

Områdeaktiviteter hvitfisk fersk/frossen 2016

- Utvikling av fullautomatiserte linjer for produksjon av hvitfiskprodukter
 - Utvikle fullautomatiserte linjer for produksjon av hvitfiskfilet med fokus på automatisk fjerning av pinbone og automatisk kvalitetskontroll.
 - Utvikle en effektiv sløyemaskin for hvitfisk som er skånsom mot fisk og biprodukter.
 - Løse prosess tekniske og kvalitetsmessige utfordringer ved bruk av frosset råstoff til filetproduksjon.
- Kvalitetsforbedring i verdikjeden for hvitfisk
 - Sørge for kvalitetsforbedring ved lagring av frosset råstoff, og øke kvalitet og verdi av fersk hyse fra kystflåten.
 - Sikre formidling og implementering av de beste løsningene for fangstbehandling og råstoffbehandling.
- Sikre forskningsbasert kunnskap på de viktigste områder for utnyttelse av restråstoff i hvitfiskindustrien

Ombordprodusert hyse gir god lønnsomhet

- For ombordfrossen H/G og filet av hyse oppnår man gode priser. I følge 2015-tall fra SUROFI:
 - Autoline frossen H/G hyse 27 kr/kg
 - Trål frossen H/G hyse 18 kr/kg

 - Autoline ombordfrossen filet hyse 54 kr/kg
 - Trål ombordfrossen filet hyse 47 kr/kg

Øke kvalitet og verdi av fersk hyse

- Behov for å gjennomføre tiltak for å øke kvalitet og verdi på fersk hyse fra kystflåten.
- Innspill til FHF høsten 2015 på leveranse av levende hyse
 - Slakting av levende fisk ved leveranse fra båt
 - Levendelagring for senere slakting
- FHF ønsker på dette arbeidsmøtet å få kartlagt forbedringspotensialet langs hele verdikjeden
 - Fangst, levende levering, levende lagring, kjølelagering, prosessering, restråstoffanvendelse og markedskunnskap.
- Innspillene fra næringen kan legge grunnlag for en 3-årig satsing i regi av FHF og andre deler av virkemiddelapparatet.

FHF-prosjekter med relevans for problemstillingen

- Levende hyse og torsk fra snurpenot – muligheter for direkteleveranser, oppforing, seleksjon og redskapstilpasninger (900806).
- Kvalitetsforbedringer og miljøgevinster i norsk villfisksektor: Kvalitetsforbedringer i fangstoperasjoner (900454).
- Kvalitetsstatus for råstoff av torsk og hyse, ved levering fra fisker (900951).
- Verifisering av kjølekjeden for hvitfisk filet (900627).
- Sammenhengen mellom råstoffets beskaffenhet og produktutbytter i filetproduksjon av torsk og hyse (900626).
- Temperaturstyring fra fangst til marked (423074).