

Program for hvitfiskindustrien

Raddison Blu, 23. oktober.

08.30 – 08.40 Åpning.

Frank Jakobsen, FHF.

08.40 – 09.05 Modningstemperatur for saltfisk og effekt på utbytte og kvalitet.

Sjurdur Joensen, Nofima.

09.05 – 09.30 Råstoffkvalitet og anvendelsesmuligheter for fersk hvitfisk.

Leif Akse, Nofima.

09.30 – 09.40 Råstoffkvalitet og økonomisk betydning for hvitfisknæringen.

Terje Kjølshøy, Aalesundfisk AS.

09.40 – 10.10 Rasjonell klippfiskproduksjon.

Erlend Indergård, SINTEF Energi.

10.10 – 10.20 Kaffepause.

10.20 – 10.50 Holdbarhet på klippfisk.

Grete Lorentzen, Nofima.

10.50 – 11.45 Automatisering og teknologiutvikling i hvitfisknæringen.

- Automatisk fjerning av pinbone (*Kristjan Davidsson, Valka AS*).

- Automatisk fjerning av svarthinne (*Morten Bondø, SINTEF*).

- Sperremaskin for tørrfisk/Videreutvikling av BaccoTag (*Lorena Jornet, FHF*).

11.45 – 12.15 Lunsj.