

Biomarint industrioseminar 2008

Bergen 2.-3. desember
Thon Bergen Airport Hotel



Nofima

Velkommen til seminar

Biomarint Industri-seminar skal være en faglig attraktiv og hyggelig møteplass for biomarin industri og forskningsmiljø.

Vi håper at vi lykkes med å skape et interessant program for bredden av biomarine industribedrifter.

Årets seminar vil ha fokus på prosessteknologi, fôringredienser og marine oljer.

Nofima blir presentert generelt, med spesiell vekt på Nofima Ingrediens og betydningen av tverrfaglig samarbeid innen konsernet.

Foredragene fra industri og forskning forventes å gi noen svar på nye muligheter til å utnytte ulike råvarekilder på en bedre måte.

Eksempler på dette er biproduktutnyttelse fra fiskeri og landbruk i et internasjonalt perspektiv.

Program

Tirsdag 2. desember

Møteleder Tor Helge Eiken

1000-1100 Presentasjon av Nofima Ingrediens

NN, direktør, Nofima Ingrediens

Nofima – en tverrfaglig samarbeidspartner

Øyvind Fylling Jensen, viseadm. konserndirektør, Nofima

Hva prioriteres i relasjon til Nofima Ingrediens' aktiviteter, kompetanse og interesser

Atle Kvamme, kommunikasjonssjef, Bergen Næringsråd

1100-1130 Kaffe

1130-1240 Hva kan vi bruke krill til?

Sigve Nordrum, vice president, Aker Biomarine

EU-direktiv om produksjon av fiskeolje til humant konsum

Jon Aulie, fagsjef, FHL-Maring

Oksidasjon- og helsefordeler ved bruk av norsk råstoff til produksjon av fiskeoljer

Gjermund Vogt, forsker, Nofima Mat

1240-1340 Lunch

Møteleder Tor Hjertnes

1340-1450 Utfordringer ved bruk av marine oljer i næringsmidler

Berit Nordvi, forskningsleder, Tine

Lipidoksidasjon i relasjon til fiskehelse og kvalitet

Bente Reuter, forsker, Nofima Marin

Omsetning av ethoxyquin i laks

Victoria Bohne, forsker, Nofima Ingrediens

1450-1520 Kaffe

1520-1630 Fôrteknologi – nye muligheter innen styring av teknisk fôrkvalitet

Tor Andreas Samuelsen, forsker, Nofima Ingrediens

Hva har fôrteknologi og teknisk fôrkvalitet å si for fisken

Turid Synnøve Aas, forsker, Nofima Marin

Fôrmidlers betydning for fiskehelsen

Ståle Refstie, forsker Nofima Marin/APC

1900 Middag

Program

Onsdag 3. desember

Møteleder Jarle Wang-Andersen

0900-1010 Ekstraksjon av marine fosfolipider

Åge Oterhals, forsker, Nofima Ingrediens

Produksjon og anvendelse av erterprodukter

Olav Marvik, daglig leder, Agrimarin

Utvikling av næringsmiddelprodukt fra sildemelke

Einar Lied, daglig leder, Nutrimarine Life Science

1010-1040 Kaffe

1040-1200 New developments in membrane technology for the recovery of added value protein fractions, and their uses

Michael Doolan, global technology leader,
General Electric Process Technologies

Nitrogenholdige komponenter i fôret – viktig for annet enn proteinbygging i fisk?

Synnøve Helland, forsker, Nofima Marin

Growth promoting impacts of marine watersoluble N-compounds in feed for Atlantic salmon

Katerina Kousoulaki, forsker, Nofima Ingrediens

Avslutning

NN, direktør, Nofima Ingrediens

1200 Lunch

Biomarint industriseminar

– er et årlig møte arrangert av Nofima Ingrediens.

Seminarer har innovasjon som gjennomgangstema og skal være et bidrag til bedre utnyttelse og økt verdiskapning av marine ingredienser.

Seminarer er rettet mot biomarin industri som inkluderer produsenter av marine ingredienser, fiskeolje, næringsmidler og helsekostprodukter.

Seminarer blir avholdt på Thon Bergen Airport Hotel, nær Flesland flyplass.

For påmelding og hotellreservasjon, se neste side.

Vi tar forbehold om mindre endringer i programmet.

Seminarer er sponset av

Bergen 2.-3. desember 2008
Thon Bergen Airport Hotel

Biomarint industriseminar

Påmelding

Etternavn: Fornavn:

Bedrift:

Adresse:

Postnr./sted:

Tel.: Faks: E-post:

Seminaravgift kr 2.600,- inkl. lunsj og kaffe begge dager.

Kryss her hvis du vil delta på festmiddagen tirsdag 2.12. (pris kr 875,-)

Ved avbestilling senere enn én uke før seminaret betales full seminaravgift.

Hotellreservasjon

Kryss her hvis du vil at vi skal reservere hotell.
(Thon Bergen Airport Hotel, enkeltrom m/frokost kr 910,-)

Ankomstdato: Avreisedato:

Bindende påmelding innen 28.11.08 til

Gunnar Knudsen

Nofima Ingrediens, Kjerreidviken 16, 5141 Fyllingsdalen

tel.: 55 50 12 59, faks: 55 50 12 98

Påmelding kan også gjøres per e-post til:

gunnar.knudsen@nofima.no