



Nofima



Prosjektet: Optimalt inntak, ettertørrking, og lagring av tørrfisk

Resultat fra inntak i 2015 og til nå i 2016

Sjurdur Joensen, NOFIMA

Kort om prosjektet

- Finansiert av FHF og Innovasjon Norge.
- Brødrene Berg AS ved Rolf Jarle Andreassen er prosjektleder.
- Nofima og SINTEF er forskningspartnere.
- Prosjektet varer i to år, 2015 og 2016.

Deltakende bedrifter

- Brødrene Berg AS
- Brødrene Andreassen Værøy AS
- Astrup Lofoten AS
- Lofoten Viking AS
- Nic. Haug AS
- Røst Sjømat AS
- Hovden Fiskeindustri
- GK Norge AS

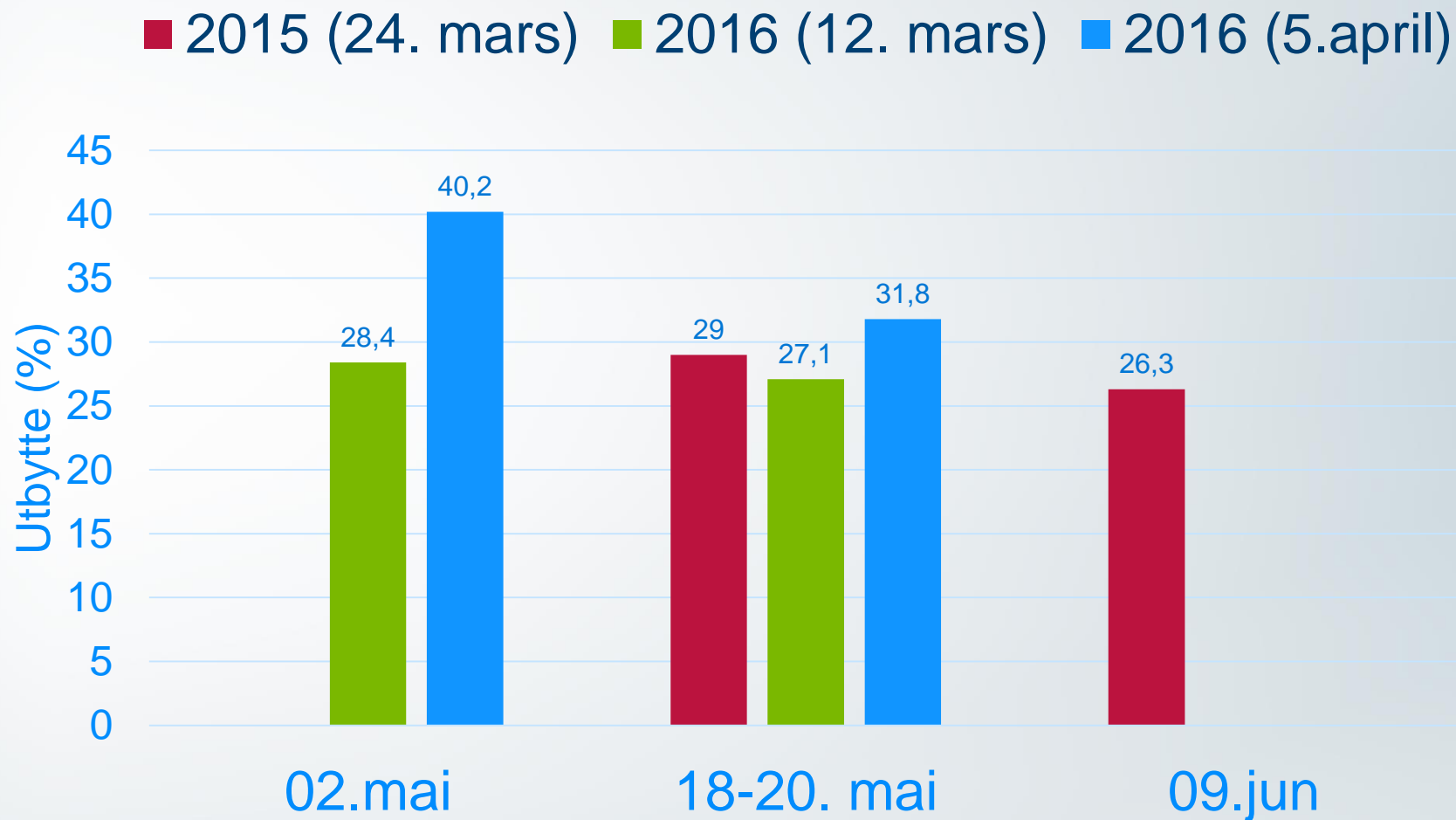
Gjennomføring på alle bedrifter

- Hengt fisk av ulik størrelse (1,5 kg, 3,0 kg og 4-5 kg)
