



FISKERI- OG HAVBRUKSNÆRINGENS FORSKNINGSFOND

Pågående FoU-prosjekter på området Kvalitet laks og ørret

Kristin Lauritzsen FoU-koordinator Industri i FHF
ved NSL i Trondheim

Kvalitet = kundens forventninger til produktet

Langs verdikjeden laks og ørret finnes en rekke leverandør-kunde forhold:

- Genmateriale/eggproduksjon, settefisk, matfisk, slakteri/pakkeri, transportør, eksportør, foredling, supermarkedskjeder, detaljister, konsument/forbruker

For å opprettholde verdikjede laks og ørret som en norsk suksesshistorie:

Alle leverandør-kunde forhold må vektlegges:

RETT KVALITET TIL KUNDEN HVER GANG !!!!

FoU kan bidra til at næringa når målet

FoU prosjekter med fokus på norske produksjonsfortrinn og spesifikke markedskrav

1. FHF 900342 Pre-rigor marinert laksefilet (2009-2010)
2. FHF 900420 Effekter på kvaliteten til pre-rigor produsert røkt laksefilet (2010-2011)
3. FHF 900435 Karakterisering av økologisk lakseråstoff (2010)
4. FHF 900521 Tiltak for økt kontroll med Listeria i laksenæringen: Hovedprosjekt (2010-2014)

1. FHF 900342 Pre-rigor marinert laksefilet (2009-2010)

Mål:

Å generere basiskunnskap ved marinering av pre-rigor filetert laksefilet for ytterligere å øke kvaliteten på laksefilet som råstoff

FoU ansvar: Nofima Mat ved seniorforsker Marit Rødbotten

Leveranser:

- Foredrag FHF fagsamling 20.10.2009 på Gardermoen og på LOs FoU-konferanse 04.03.2010
- Sluttrapport levert pr.24.08.2010
(tilgjengelig PDF versjon på internett: www.nsl.no/FoU)
- Populærvitenskaplig artikkel i Norsk Sjømat nr. 6/2010

2. FHF 900420 Effekter på kvaliteten til pre-rigor produsert røkt laksefilet (2010-2011)

Mål:

1. Dokumentere effekter av slaktestress og utblødning på muskelfarge, tilbakeholdelse av astaxanthin og harskningsgrad (oksidasjon) hos pre-rigor produsert røkt laks
2. Dokumentere effekter av salting, røyking og kjølelagring på muskelfarge, tilbakeholdelse av astaxanthin og harskningsgrad (oksidasjon) hos pre-rigor produsert røkt laks

FoU-ansvar: Seniorforsker Sveinung Birkeland Nofima Mat i Stavanger og Seniorforsker Leif Akse Nofima Marin i Tromsø

Leveranser fra FHF 900420:

- Sluttrapporter i løpet av november 2010 tilgjengelige som PDF på Internett siden www.fhf.no og www.nsl.no
- Populærvitenskaplig artikkel i Norsk Sjømat i 2011
- Foredrag ved Leif Akse under Sjømatdagene 2011
Foredlingskonferansen 19. januar
Rica Hell Hotell Værnes

3. FHF 900435 Karakterisering av økologisk laks (2010)

- Formål:
Å kartlegge råstoffegenskaper hos laks som er produsert økologisk sammenlignet med laks som er produsert på en konvensjonell måte
- Status: Prosjektet ble ikke gjennomført pga mangel på råstoffprøver

4. FHF 900521 Tiltak for økt kontroll med Listeria i laksenæringen: Hovedprosjekt (2010-2014)

- Prosjektet hadde oppstartsmøte 27.10.2010
- Detaljert presentasjon følger i foredraget seinere i dag

- **Takk for oppmerksomheten !**