



FOTO: KJELL MIDLING, FISKERIFORSKNING



TEMA:

- Fangst
- Lagring
- Marked

Når fisken leveres levende til industrien får fiskerne 30 til 40 prosent høyere pris. Likevel er det under én prosent av torsken som leveres levende, viser en ny rapport fra Fiskeriforskning.

Jan Fredrik Frantzen

jan.fredrik.frantzen@fiskeriforskning.no

Av en årlig torskekvote på rundt 200 000 tonn er det bare 1500 tonn som leveres levende. Det er flere forklaringer på hvorfor det leveres lite levende fisk. Rapporten viser at interessen blant båtene for å fange og levere levende fisk er størst i perioder med lave kvoter. Å fange fisken levende er nemlig mer tidkrevende enn tradisjonell fangst. Frakt av levende fisk krever også mer plass om bord i båten. Dermed kan ikke fiskerne levere like mye torsk om gangen som ved vanlig fangst.

– Derfor vil de fartøyene som har størst kvoter, som gjerne er fordelt på flere arter, få for lite tid

til levendefangst, forklarer seniorforsker Bent Dreyer ved Fiskeriforskning.

Det er ikke bare fiskerne som vil tjene bedre dersom torsken leveres levende. Industrien på land kan også øke fortjenesten ved at de kan bedre kvaliteten på produktene sine.

Slakting på land gir mer tid og bedre muligheter for å filetere fisken før den blir dødsstiv. Mens fisken er stiv, noe som varer fra ett til to døgn, er det vanskelig å filetere den maskinelt uten at den skades. I tillegg vil man ved levende lagring unngå de skadene som fisken ofte kan få med de redskapene som brukes i fisket.

– Det er et stort marked for fileten av høy kvalitet i Europa, og slakting av levende torsk gjennom

hele året kan gi industrien mulighet til å utnytte dette markedet bedre, sier forsker Bjørg Helen Nøstvold.

Dette temanummeret tar utgangspunkt i rapporten "Fangstbasert akvakultur. Status, barrierer og potensial". Fiskeriforskning har laget rapporten på oppdrag for Villfiskforum i Norges Fiskarlag. Arbeidet er finansiert av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond. Rapporten kan lastes ned fra www.fiskeriforskning.no

For mer informasjon, kontakt seniorforsker Bent Dreyer, tlf. 77 62 90 23, eller forsker Bjørg Helen Nøstvold, tlf. 77 62 90 41.

Ut av bølgedalene

FOTO: KJELL MIDLING, FISKERIFORSKNING



Her hentes villfanget torsk ut av en oppdrettsmerd og lastes om bord i brønnbåt for frakt til industrianlegg.

TEMA:

- Fangst
- Lagring
- Marked

Fiskeindustrien sliter med ustabil tilførsel av råstoff. Problemet kan løses med mer fangst av levende fisk.

Jan Fredrik Frantzen

jan.fredrik.frantzen@fiskeriforskning.no

Sesongsvingningene er store i fiskeriene. Det fanges mest torsk i løpet av noen få, hektiske vintermåneder, mens den kan være vanskelig å få tak i ellers i året. Dermed blir produksjonsstopp og permitteringer i bedriftene ofte et tilbakevendende problem.

Ved å føre opp torsk som er fanget levende kan man utjevne råstofftilgangen og derved minske risikoen for permitteringer og tap av kvalifisert arbeidskraft på grunn av ustabile arbeidsforhold. Med jevn tilførsel vil man i tillegg utnytte kapasiteten på produksjonsutstyret bedre.

– Slaktning på land gir også bedre mulighet til å lage filet av høy kvalitet før dødsstivheten setter inn og gjør det vanskeligere å jobbe med fisken, påpeker seniorforsker Leif Akse.

Regelverket krever imidlertid at fisk som blir føret skal avlives på et slakteri, på samme måte som oppdrettsfisk. Dette fører til økte investeringer for bedriften. Nå ønsker forskerne å følge opp enkeltbedrifter for å kunne trekke klare konklusjoner om lønnsomheten av å bruke levende fisk.