- Ta inn fisk på tre/fire ulike tidspunkt (2. mai, 20. mai, 9. juni og 30. juni)
- Ettetørking og lagring på bedriftenes egne lager. Temperatur og fuktighet måles i lagrene.
- Registrerer fiskens vekt, kvalitet og vanninnhold.

Et utvalg av resultat fra 2015 og 2016

- Ta inn tørrfisken så snart den er klar for inntak, heller enn å ta inn etter dato.
- Gjennomgående litt bedre utbytte og kvalitet på fisk som er tatt inn tidlig.
- Fisk hengt tidlig og småfisk er tidligere klar for inntak.

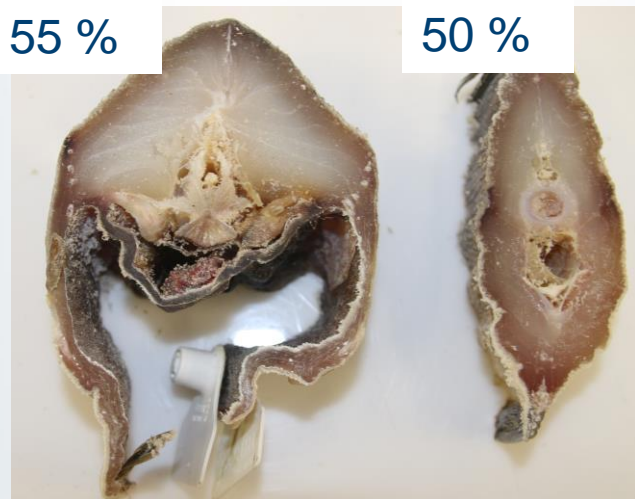
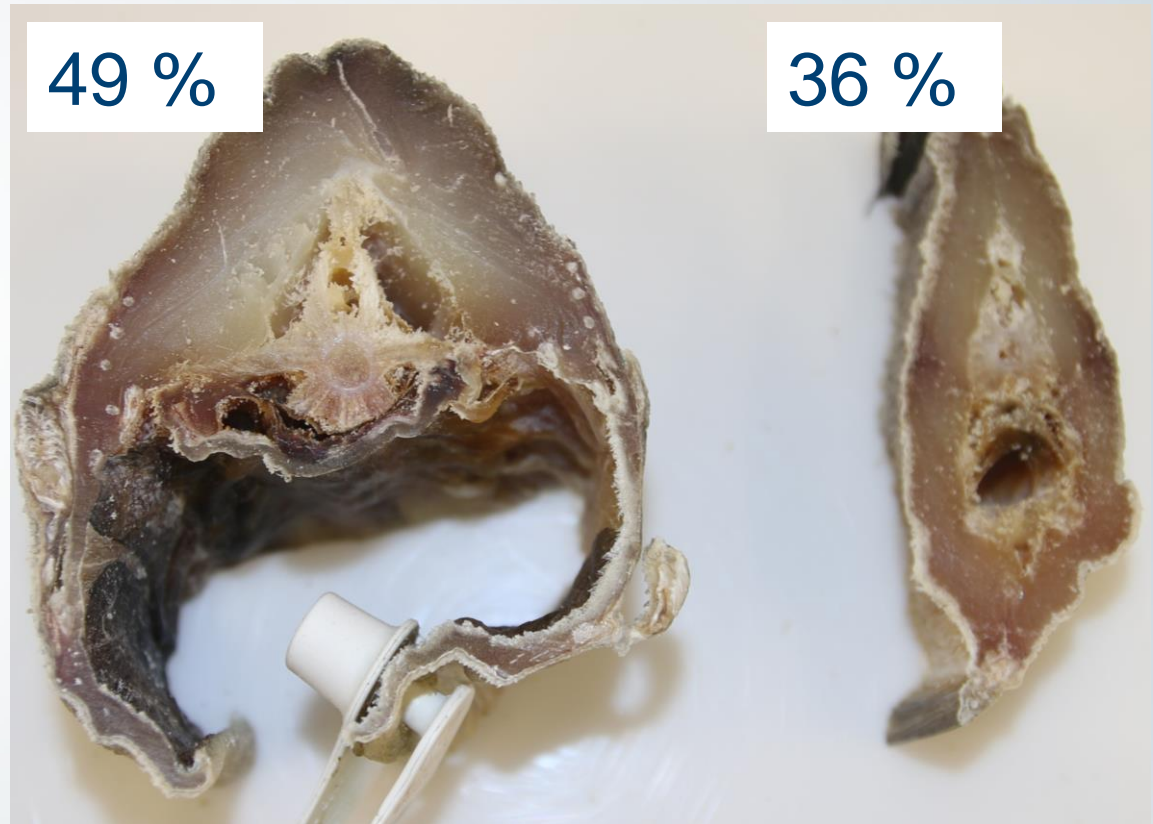
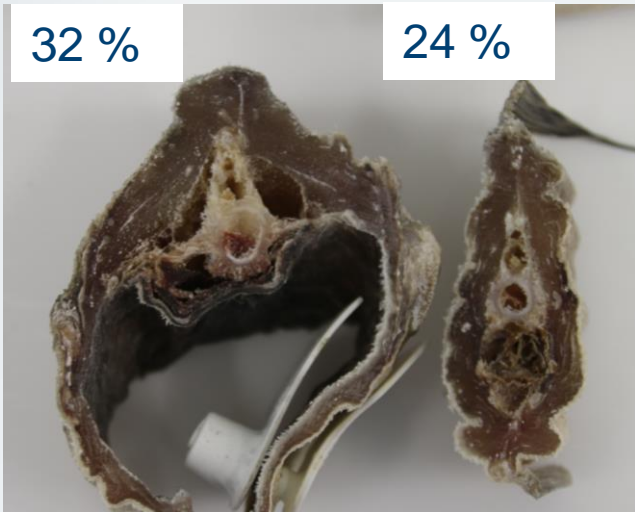
Utbytter ved inntak



