



Biomarint industrioseminar 2009

Bergen 1.-2. desember
Thon Bergen Airport Hotel

 **Nofima**

Velkommen til seminar

Biomarint industri-seminar har en lang tradisjon å ivareta, men har samtidig endret seg i takt med nærings- og industri-utvikling.

Årets seminar er høyaktuelt for fôrprodusenter, oppdrettere, produsenter av marine ingredienser, FoU-miljø, næringsmiddelprodusenter og farmasøytisk industri.

Kvalitet er et viktig tema i årets program og bl.a. vil nyere forskning fra Nofima med fokus på muskelkvalitet, bli presentert.

Nytt i år er at vi foruten aktuelle foredrag fra industri og forskning, vil gjennomføre en interaktiv innovasjonsstudie med utgangspunkt i biomarin industri år 2020.

Program

Tirsdag 1. desember

- 1000-1100** **Åpningsforedrag**
Øyvind Fylling Jensen, konstituert konserndirektør, Nofima
- Industry and research, a partnership for success – Alltech and Nofima**
John Sweetman, european technical manager, Alltech Aqua
- Fremtidsutsikter og utfordringer for oppdrettsnæringen**
Leif Rune Pedersen, daglig leder, Salmon Group
- 1100-1130** **Kaffe**
- 1130-1240** **Pelagisk industri og restråstoff – Næringsrettet-FoU**
Anne Garvik, forskningssjef, Nofima Ingrediens
- Utnyttelse av restråstoff fra industriens ståsted**
Per Røys, managing director, Norway Pelagic Florø & kalvåg
- Animalske biprodukter som ingrediens i fôr**
Bjarne Hatlen, forsker, Nofima Marin
- 1240-1340** **Lunch**
- 1340-1450** **Tekstur i oppdrettslaks – Betydning av fôr og fôring**
Turid Mørkøre, forsker, Nofima Marin
- Fast i fisken med hydroksypolin**
Sissel Albrektsen, seniorforsker, Nofima Ingrediens
- Proteiner i laks – hvordan påvirker disse muskeltekstur?**
Eva Veiseth-Kent, forsker, Nofima Mat
- 1450-1520** **Kaffe**
- 1520-1645** **“En verdiskapende biomarin industri 2020: Et innovasjons-case”**
Et interaktivt møte der alle deltakerne på årets seminar blir involvert
Anders Trømborg, markedsjef, Nofima Marin
Astrid Nilsson, ass. forskningsdirektør, Nofima Mat
Hilde S. Mortvedt, analyse- og strategisjef, Nofima Mat
- 1900** **Middag**



Program

Onsdag 2. desember

- 0900-1010 Utslipp av klimagasser ved produksjon av norsk laks**
Trygve Berg Lea, internasjonal produksjef, Skretting
- Bærekraftig utnyttelse av marin olje og protein i fôr til fisk**
Torbjørn Åsgård, forskningssjef, Nofima Marin
- GMO: Tar laksen skade av genmodifisert fôr?**
Ninni Sissener, post doc., NIFES
- 1010-1040 Kaffe**
- 1040-1200 Transfettysyrer i marint fett**
Svein Are Mjøs, seniorforsker, Nofima Ingrediens
- Fjerning av miljøgifter i fiskeolje ved bruk av molekylærdestillasjon og effekt på oljekvalitet**
Åge Oterhals, seniorforsker, Nofima Ingrediens
- Fremmedstoff i fôrfett; effekt på vekst, helse og kvalitet**
Bente Ruyter, seniorforsker, Nofima Marin
- Avslutning**
Trond Mork Pedersen, direktør, Nofima Ingrediens
- 1200 Lunch**

Biomarint industriseminar

– er et årlig møte arrangert av Nofima Ingrediens.

Seminarer er rettet mot biomarin industri som inkluderer produsenter av marine ingredienser, fiskeemel og 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.



Bergen 1.-2. desember 2009
Thon Bergen Airport Hotel

Biomarint industriseminar

Påmelding

Etternavn: Fornavn:

Bedrift:

Adresse:

Postnr./sted:

Tel.: Faks: E-post:

Seminaravgift kr 3.000,- inkl. lunsj og kaffe begge dager.

Kryss her hvis du vil delta på festmiddagen tirsdag 1.12. (pris kr 900,-)

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 950,-)

Ankomstdato: Avreisedato:

Bindende påmelding innen 27.11.09 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