



Potensial for rogn av pukkellaks

Wenche Emblem Larssen og Thomas Hageby Dahl

Møreforsking

20.01.26



MØREFORSKING

Marked

- Rogn står for inntil 50 % av omsetningsverdien til stillehavslaks i Nord-Amerika¹ og er et høyt betalt kvalitetsprodukt
- Omsetningspris ligger mellom 35-120 dollar/kg
- Hovedårsak til prissvingning er tilgang på pukkellaksrogn i partalls vs oddetallsår.
- Rognen utgjør opp mot 20 % av totalvekten på fisken² .



Foto: www.Amazon.co.uk

Markeder og bruksområder konsum

Japan

- Stort marked for laks- og rognprodukter.
- Etterspørsel etter bearbeidet rogn (marinert, Ikura-rogn).

Øst-Europa

- Kjøper betydelige volum av lakserogn, inkludert pukkellaksrogn
- Benyttes som rimeligere alternativ til kaviar som pålegg, spreads og garnityr.

Nord-Amerika

- Brukes i hovedsak i sushi og som tapas eller garnityr til ulike retter med sjømat.

Generelt

- Økende etterspørsel etter sjømat og høyverdi produkter som rogn
- Marked for frosne blokker som kan videreforedles.



Bruksområder næringsmiddel

Petfood

- Omega-3 kilde som kan brukes i high-end hund og kattemat
- Protein/peptider som egner seg som smakskomponent

Kosmetikk

- Produkt fra rogn brukes i forbindelse med hudgjennoppbygging

Farmasi

- Rogn fra sild har dokumentert klinisk effekt på psoriasis

Kosttilskudd

- Bioaktive komponenter med betennelsesdempende effekt
- høyt innhold av omega-3 fettsyrene EPA og DHA
- Rogn normalt rik på fosfolipider som gir økt biotilgjengelighet



foto: www.Ayzeze.com

Kvalitetskrav til kaviar av lakserogn

Rogn av høy kvalitet skal være

- Store (+4mm i diameter)
- Holde formen etter bearbeiding
- Ha tydelig membran
- Sprekke/poppe i munnen
- Klar fin farge



Kan vi lykkes i Norge

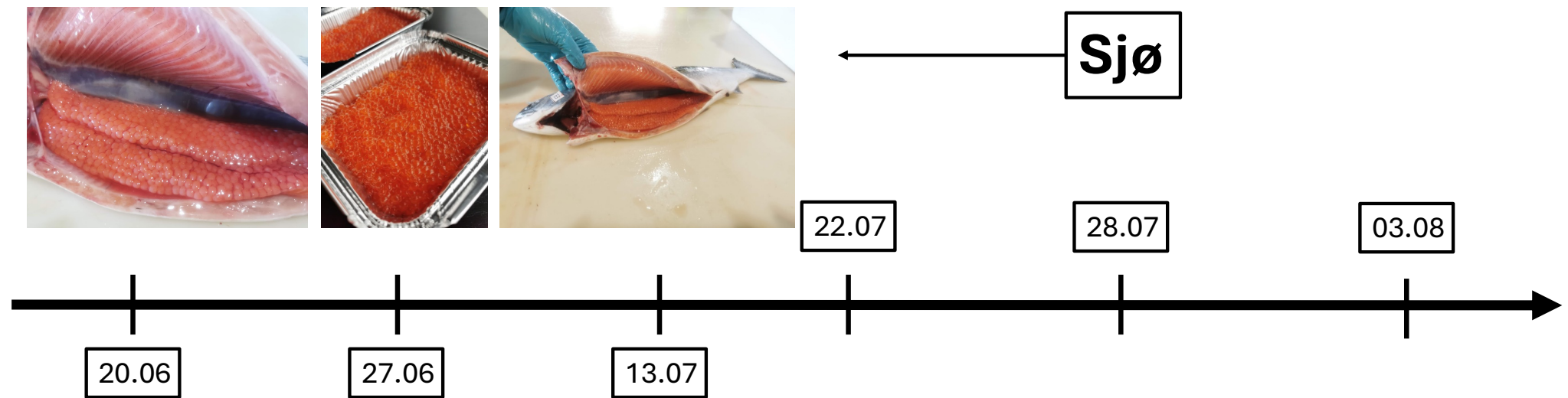
- Lang tradisjon for utnyttelse av havressurser
- God infrastruktur for mottak og videreforedling av fisk
- Kommersielle aktører som produserer kaviarprodukt med etablerte markedsstandarder for lakserogn
- Tilgang på pukcellaks og rogn i oddetallsår
 - Sjøfiske (sankthans til- midt juli)
 - Feller i elv (midt juli til august)



