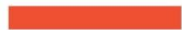
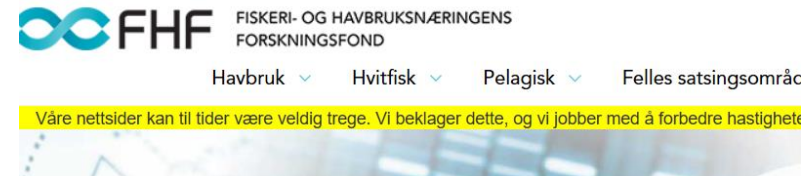


NÆRINGSRETTET FOU FOR EN BÆREKRAFTIG OG LØNNSOM SJØMATNÆRING I VEKST



Økt kvalitet på hvitfisk – utlysning

- Kartlegge sammenhenger mellom fartøyers maksimale fangst- og føringskapasitet og kvalitet på landet råstoff.
- Utrede sertifiseringsordning som tar utgangspunkt i fartøyers systemer for fangstkontroll og kvalitetssikring.



FHF lyser ut midler til forskning på hvitfisk

FHF har valgt å konkurranseutsette arbeidet med å kartlegge sammenhenger mellom fartøyers maksimale fangst- og føringskapasitet og kvalitet på landet råstoff, for ved dette å utrede en sertifiseringsordning som tar utgangspunkt i fartøyers systemer for fangstkontroll og kvalitetssikring av råstoff.

Bakgrunn og problemstilling

Kvalitet er et viktig tema for hvitfiskbransjen, og det er dokumentert at betydelige verdier går tapt som følge av kvalitetsutfordringer. I tillegg er det rimelig å anta at manglende kvalitet fører til at markedets fulle potensiale ikke blir utnyttet fullt ut, noe som i så fall kan koste næringen store verdier.

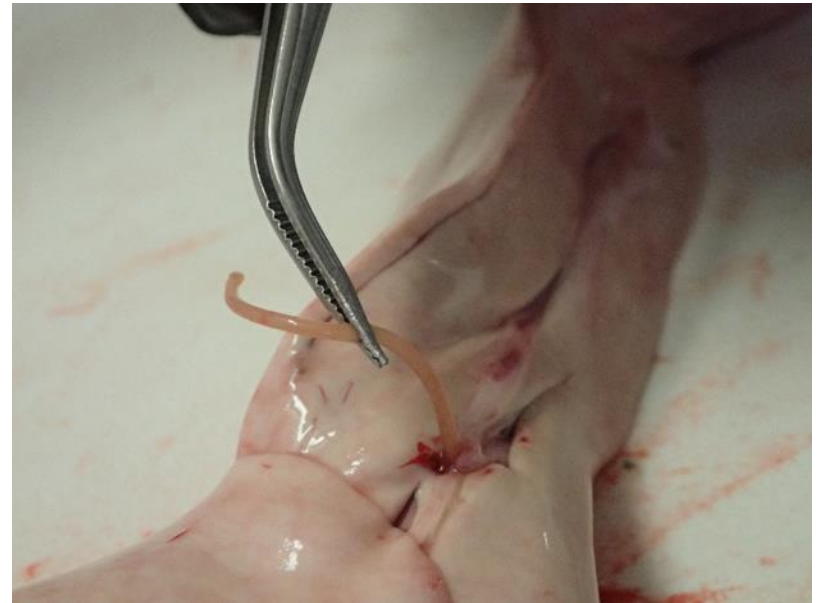


FHFs strategiske satsing for fullautomatisert råstoffhåndtering og filetproduksjon for hvitfisk

- Automatisk kvalitetskontroll av rund fisk.
 - Maritech Systems AS, Norsk Elektroptikk AS, Havfisk AS, Lerøy Norway Seafoods AS og Nofima.
 - Avsatt 6 mill. kr fra FHF.
- Automatisk pakking av inter-leaved filet om bord i båt.
 - Optimar AS, Halstensen Granit AS og Prestfjord AS.
 - 6 mill. kr fra FHF.

Er det sammenheng mellom kveis i buk og resten av fisken? (901471)

- Kveis i rund fisk
- Krav fra kunder om bedre kunnskap på kveisinnhold i rund torsk.
- Kan sjekke i buken.
 - Derfor utgangspunktet om sammenheng mellom kveis i buk og resten av fisken
- Utarbeidet fakta-ark av HI
 - Sammenheng mellom kveis på innvoller og antall kveis i kjøttet hos torsk
 - Sammenheng mellom fiskestørrelse og antall kveis



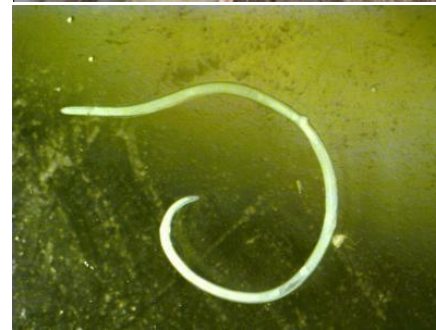
Litteraturstudie – anisakis i hvitfisk 901516

