**Program for hvitfiskindustrien**

31. oktober 2013

Rica Grand Hotel Tromsø

08.30 – 08.45 Åpning med status om FoU-aktivitetene på hvitfisk.

***Frank Jakobsen, FHF.***

08.45 – 09.00 Fosfat er godkjent som tilsetningsstoff ved produksjon av fullsaltet torsk.

***Henrik Stenwig, FHL.***

09.00 – 09.30 Effekten av fostfat i produksjon av fullsaltet torsk.

***Ingebrigt Bjørkevoll, Møreforskning.***

09.30 – 09.50 Råstoffkvalitet og anvendelsesmuligheter for fersk hvitfisk.

***Leif Akse, Nofima****.*

09.50 – 10.10 Levende torsk til konvensjonell produksjon.

***Kjell Midling, Nofima.***

10.10 – 10.30 Bruk av isslurry ved fangstbehandling gir høyere andel superior klippfisk.

***Ann Helen Hellevik, Møreforskning.***

10.30 – 10.45 Kaffepause.

10.45 – 11.05 Automatisert prosess for lakesalting av torsk.

***Ingebrigt Bjørkevoll, Møreforskning.***

11.05 – 11.35 Rasjonell klippfiskproduksjon.

***Erlend Indergård, SINTEF Energi AS.***

11.35 – 12.15 Automatisering i hvitfisknæringen.

- Fjerning av pinbone (*Frank Jakobsen, FHF*).

- NIR som målemetode for ferskfiskkvalitet (*Karsten Heia, Nofima*).

- Pakking av klippfisk (*Lars Lovund, FHF*).

12.15 – 13.00 Lunsj (5 min. å gå til Torskefiskkonferansen).