

Mer råstoff fra restråstoff

For sjette året på rad øker graden av utnyttelse av marint restråstoff i Norsk sjømatnæring. Godt over 8 av 10 kilo går til ulike kommersielle produkter og stadig mer til humant konsum, ifølge SINTEF Ocean og Kontali Analyse.

Av Magnus Stoud Myhre

Forsker, SINTEF Ocean

Analysene og kartleggingen av tilgjengelighet og anvendelse av marint restråstoff har vært gjennomført i en årrekke og utviklingen i utnyttelsesgraden er veldig positiv. Å gå fra rundt 70 % utnyttelse til 84 % utnyttelse på 6 år er bra, for en ressurs som kan vare evig gitt en bærekraftig forvaltning. Dette passer svært godt inn i en verden hvor sirkulær økonomi og bærekraft tar større og større plass. FNs bærekraftsmål blir for eksempel stadig inkludert og nevnes hyppig i sjømatbedriftenes egne strategier og rapporter, og særlig utrydde sult (#2) og ansvarlig forbruk og produksjon (#12) er gjengangere. Delmålene under #2 og #12 støttes opp i EU sin plan om en bærekraftig økonomi, *European Green Deal*, som blant annet inkluderer strategien *Farm to fork* (gård til gaffel). Her pekes det på fremtidens matproduksjon som inkluderer et lavere klimagassutslipp, begrense tap av biodiversitet og sikre mattilgang som er næringsrik, trygg og bærekraftig. Dette harmoniserer særdeles godt med en næring hvor veksten i volum har stagnert de siste årene og tvunget frem et større fokus på sirkulær økonomi og produktutvikling for å løfte verdiskapingen enda et steg videre.

En mettet ressurstilgang

I 2019 ble det eksportert 2,7 millioner tonn sjømat, som ifølge Norges Sjømatråd tilsvarer 36 millioner måltid per dag eller 25 000 måltider per minutt hele året. Dette er enorme tall for en relativt liten nasjon som Norge. Mens eksportverdien siden 2012 har økt kontinuerlig, har eksportvolum i samme periode flatet ut og variert opp og ned mellom 2,4 og 2,7 millioner tonn. Med en foreløpig metning i fangst- og produksjonsvolum, har sjømatnæringen i større og større grad vært nødt til å utnytte hvert eneste kilo med fisk og skaldyr og utvikle videreforedlingen til ytterligere verdiskapende produkter for å opprettholde vekst. Fokuset på sirkulær økonomi har fått større plass de siste årene, både gjennom å ivareta større volum av restråstoffet, men også via utvikling av nye produkter.

Produktutvikling stimulerer verdiskaping

Siden 2013 har SINTEF Ocean og Kontali Analyse gjennomført kartlegging av tilgjengelighet og anvendelse av marint restråstoff på oppdrag fra Fiskeri og havbruksnæringens forskningsfinansiering (FHF). I årets analyse er det beregnet at det samlede, utnyttede volumet av marint restråstoff har økt med 21 % siden 2012. Pelagisk næring har full utnyttelse av marint restråstoff (100 %), mens havbruksnæringen oppnår 93 % utnyttelse, hvor kun fritt blod ikke utnyttes i dag. I hvitfisknæringen har utnyttelsesgraden økt fra 40 % til 61 % siden 2012 og er dermed den største driveren til den samlede utviklingen observert de siste årene. I de siste årene er det hovedsakelig introduksjon av nye havgående fartøy som er i bedre stand til å ta vare på volumene som har bidratt til å ivareta volumene på en god måte og bringe dette til land.

