering





# Workshop

- Belyse hovedutfordringene knyttet til marked
- Belyse alternative interesser i tillegg til volum/pris fokusert for marked
- Belyse eventuelle divergerende kvalitetsparametre ved ulike anvendelser

