

Nye produkter av sildefilet

To nye produkter av sild er utviklet i Norge. Dette kan føre til økt foredling og dermed økt verdiskaping her til lands. Produktene har blitt utviklet gjennom et prosjekt ledet av FHL, Pelagisk forum, med deltakelse fra industri og forskning.

Målet har vært å utvikle produkter som både er bearbejdet i Norge, men som også er tilpasset videre produksjon i kjøperlandene. De to produktene som er utviklet er en type Matjes-sild og marinerte sildefileter. Dette er produkter som er utviklet spesielt for det tyske og polske markedet.

Hva er nytt?

En ny produksjonsprosess er utviklet hvor sildefiletene blir fryst inn i laken. I en normal prosess brukes det sildefilet og lake i forhold 1:1. Et slikt sild/lake forhold er uegnet for eksport som følge av stort væskevolum og dermed store transportkostnader. Ved å fryse fileten inn i laken, har en løst dette problemet og resultatet er Matjes-sild av høy kvalitet. Flere tonn av dette nye produktet er allerede bestilt av polske kunder. Når det gjelder de marinerte sildefiletene gjenstår det ennå noe arbeid før produktet er klart for markedet.

Hvordan har dette vært mulig?

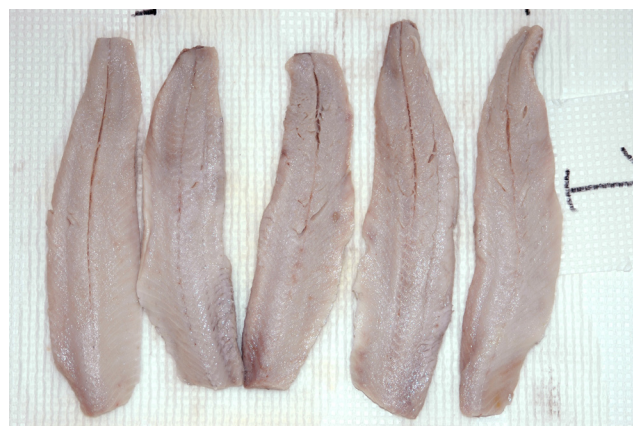
Gjennom et godt samarbeid mellom FHL, Pelagisk forum, foredlingsindustrien (Fryseriet AS og Egersund Seafood) og forskning (Norconserv og SINTEF Fiskeri og havbruk) kan en trekke på et bredt felt av kompetanse. Med ulike miljøers ulike faglige ståsted og innfallsvinkler er det mulig å jobbe målrettet og effektivt.

Bakgrunn

Prosjektet ble satt i gang som følge av betydelige utfordringer for foredlingsindustrien i Norge og et behov for å tenke nytt. Tyskland og Polen er viktige markeder for norsk sild og det er særlig edikkmarinerte og saltede sildeprodukter som etterspørres her. Ustabile priser de siste årene, har gjort at det har vært behov for å tenke nytt i forhold til disse viktige markedene.



Figur 1: Foredling av sild i Polen



Figur 2: Marinerte sildefileter

Hva har prosjektet ført til?

- o Salg av nye produkter - halvfabrikerte filetoprodukter av sild til kunder i Polen
- o Forbedret kvalitet fordi fileten blir prosessert fersk istedet for tint
- o Kundens del av produksjonsprosessen har blitt enklere
- o Avfallsmengden hos kunden er redusert
- o Emballasjebehandlingen hos kunden er bedre
- o Inntjeningen er økt hos norske bedrifter

Kontakt Jan Thorsen for å få mer informasjon om prosjektet!