Vannprøve fra loin og spor

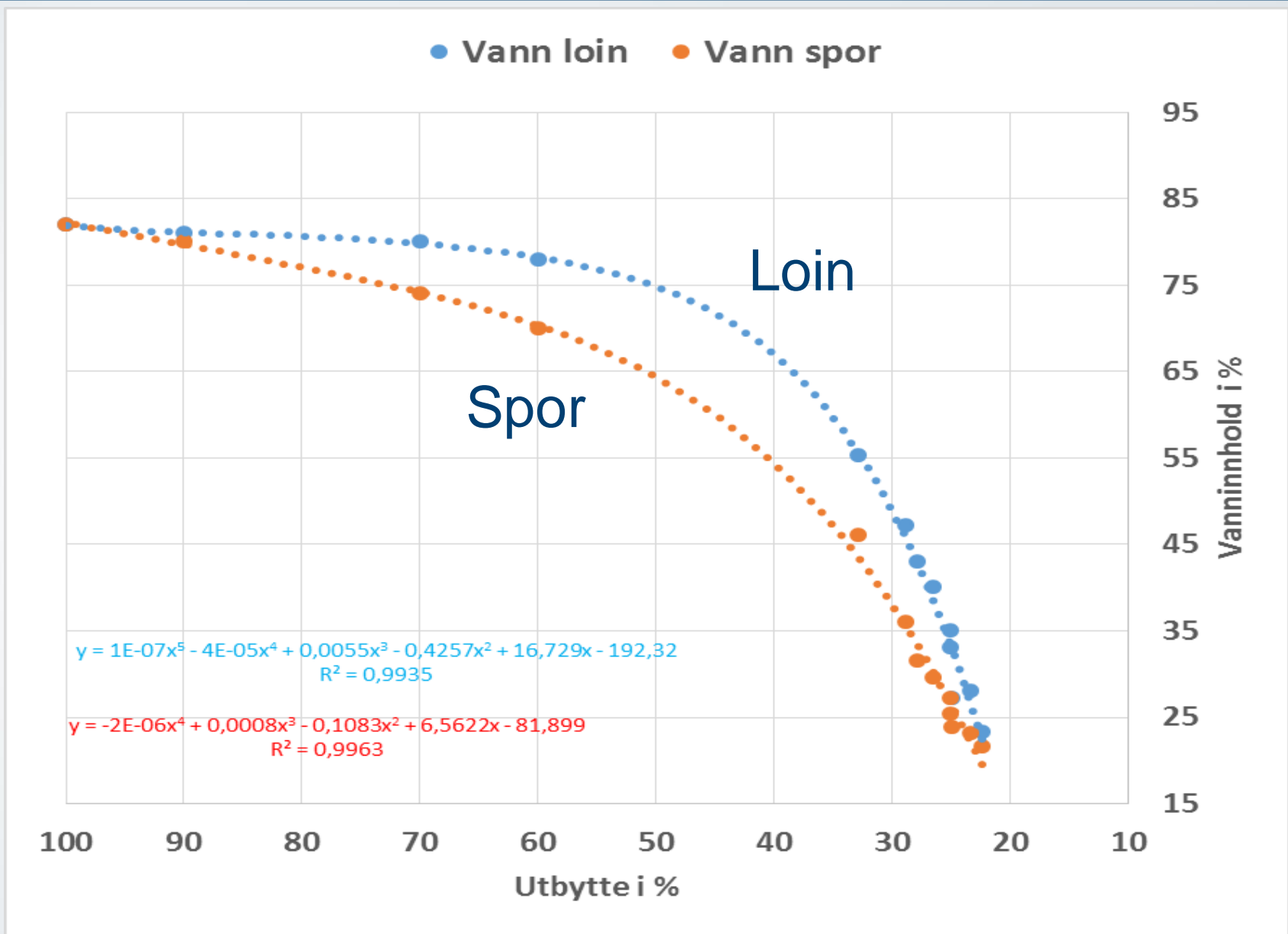


Vanninnhold 20. mai 2015

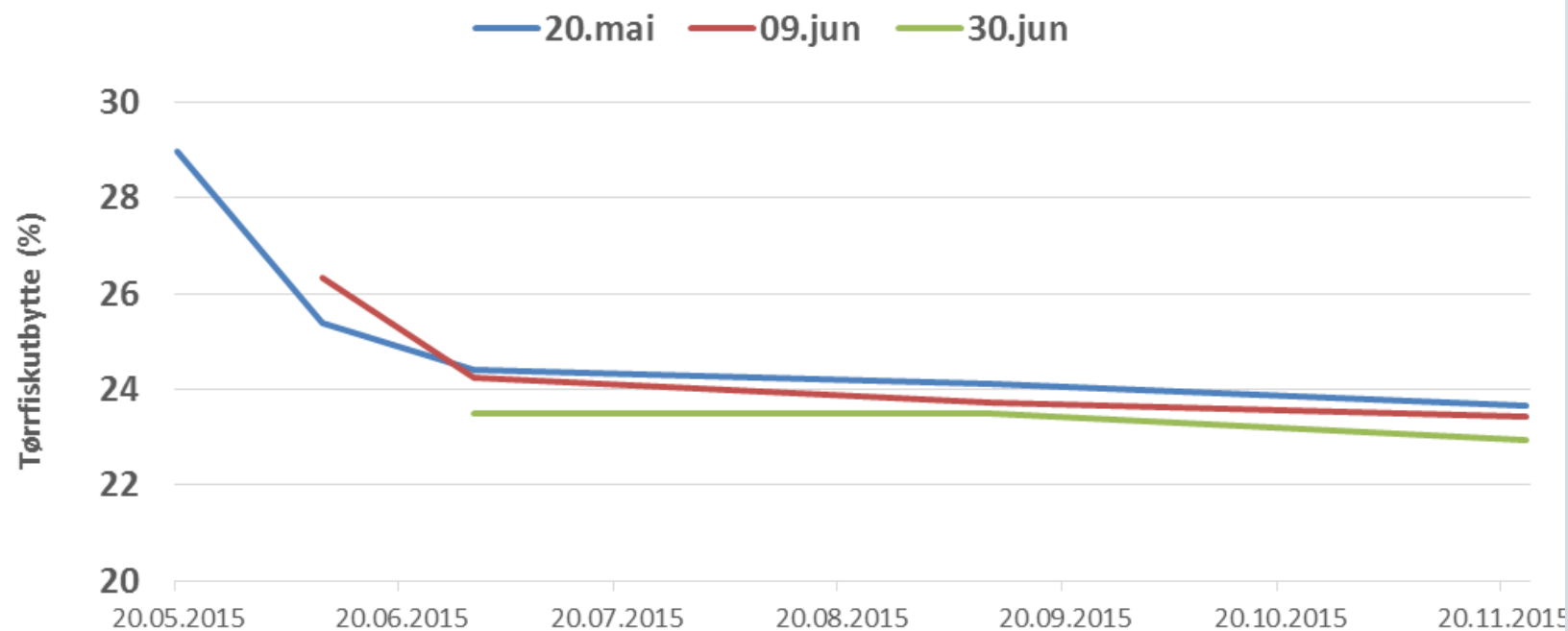


