



Næringsnytte gjennom handling

9 faggrupper ble til 3

- Tidligere struktur
 - Faggruppe fiskeriteknologi
 - Faggruppe marine ressurser
 - Faggruppe hvitfisk fersk/frossen
 - Faggruppe pelagisk
 - Faggruppe konvensjonell
 - Faggruppe skalldyr
 - Faggruppe kvalitet laks og ørret
 - Faggruppe robust fisk og bærekraftig havbruk
 - Faggruppe marint restråstoff
- Strukturen fra 1. april 2015
 - Faggruppe hvitfisk
 - Faggruppe pelagisk
 - Faggruppe havbruk

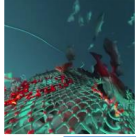
Faggruppe hvitfisk

- Kjell Ingebrigtsen, Norges Fiskarlag (leder)
- Terje Kjøløy, Aalesundfisk AS
- Martin Rasmussen, Norway Seafoods AS
- Odd-Arild Sperre, Nils Sperre AS
- Arne Mathisen, Lofoten Viking AS
- Bjarne Kristiansen, Norway Seafoods AS (LO)
- Tore Roaldsnes, Roaldsnes AS
- Roger Larsen, Meløyfjord
- Bjarni Siggurdsson, Eskøy AS
- Kjetil Holmeset, Holmeset AS

Prioriteringer hvitfisk

Rammebetingelser

Marked – Sameksistens - Lover og regler



Fangstprosessen

- Utvikle effektive beslutningsstøttesystem
- Utvikle teknologi som gir kontroll på uttak av art, størrelse og mengde i hele fangstprosessen
- Utvikle teknologi som bidrar til sikker redskapshåndtering
- Design og drift av fiskefartøy med fokus på kostnadsreduksjon, HMS og energieffektivisering



Fangsthåndtering

- Videreutvikle teknologi for automatisert og kostnadseffektiv råstoffhåndtering og bearbeiding ombord
- Videreutvikle teknologi som gir lønnsom utnyttelse av hele fisken
- Videreutvikle teknologi for fangst, føring og lagring av levende sjømat



Produksjon

- Utvikle fullautomatiserte linjer for produksjon av hvitfiskprodukter
- Implementere energiltak for å redusere drift -og energikostnader

Kostnadseffektiv fangst, fangstbehandling og produksjon med fokus på kvalitet, ressurser og miljø

Mottakshåndtering

Sløyting

Hodekapping / ørebeinfjerning, filetering / skinning

Automatisk kvalitetskontroll av filet før trimming

Trimmelinje

Automatisk fjerning av tykkfiskbein/porsjonering

Automatisk kvalitetskontroll før pakking

Automatisk sortering, pakking og palletering

Fersk / fryst



Områdeaktiviteter hvitfisk fersk/frossen 2016

- Prioriteringer for hvitfisk 2016
- Utvikling av fullautomatiserte linjer for produksjon av hvitfiskprodukter
 - Utvikle fullautomatiserte linjer for produksjon av hvitfiskfilet med fokus på automatisk fjerning av pinbone og automatisk kvalitetskontroll.
 - Utvikle en effektiv sløyemaskin for hvitfisk som er skånsom mot fisk og biprodukter.
 - Løse prosesstekniske og kvalitetsmessige utfordringer ved bruk av frosset råstoff til filetproduksjon.
- Kvalitetsforbedring i verdikjeden for hvitfisk
 - Kvalitetsforbedring ved lagring av frosset råstoff, og økt kvalitet og verdi av fersk hyse fra kystflåten.
 - Sikre formidling og implementering av de beste løsningene for fangstbehandling og råstoffbehandling.