

Turskilt

Steinfjorden kobles til Borgtun/ Kjerkveien i regi av Turskiltprosjektet 2016. Det går fram av utbetalingsbrevet fra Nordland fylkeskommune. Mottaker er Borg/ Liland velforening. Turskiltprosjektet er et nasjonalt skilt- og merkeprosjekt, som ble igangsatt i 2014.



TURSKILT: Eksempel på skilting i regi av Turskiltprosjektet. Bildet er fra Værøy.

100.000

Lofoten Matpark har i 2016 arrangert Kystnæringskonferansen på vegne av næringslivet og Vestvågøy kommune. Årets tema var «Kunden i fokus», og en rekke foredrag ble holdt for de 64 deltakerne. Konferansen skal ha vært vellykket, og matparken ber nå kommunen om å utbetale 100.000 kroner etter avtale.

Klatrevegg

Vest-Lofoten klatreklubb planlegger en utvidelse av klatreveggen i Lofothallen, og har søkt om godkjenning av prosjektet. Kulturdepartementet har godkjent planen uten merknader. Det kan søkes statlig tilskudd på inntil en tredel av kostnaden.



Produsenter i Lofoten med i nytt prosjekt VIL ØKE KVALITETEN PÅ LUTEFISK

Lutefiskprodusenter i Lofoten er nå i gang med prosjekt for å øke kvaliteten på lutefisk.

NTB
vaksjef@lofotposten.no

LOFOTEN: I samarbeid med Nofima og SINTEF forsøker fiskeribedriftene i Lofoten å øke kvaliteten og utbyttet av tørrfisk, hvilket samtidig fører til jevnere og bedre kvalitet på foredla produkt - som for eksempel lutefisk.

- Dette kan gi oss større forutsigbarhet og ikke minst jevnere tilgang på råstoff om prosjektet fører fram, sier prosjektleder Rolf Jarle Andreassen ved Brødrene Berg AS på Værøy i en pressemelding. Han koordinerer prosjektet på vegne av de fiskeribedriftene på Værøy, Røst og i Lofoten som deltar.

Veldig kort fortalt handler det om å optimalisere lagringsmetoden for tørrfisk.

Kontroll på tørken

Det handler om å finne ut når det er best å ta den inn fra hjell, hvordan den bør ettertørkes og ikke minst hvordan den holder seg best og lengst på lager.

- Vi er to bedrifter her på Værøy som har klimalager, som gjør at det er vi selv som har styring på alle forhold rundt produktet og tørkeprosessen etter at vi tar fisken inn, forklarer Andreassen.

Årgangsfisk

Neste jul vil de testprodusere lutefisk på tørrfisk hentet inn fra hjell i 2015. Denne årgangen fungerte fint i produksjon i år. Både tørrfisk og lutefisk testes i laboratoriet hos Nofima, og undergår streng kvalitetskontroll etter definerte parametere, som for eksempel lukt, smak og konsistens.

- Vi tror at selv om fisken er produsert i 2015 og 2016 så kan vi bruke den til lutefisk også i 2017. Prosjektet er ikke ferdig ennå, men mye ser lovende ut,



PROSJEKTLEDER: Brødrene Berg AS på Værøy er prosjektleder i forskning som forhåpentligvis vil forlenge lagringstiden på tørrfisk og dermed resultere i en jevnere og bedre kvalitet på all lutefisken som produseres.

FOTO: SJURDUR JOENSEN/NOFIMA

sier Andreassen engasjert.

Spesiell skrei

Ved å ta mer kontroll på lagringen, vil ikke variasjon i fangstene være problematisk for fiskeprodusenten. Samtidig minker risikoen betydelig for at fiskens kvalitet forringes mens den henger på hjell.

- For å lage god lutefisk, trenger du skrei av en spesiell størrelse. Denne var det god tilgang på i 2015 og mindre god tilgang på i 2016. Lykkes vi med denne forskningen kan vi ta inn større kvanta når fisken er tilgjengelig, og kunne holde en jevn, god kvalitet på råstoffet selv om det blir liggende på lager over flere

år. Vi kan enten eksportere fisken som tørrfisk eller foredle på ulike måter for å ta mer av verdiskapingen selv. Her hos oss lager vi for eksempel lutefisk og utvannet, og jobber hele tiden for å utvikle nye produkt som vi tester i markedet, forteller han.

Brødrene Berg AS er det Andreassen beskriver som en tradisjonell fiskebedrift, og produserer både tørrfisk, saltfisk og fersk fisk.

- Skal vi ha helårsdrift så er vi nødt til å foredle noe av tørrfisken selv, forteller han.

Store på lutefisk

Tre av bedriftene som er med i dette prosjektet er blant de største produsentene av lutefisk her til lands, og står alene for rundt 40 prosent av lutefiskmarkedet. De leverer både hele sider, fileter og ferdig kuttet ferskpakket lutefisk. Brødrene Berg AS produserer opp mot 300 tonn lutefisk årlig.

- Det er et veldig spennende prosjekt å få delta i, og artig å få jobbe sammen slike flinke folk som det de har i Nofima og SINTEF. Vi har fått mange gode innspill underveis. Nå har vi tatt fisk inn i dette prosjektet i to år, og måten det foregår på er svært nøye. Alt av fisk som har

vært i prosjektet er tatt på samme tid og fra samme fangst. Både referansecod og den fisken som er tatt inn i prosjektet er helt lik, forklarer Andreassen.

Forskningen som bedriften deltar i er finansiert av FHF (Fiskeri- og havbruksnærings forskningsfond) og Innovasjon Norge.

-Kanskje fører den til at «Årgangsfisk fra Lofoten» blir et nytt, kjært kvalitetsstempel? Svarene får vi fra dette konkrete forskningsprosjektet som vil avsluttes i løpet av januar 2017, heter det i pressemeldingen.