Mens majoriteten av marint restråstoff blir prosessert via kverning og separering til ingredienser inn i ulike typer fôr, og særlig fiskefôr, har anvendelsen til mer høyverdi produkter for humant konsum økt 20 % de siste tre årene. Majoriteten av volumene til humant konsum har vært og er fortsatt produkter som anses som mat av konsumenter utenfor Norges grenser, som for eksempel torskehoder og -mager. Markedene finnes i særlig grad i Afrika og Asia. I den siste tiden har det derimot blitt et økt fokus på FoU-arbeid for å utvikle høyverdi produkter fra restråstoff til helsekost, rettet mot blant annet det norske markedet. Med et raskt søk i prosjektdatabasen til FHF, ser man at det var gjennomført og avsluttet 33 prosjekter som omhandlet marint restråstoff i perioden 2005 til 2012, mens det fra 2013 til 2020 var/er 60 prosjekter som er avsluttet/pågående. Ved at midlene fra FHF kommer direkte fra sjømatnæringen selv (FOU-avgift på 0,3 % av all eksportverdi av sjømat), er næringene sterkt delaktig i å utforme problemstillingene som utlyses. Fra gode løsninger på bruk av fritt blod fra laks, til nye metoder for håndtering og prosessering av ulike fraksjoner av torskefisk langt til havs, ser det lyst ut for fortsettelsen.

Noen av fraksjonene som oppstår fra marint restråstoff og som i dag står for de største volumene til humant konsum er tørkede hoder, mager, rogn og lever (tran) og rekeskall (oppmalt til pulver). Fellesnevneren til flere av disse produktene er at de inneholder store mengder næringsstoffer (f.eks. protein og marin omega-3) som er svært viktig som ingrediens i fôr til matproduserende dyr, men også i vårt eget kosthold. Mens fôrmarkedene er veletablerte og på mange måter trygge, har det vært flere utfordringer ved å ta sikte på konsummarkedet. Dette gjelder blant annet utfordringer omkring lønnsomhet ved bevaring og produksjon og usikkerhet i markedene. Dette har ført til at satsingen på denne typen produksjon har blitt mindre attraktivt, og det er valgt andre anvendelser som ikke resulterer i humant konsum. Et eksempel på usikkerheten i markedet for torskehoder var Nigeria for noen år tilbake, hvor markedet stagnerte fullstendig på grunn av valutaproblemer. Ved at det er ikke var overflødig av markeder for denne typen produkter førte dette til tap for produsentene.

Veien til målene

Gjennom sine strategier for blå økonomi, snakker Regjeringen om viktigheten av å satse på økt utnyttelse av restråstoff, som skal bidra til økt verdiskaping via helårlige arbeidsplasser og produktutvikling. Et av hovedfokusene som nevnes er å ha tilgang til restråstoffet i Norge. I flere tilfeller blir restråstoffet med primærproduktet ut av landet for bearbeiding, hvor det så kastes eller benyttes til ulike formål. For eksempel foregår kun 2-4 % av filetering av makrell innenfor grensene i dag, og store mengder restråstoff som kunne løftet verdiskapingen via arbeidsplasser og produksjon av høyverdiprodukter for humant konsum, forsvinner fra norske hender.

For å sette ytterligere fokus på ansvarlig forbruk og produksjon (#12), undertegnet Regjeringen og den norske matbransjen i 2017 en bransjeavtale på å kutte matsvinn med 50 % innen 2030. Dette er et positivt tiltak også for det videre arbeidet med marint restråstoff, hvor fokuset på en mer helhetlig utnyttelse av hele fisken settes i fokus. Flere aktører innenfor sjømatnæringen har signert avtalen, og stadig flere har sluttet seg til avtalen som tiden går.

Arbeidet må fortsette

Det er gode forutsetninger for å fortsette den positive trenden i utnyttelsesgrad av marint restråstoff. Forskning og utvikling av høyverdiprodukter må fortsette, som kommer både næring og konsumenter til gode. Selv om 2019 var det beste året så langt med tanke på utnyttelsesgrad, var det fortsatt store volumer som ikke ble utnyttet, blant annet torskehoder, som har et stort potensial inn til konsummarkedet med en høy andel protein og et lavt fettinnhold. Skal Norge fortsette å være en ledende sjømatnasjon er marint restråstoff et tema som må få opprettholdt fokus fra både myndigheter og næring. På denne måten vil man løfte verdiskapingen fra torskehoder, rekeskall og slo til et verdensmarked som tørster etter marine protein omega-3-kilder.