



VELKOMMEN TIL  
FAGMØTE TEKSTUR  
VÆRNES 12. JUNI 2012

Kristian Prytz  
FHF

# Overordnet målsetning

FHF skal skape merverdier for sjømatnæringen gjennom næringsrettet Forskning og Utvikling



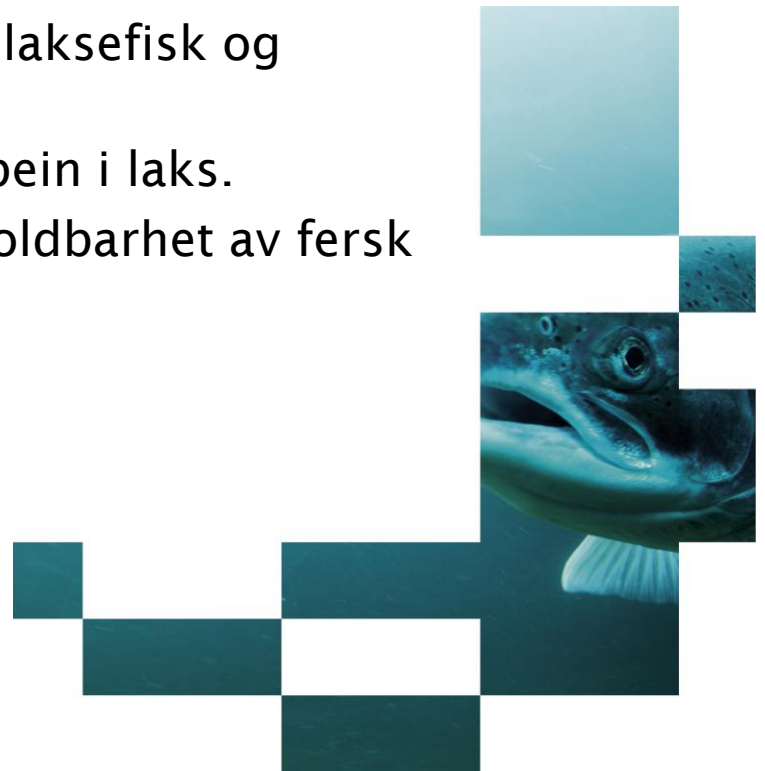
## Næringsrettet FoU

Rettet mot områder og problemstillinger som er vesentlige for sjømatnæringen, noe som sikres gjennom god forankring og engasjement.

Rettet mot konkret nytte og verdi, og bidrar til verdiskapning ved at resultatene blir aktivt utnyttet til beste for næringen

# Prioriterte områder kvalitet

- Fôringsregime og tekstur i laks
- Metoder for å redusere eller hindre melanin i laksefilet
- Sammenheng mellom bedøvelse av laksefisk og kvalitet
- Kartlegge årsaker til feste av pinnebein i laks.
- Sammenheng mellom hygiene og holdbarhet av fersk laksefilet
- Holdbarhet til farge under lagring



## Tekstur i laks

- Workshop Hell 2008
- Faste laks
- Kartlagt sammenhenger med fôr, stress, slakting
- Samarbeid med Nofima, Sinter F&H, Nifes, UMB, NVH.





## Hvorfor et fagmøte om tekstur?

Hva er tatt i bruk og hva har det gitt av resultater?

Har forselskapene benyttet resultatene?

Hva mener kunder, oppdrettere, produsenter?

Hva er neste skritt?



## Program

- Innledning med orientering om bakgrunn og formål.  
Kristian Prytz , FHF
- Grundig gjennomgang og presentasjon av resultater fra forskning på tekstur i laks.
  - Turid Mørkøre, Nofima, Ulf Erikson Sintef Fiskeri og havbruk
- Styring av slaktekvalitet hos oppdrettslaks med spesielt fokus på bindevev og tekstur
  - Chris André Johnsen UIN
- "Styring af råvarekvalitet i praksis".
  - Peter Luxhøi, Skagerak Salmon AS
- Åpent for andre innlegg og diskusjon.



Husk at alle foredrag kommer på

[www.fhf.no](http://www.fhf.no)

---

Næringsrettet FoU for en bærekraftig  
og lønnsom sjømatnæring i vekst