- Utfordringer knyttet til klippfisk
- Risiko ved kveis i hvitfisk med hensyn til kvalitet, mulig helsefare, risikoreduserende tiltak og regelverk i sentrale markeder.
- Inntak av rå fisk med levende kveis kan gi store mageproblemer.
 - Kveis drepes ved
 - Frysing (-20°C i $>24\text{t}$)
 - Oppvarming (60°C i > 1 min)
 - Fullsalting i > 3 uker



Hysterothylacium anduncum

- Finnes i en lang rekke marine arter.
- Lever i innvollene på fisk og blir opptil 7 cm.
- Veldig mobil – kan bevege seg aktivt i bukhole, utenpå fisken og ut av kasser.
- Utgjøre et skadepotensiale i ferskpakket fisk.



Våre nettsider kan til tider være veldig trege. Vi beklager dette, og vi jobber med å forbedre hastigheten

[Forside](#) > [Prosjektarkiv](#) > [Prosjekt 901490](#)

Automatisk sortering og interleavepakking av filet ombord

Prosjektnummer: 901490 Status: Pågår
 Startdato: 01.05.2018 Sluttdato: 30.06.2020
 Fagfelt: Felles satsingsområder Øvrige

[» Tilbake til søkeresultatet](#)

Bakgrunn

Det er i dag 5 autolinefartøy og 3 fabrikktrålere som fileterer hvitfisk om bord i Norge. Flere fartøy har konsepsjon, men utnytter den ikke fordi lønnsomheten i forhold til å produsere hodekappet og sløyd fisk (HG) er bedre.

Årsakene til dårligere lønnsomhet for de som produserer filet er sammensatte. En tråler som produserer hodekappet og sløyd fisk har en enklere fabrikk som gir lavere investerings- og vedlikeholdskostnader. Driften av et slikt fartøy er enklere og bemanningen lavere. Når bemanningen blir lavere gir dette normalt en høyere lønn til hver ansatt, det blir med andre ord en vridning bort fra de som produserer filet, av lønsmessige årsaker.

Det har de senere årene blitt utviklet mye avansert utstyr for å automatisere og rasjonalisere den norske fiskeflåten. En utvikling som har kommet både HG-produsenter og filet-produsenter til gode.

Den mest tidskrevende operasjonen om bord i en båt som produserer filet, er pakkingen av filet. Det er en manuell operasjon hvor pakkeren får en bakke med ca. 6,8 kg filet (porsjonert av en vekt-grader), som pakkes i en kartong. Hver filet skal ligge adskilt med plast som skille ("interleaved"). Det gjøres slik for at det skal være mulig å ta løs en og en filet i frossen tilstand.

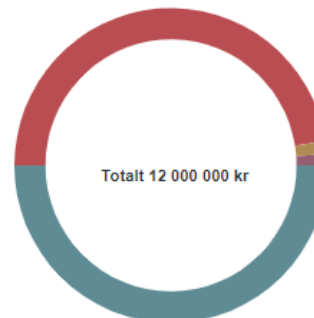
Hvor mye en pakker klarer å pakke er avhengig av størrelsen på fileten, men i gjennomsnitt regner man 200 kg/time. Det vil si at det per pakkeplass maksimalt kan pakkes 4,4 tonn på 22 timer. På en stor norsk fileltråler som M/S Granit har man i dag produksjonskapasitet på opp mot 40 tonn filet i døgnet. Da er det for det meste stor filet og 6 pakker på pakkebordet. I gjennomsnitt vil det være en

Kontakt

Ansvarlig i FHF: Roar Pedersen	▼
Ansvarlig organisasjon: Optimar AS	▼
Utførende prosjektleder: Erik Westre	▼
Prosjektgruppe	▼
Styringsgruppe	▼

Budsjett

Her vises den totale ressursinnsatsen i prosjektet, dvs. tilskudd fra FHF og andre kilder. Hvis aktuelt vises egeninnsats fra FoU-institusjoner og bedrifter.



FHF (Fiskeri- og havbruksnærings forskningsfond)	6 000 000 kr
Optimar AS	5 702 000 kr
Halstensen Granit AS	159 000 kr

Motta nyhetsbrev på mail fra FHF

Hva skjer? » [Alle arrangement](#)

OKT Økt lønnsomhet. Viktig
18 FHF-møte under
torskefiskkonferansen
📍 Clarion Hotel The Edge

NOV Kyst, fisk og framtid
22 📍 Tromsø

JAN Lusekonferansen 2019
21 📍 Clairion Hotell & Congress,
Trondheim



Se presentasjoner fra
tidligere arrangement



Fiskeri - og havbruksnæringens
forskningsfond (FHF)

Besøksadresse:
Stenersgata 2,
0184 Oslo

📞 [23 89 64 08](tel:23896408)

✉ post@fhf.no

Org.nr.: 983 353 215

- » [About FHF](#)
- » [Send oss innspill](#)
- » [Personvernerklæring](#)
- » [Cookieserklæring](#)

Søk på hele nettstedet



» Motta nyhetsbrev på mail