3,1 kg tatt inn 2. mai 2016. Utbytte 31%



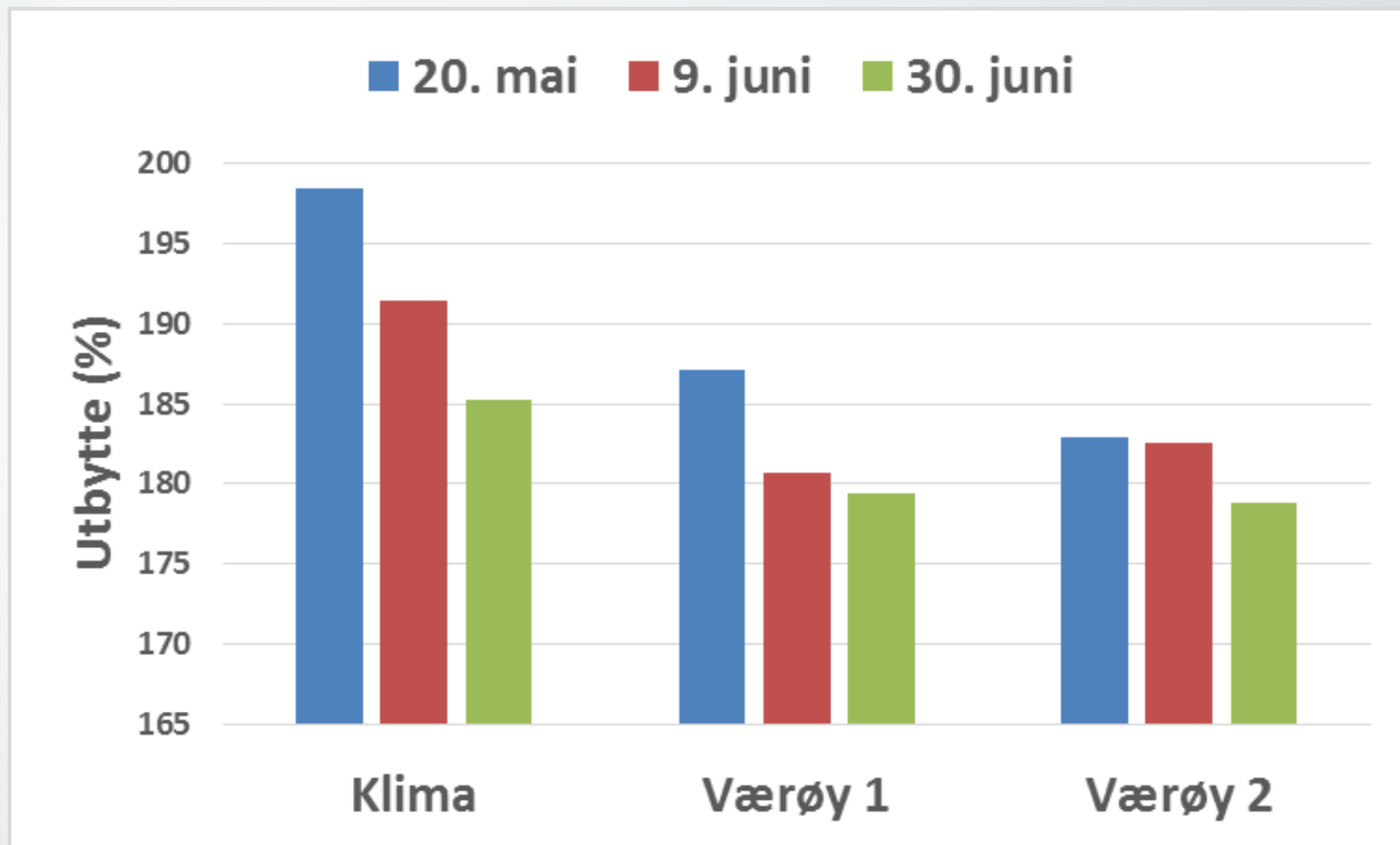


Tørrfiskutbytte for 3 kg fisk

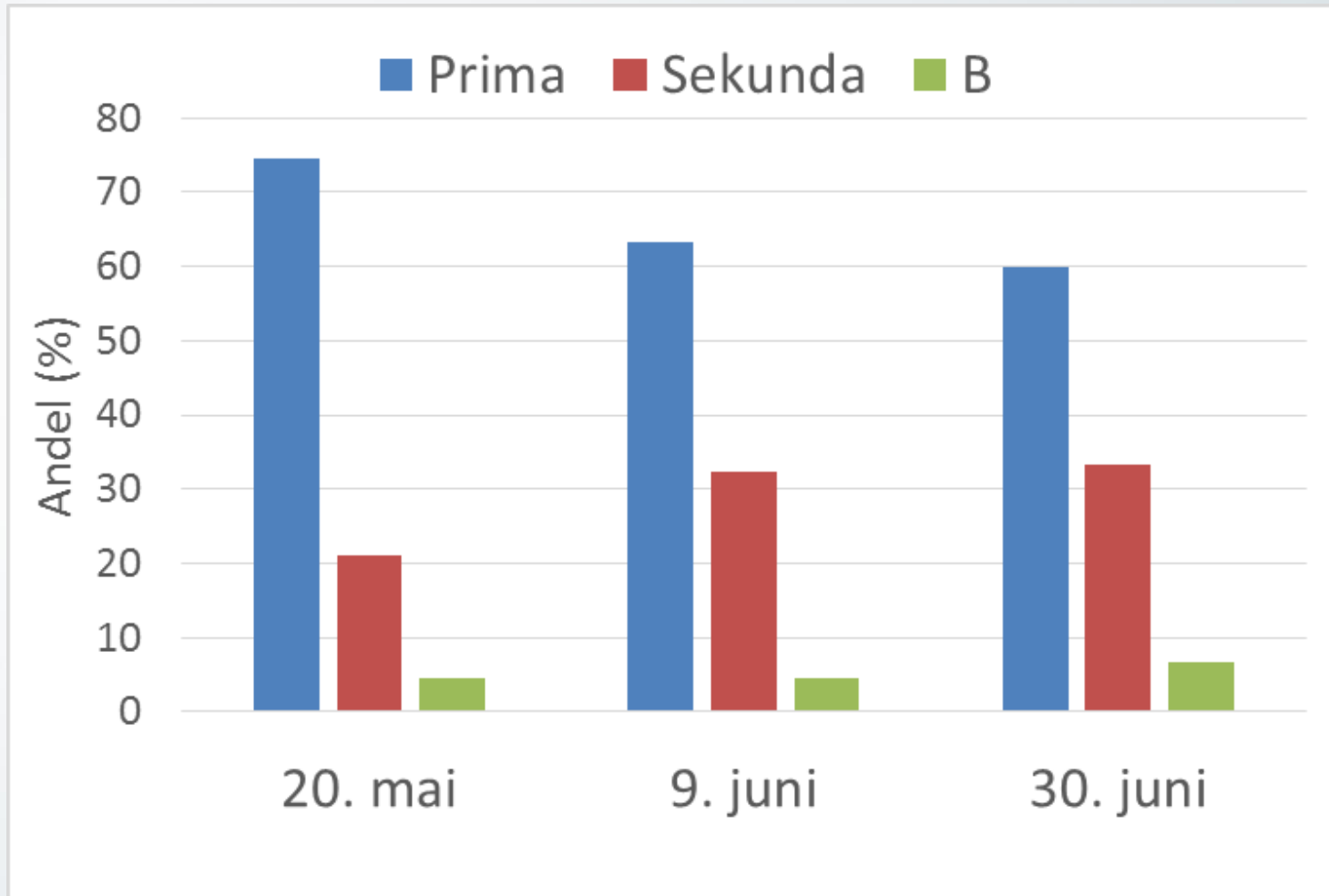


	20.05.2015	09.06.2015	30.06.2015	10.09.2015	23.11.2015
20.mai	29,0	25,4	24,4	24,1	23,7
09.jun		26,3	24,3	23,7	23,4
30.jun			23,5	23,5	22,9

Utbytte som bløytet filet fra tørrfisk



Kvalitet tørrfisk 3 kg, snitt fra 3 bedrifter på Værøy



Lutefisk





Takk for oppmerksomheten

www.nofima.no