



FISKERI- OG HAVBRUKSNÆRINGENS FORSKNINGSFOND

Kvalitet laksefisk

Oversikt over forskningsområdet i FHF

Kristian Prytz

FoU Koordinator

Budsjetter for verdikjedede laks i FHF

- Bærekraftig Havbruk 45 mill
- Sterk og robust laksefisk 30 mill
- Kvalitet laksefisk 15 mill
 - Midler for 2012 til nye prosjekter 11 mill

Faggruppe kvalitet laksefisk

- Arne Andersen (leder), Nordlaks
- Anne Hilde Midttveit, Lerøy Seafood Group
- Trygve Isaksen, Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund (NNN)/LO
- Ståle Høyem, Suempol AS
- Asbjørn Stensvold, Norway Royal Salmon AS
- Kurt Olav Oppedal, Marine Harvest
- Eva Haugen, Salmar
- Trude Astrid Johnsen, Villa Organic AS
- Varamedlemmer
- Monica Karlsen, Norsk Nærings- og Nytelsesmiddelarbeiderforbund (NNN)/LO (for Isaksen)

Målsetting for området kvalitet

- Kvalitet på sluttproduktet er et resultat av alle hendelser i hele verdikjeden.
- Målet for forskning på området er å fremskaffe kunnskap som skal bidra til å sikre kvalitet på laksefisk gjennom tiltak i hele verdikjeden.
- Tiltakene skal innrettes slik at de bidrar til å dekke markedets behov og redusere feil og mangler ved produktet.
- Kunnskap om kvalitet og teknologi som gjøre det mulig å måle ulike kvalitetsegenskaper, kan danne grunnlag for den differensiering som kan øke verdiskapning ved produksjon av laks.



Prosjekter – aktive prosjekter 2011

- Filet av oppdrettslaks – kvalitetsavvik og årsaker (2011)
 - Melanin, farge og tekstur.
- Automatisk kvalitetsdifferensiering. (2011)
 - Melanin, restbein og farge
- Fett og tekstur i laks (2012)
- Pumping og velferd (2011)
 - Fra trenging til bedøvelse
- Slakting på merdkant (2011)
 - Kvalitet og fiskevelferd.
- Kontroll med listeria i laksenæringen (2014)
- Bedøvelse av laksefisk – status forskrift og produktfeil(2012)
- Sederling og slakting av oppdrettslaks (Regfond Vest – 2013)

Satsingsområder kvalitet 2012

- Sammenhenger mellom fôringsregime og tekstur i laks skal fortsette, sikre et høyest mulig utbytte av EPA/DHA
- Finne metoder som skal forhindre eller redusere forekomst av melanin i filet
- Bedømmelse av laksefisk og konsekvenser for kvalitet, med spesiell vekt på el-bedømmelse
- Metoder for produksjon av helt beinfrie produkter fra prerigor laks
- Hygiene ved produksjon av filet
- Holdbarhet på farge i laks under kjølelagring

Mål med dagens møte

- Foreslå prosjektområder for forskning på kvalitet av laks sette i sammenheng med hele verdikjeden.
- Fra 2012 og framover.
- Gruppearbeid
 - MÅL
 - Konkrete forslag til innhold i prosjekter
 - Svare på de utfordringer næringen stiller
 - Målbar nytteverdi

Gruppeinndeling

Gruppe 1 ROM 32: Ståle Høyem, Trygve Helle, Solveig Langsrud, Gudmund Bye, Anlaug Hansen

Gruppe 2 ROM 33: Kurt Olav Oppedal, Leif Akse, Kristinn Andersen, Mikael Krogh, Ulf Erikson, Karsten Heia, Trine Ytrestøyl,

Gruppe 3 ROM 43: Anne Hilde Midttveit, Marit Bjørnevik, Stephen Harris, Turid Mørkøre, Thomas Pedersen, Magny Thomassen, Sissel Kjøgum

Gruppe 4 ROM 41; Kristian Prytz, Elisabeth Kjønvik, Camilla Kortsen, Thomas Larsson, Agnar Sivertsen.

Gruppe 5 Rom 40; Arne Andersen, Cecilie Mejdell, Kjell Midling, Bjørn Roth, Torbjørn Tobiassen, Bjørn Vågsholm