MØREFORSKING

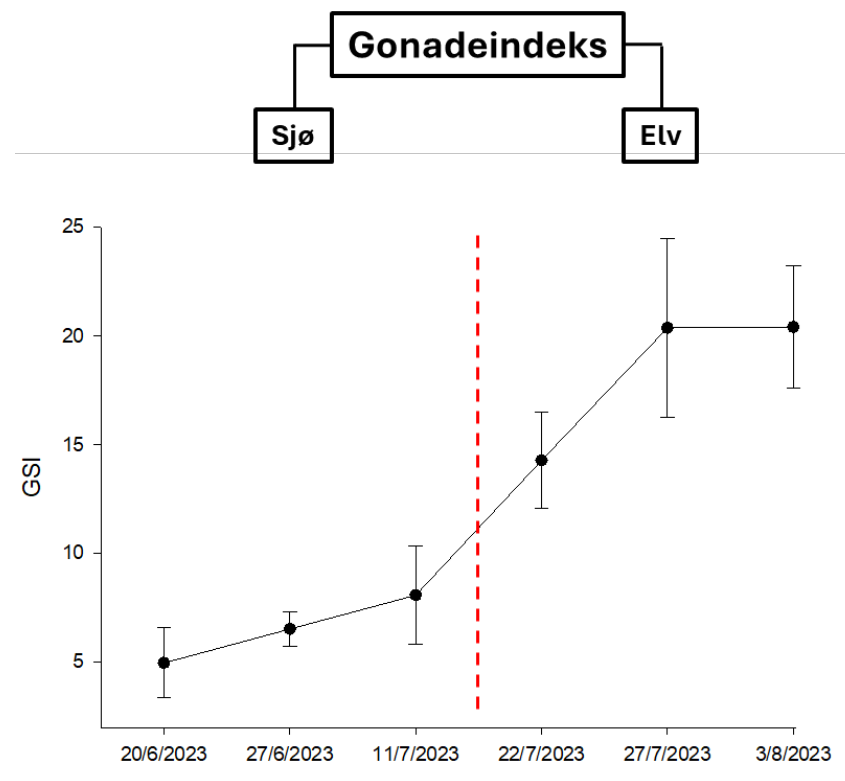


Utnyttelse av rogn



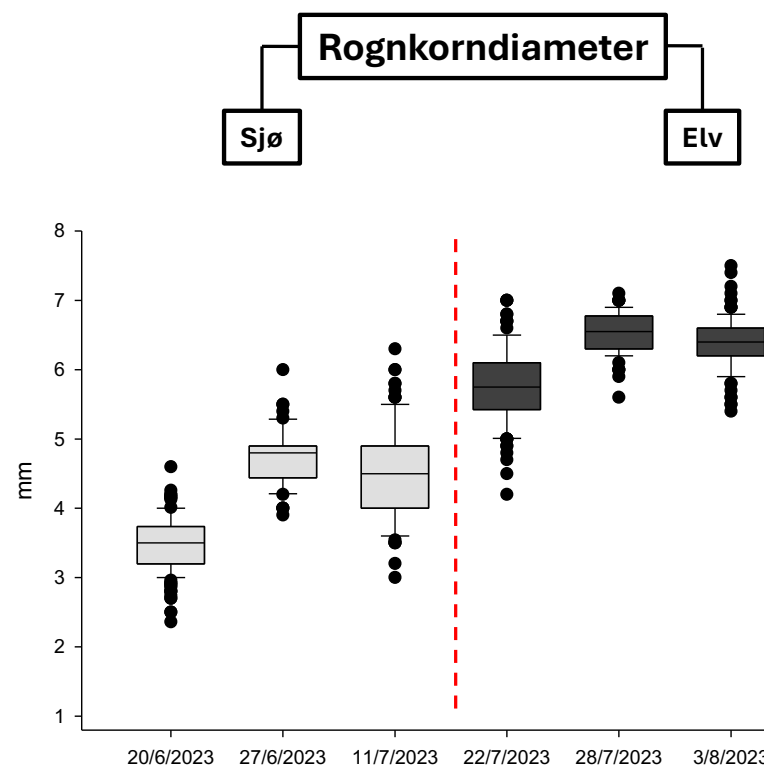
Utbytte og farge

- Utbytte fra 5-20 % i uttaksperiode
- Rød fin farge
 - +/- 27 etter *SalmoFan*TM



Kvalitet rogn gjennom sesong

- Mellom 3,8-6,7 mm i uttaksperiode
- Enkel å løsne egg fra gonadevegg
- Holder godt på form både ved sukkersalting og frysing



Omega-3 kilde

	Pukkellaksrog n (g/100g fett)	Torskelever (g/100g fett)	Oppdrettslaks (g/100g fett)	Sild (g/100g fett)
C20:5 Eicosapentaenoic acid (EPA)	13,8	7,7	3,2	8,2
C22:6 Docosahexaenoic acid (DHA)	16,1	11,2	4,8	9,8
Sum omega-3 fettsyrer	39,4			

Ta-med-hjem beskjed

Er det et kommersielt marked for rogn fra pukkellaks	JA <ul style="list-style-type: none">- Internasjonalt omsettes rogn fra pukkellaks for mellom 350-1200 kr kg.
Er utbytte og kvalitet på norsk pukkellaksrogn god nok til konsum	JA <ul style="list-style-type: none">- Utbytte på opp mot 20 %- Rogndiameter mellom 4-7 mm- Fin rød farge
Kan rognen være interessant som marin ingrediens	JA <ul style="list-style-type: none">- Høyt omega-3 (ca 40 g/100 g fett)- Rik på fosfolipider- Mulige bioaktive egenskaper

Takk for oppmerksomheten

For mer informasjon eller interesse for samarbeid ta kontakt med

Wenche Emblem Larssen
Forskningsleder Møreforsking

+47 91 78 08 17

wenche.emblem.larssen@moreforskning.no

