

Workshop – Automatisk fjerning av pinbone i hvitfisk

Næringsrettet FoU for en bærekraftig og lønnsom sjømatnæring i vekst

Budsjett 2012

- **Budsjett på MNOK 214**

- Administrasjon/kommunikasjon/evaluering	22,5
- Marked og samfunn	6,0
- Totalutnyttelse av fiskeråstoff	11,0
- Helse og sjømat	15,0
- CREATIV	1,5
- Prosjekt "Sett Sjøbein"	2,0
- Kompetanseprogram	1,0
- Fiske og fangst	29,5
- Industri og foredling	35,5
- Havbruk	90,0

Strategiske satsingsområder

- Bærekraft
- Dokumentasjon av helseeffekter (human ernæring).
- Totalutnyttelse av fiskeråstoff (biråstoff/restråstoff)
- **Konkurranseskraft og effektivitet**
- Kvalitet
- Markedsforskning
- Kunnskap om rammebetingelser
- HMS

Handlingsplan 2012

- Ny løsninger for økt effektivisering og automatisering i produksjon av hvitfisk filet.

Program

- | | |
|---------------|--|
| 10.00 – 10.15 | Åpning.
Arne Karlsen, adm. direktør FHF |
| 10.15 – 10.45 | Erfaringer fra FHL/FHF-prosjektet «Automatisering av filetlinje hvitfisk».
Petter Ustad, Innovasjon Norge |
| 10.45 – 11.15 | Automated Pinbone Removal in COd and WhiTefish (APRICOT).
Johannes Pallson, Norway Seafood AS. |
| 11.15 – 13.00 | «State-of-the-art» i forhold til automatisk fjerning av pinbone.
Tone Gjerstad, SINTEF.
Karsten Heia, Nofima.
Sigurjon Arason, Matis. |
| 13.00 – 13.30 | Lunsj. |
| 13.30 – 15.00 | Tekniske løsninger for automatisk fjerning av pinbone i hvitfisk.
Kristjan Hallvarsson, Marel
Andrè Akse, Baader Norge AS
Jo- Arve Holstad, First Process AS/Valka
Oddmund Haugland, Trio AS |
| 15.00 – 16.00 | Veien videre i FoU-arbeidet for automatisk fjerning av pinbone i hvitfisk.
Diskusjon i plenum. |