

The logo for Lerøy, featuring the word "LERØY" in white capital letters on a blue background with a stylized wave graphic below it.

LERØY

ERFARINGER MOTTAK OG PRODUKSJON AV STILLEHAVSLAKS (PUKKELLAKS)

Lerøy Nesseby 2025

A high-quality photograph of a large, fresh salmon fillet with distinct white marbling, resting on a white paper-lined surface. Surrounding the salmon are various fresh ingredients: a lime wedge, green herbs like cilantro, ginger root, and a small white bowl filled with coarse salt. The background is a dark, textured surface, possibly a cutting board or countertop.

Roy Martin Martinsen
Kvalitet og Prosjektleder
Lerøy Norway Seafoods AS

Prosjektsted: F-827 Lerøy Kløvnes



- **Samfunns prosjekt Lerøy Aurora AS**
 - Invitasjon fra Vesterelva elvelag v/Edgar Olsen om bistand til å håndtere Stillehavslaks som fanges og fjernes fra elva.
 - Etablere mottak for råstoff som ikke egner seg til konsum.
 - Bidra med utstyr for ensilering av slikt råstoff på Lerøy kløvnes.
- **Lerøy Norway Seafoods AS Prosjekt:**
 - Samle erfaring ved å presentere Stillehavslaks og produkter av høy kvalitet til det Norske markedet.
 - Mottak, sortering og pakking på Kløvnes.
 - Logistikk og salg via Lerøy Seafood.
- Bidrag til FHF prosjekt: **Effektiv, bærekraftig og lønnsom utnyttelse av stillehavslaks (BLUSH-Laks)**
 - Etablere erfaring og beste praktiske løsninger rundt fiske (strandnot), slakting og transport av stillehavslaks som kan ivareta krav til både mattrygghet og velferden til bifangst som må settes ut.

HVA VILLE VI TESTE OG KARTLEGGE?

- Hvordan håndtere råstoff i elv/felle/sjø ref. krav til råstoff ved mottak-fokus hygiene.
- Hvordan håndtere Stillehavslaks som råstoff ved mottak i et mindre hvitfiskanlegg.
- Teste online sortering, uttak av rogn og vurdering kvalitet.
- Hvordan standardisere vurderings kriterier for pakking av fersk laks, til frys og rogn.
- Teste pakking av fersk og fryst fisk og rogn til Norsk marked.
- Kartlegge utfordringer med transport og logistikk.
- Teste produksjon av ensilasje av Stillehavslaks .
- Vurdere kostnads- og inntekts potensiale for produksjon av Stillehavslaks.



HVA GJORDE VI?

- Håndterte ca 10 t rund fisk fra 1.7-10.8.25
- Salg 1760 kg laks til grossister innlands (via Lerøy Seafood), distribuert gjennom LNWS Båtsfjord.
- Produsert 706 kg fryst hel laks sendt til Lerøy Fossen for testing der.
- Ulike vareprøver til ulike kunder og Lerøy produkt utvikling.
- Produsert 263 kg fryst rogn.
- Produsert ca. 6 t ensilasje.
- Oppgraderte strømtilførsel, nytt ensilasje utstyr og leie av utstyr i tillegg til arbeidstimer anlegg ble betalt av Lerøy Aurora. Nærmere 1 mill. i kostnader.



HÅNDTERING RÅSTOFF

- Innsamling fra elv-eventuelt levert kai
- Mottakskontroll-utblødning og temperatur.
- Kjøling i isvann
- Fjerning av gjeller, sløying, uttak rogn og slog, skraping av blodryggen.
- Skylling og kjøling.
- Sortering størrelse og kvalitet.
- Pakking og transport.
- Ensilering.



KVALITETSVURDERING OG SORTERING ONLINE

- Viktig å få til online produksjon og vurdering.
- Kartlagt prosessene og kompetansebehov.
- Kartlagt ressursbehov til ulike prosesstrinn.
- Kartlegge grensene for anvendelse i forhold til kjønnsmodning og kvalitet ferskpakking.



ERFARINGER SÅ LANGT

- Uforutsigbar fangstvolum var utfordrende, særlig fra felle.
- Lavere snittstørrelse enn forventet, mye u/1kg SLMH.
- Kostbar logistikk til/fra Nesseby ved små volum.
- Vi fant flere forbedringspunkter rundt håndtering fra felle til anleggshygiene, bløgging og kjøling var fokusområder.
- Online pakking og produksjon fungerer greit.
- Hel fersk fisk gikk ut i marked uten negative tilbakemeldinger, men vi hadde utfordringer med å få nok til pakking.
- Rogn sortering og pakking var utfordrende. Kompetanse krevende.
- Produksjon av ensilasje i stor grad mislykket. Store utfordringer med utstyret.





KONKLUSJON

- **En bærekraftig industriell produksjon vil kreve sikring av noenlunde forutsigbart volum og kvalitet.**
 - Ikke bærekraftig basert på dagens fangstløsninger og utfordringer med volum og kvalitet.
 - Forutsigbarhet kan bedres gjennom endringer i tillatelser for å tillate fiske i sjø eller brakkvannsfase, gjerne kombinert med fellefangst i elv.
 - Vil også kunne bedres ved leveranser fra flere områder/større vassdrag.
- **Bør se på muligheten for levende lagring av Stillehavslaks, kan bidra positivt?**
 - Kan øke forutsigbarhet (kvalitet/volum)
 - Utfordrende ift dyrevelferd?
 - Gjennomføres som et forskningsprosjekt (FHF)?
- **Usikkerhet rundt fremtidig volum bidrar negativt.**
 - Oppnådde ikke forventede volum i 25, hva med 2027?
 - Flyttes volumene lengre sør? Andre steder? Hvorfor?
- **Kostbar produksjon og usikkerhet, samt relativt lav verdi.**
 - Usikker lønnsomhet. Er markedet villig til å betale mer?
 - Hva med fangstledd, kjøp av råstoff vil utfordre lønnsomhet ytterligere.
 - Ensillasje-vi må utfordre mulighetene for annen anvendelse/nytte.



**TAKK FOR
OPPMERKSOMHETEN!**

