

# Workshop: Økt verdi og økt utnyttelse av restråstoff

- Hvordan utnytte marine restråstoff på en god måte?

Onsdag 14. februar 2018 | Kl. 10.00 - 15.00 | Øksnes Rådhus, Rådhusgata 21, 8430 MYRE | GRATIS DELTAKELSE OG LUNSJ

**09.00 - 10.00** | Kaffe, velkommen

**10.00 - 10.10** | Åpning  
*Frank Jakobsen, FHF*

**10.10 - 10.35** | "Tilgang og anvendelse av marint restråstoff i Norge. Status og utviklingstrekk."  
*Roger Richardsen, SINTEF*

**10.35 - 11.00** | "Langtidslagring av lever - lokalt samarbeid gir resultater"  
*Geir Olsen, VMO/VMP*

**11.00 - 11.25** | «Restråstoff som ingrediens og smakskomponent til det globale matvaremarkedet»  
*Tormod Thomsen Firmenich Bjørge, Biomarin AS*

**11.25 - 11.40** | Pause

**11.40 - 12.00** | "No kjæm ho!" Oppskrifta på hvordan vi får utnytta restråstoffet  
*Ragnhild Dragøy Whitaker, NOFIMA*

**12.00 - 12.45** | Lunsj

**12.45 - 13.05** | "100%"  
*Sigmund Høydal, SeaPro AS*

**13.05 - 13.25** | "Fra heads and tails til kron og mynt - prosess og produkter fra restråstoff"  
*Birthe Vang, NOFIMA*

**13.25 - 13.45** | "Sideråvarer som grunnlag for høyverdi-produkt"  
*Sigurjon Arasjon, University of Iceland*

**13.45 - 14.05** | "Muligheter, satsinger og infrastruktur for produksjon av kvalitetsingredienser av marint restråstoff"  
*Ana Karina Carvajal, SINTEF*

**14.05 - 14.15** | Pause

**14.15 - 14.40** | "Utvikling av restråstoff fra hvitfisk til humant konsum"  
*Ola Ween, Møreforskning*

**14.40 - 15.00** | Oppsummering  
*Keven Vottestad, Fiskeriparken*