– Industrien må vite på forhånd at de vil tjene inn igjen de investeringene de må gjøre for å bygge opp merder og slakteanlegg, avslutter Akse.

Ønsker du mer informasjon, kontakt seniorforsker Leif Akse, tlf. 77 62 90 32.

Fersk fisk hele året

Fangst og oppføring av torsk kan gi nye muligheter for sjømatnæringen. Det er nemlig stor etterspørsel etter fersk fisk hele året.

Slaktning av torsk gjennom hele året kan gi industrien bedre muligheter til å dekke etterspørselen.

– Men en utfordring er at all fisk som blir fanget og føret opp faller inn under samme regelverk som vanlig oppdrettsfisk, forteller forsker Bjørg Helen Nøstvold.

Dermed skal den merkes som oppdrettsfisk. Vil det påvirke salget av fisken?

Det er nemlig ikke gjort undersøkelser på hvordan norsk, oppføret torsk vil bli oppfattet av kundene. Forskerne står dermed igjen med ubesvarte spørsmål. Men én ting er de sikre på.

– Det viktigste konkurransefortrinnet med bruk av fisk som er lagret levende vil være at industrien kan gå inn i langsiktige og stabile kontrakter, der de kan garantere både god kvalitet og jevne leveranser, avslutter Nøstvold.

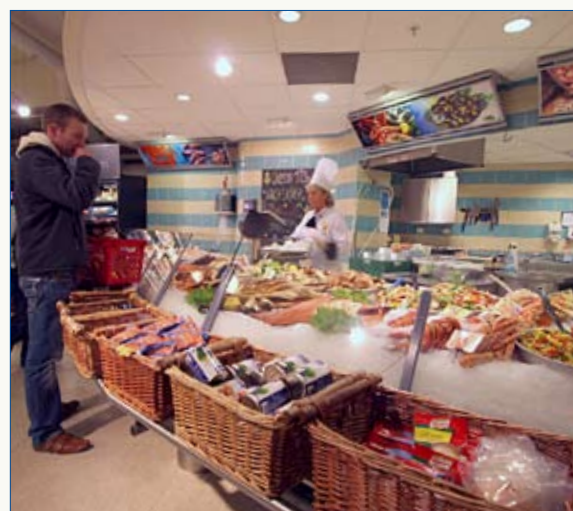


FOTO: FRANK GREGERSEN, FISKERIFORSKNING

En levende satsing

Ved bedriften Gunnar Klo i Vesterålen sattes det på levendelagring av fisk. Det kan være avgjørende for at bedriften fortsatt skal ha filetproduksjon i framtida.

Frank Gregersen

frank.gregersen@fiskeriforskning.no

Fra mai til desember er det lite torsk utenfor Vesterålen. Men levendelagring av torsk vil gjøre det mulig å sikre ferskt råstoff gjennom hele året. Det vil gi en jevn produksjon og gjøre det mulig med kontinuerlige leveranser til markedene. Kontinuitet betyr mye for å kunne bli foretrukket som leverandør.

Satsing for framtida

– Hvis vi skal ha filetproduksjon her i framtida er vi trolig nødt til å basere oss på levendelagring av fisk i tillegg til kystflåtens tradisjonelle fangst, sier Arne E. Karlsen, som er leder for prosjektene innen levendelagring og oppføring av torsk ved Gunnar Klo AS.

Bedriften er en av flere i Øksnes i Vesterålen som har aktiviteter innen levendelagring, og det samarbeides nært med Fiskeriforskning og andre FoU-miljø på dette feltet.

Prøving og feiling

Gunnar Klo AS har arbeidet med levendelagring av torsk siden slutten av 1990-tallet. Fortsatt er det et område under utvikling med prøving og feiling.

– Vi tjener ikke mye på dette, men ser det som en viktig langsiktig satsing. Gradvis øker vi volumet.

I dag selger de den villfangede levendelagrede torsk som såkalt blanktorsk. Det vil si at den leveres sløyd og hel, men uten hode. Den pakkes fersk i kasser med is og sendes til supermarkeder og restauranter i Benelux-landene, Frankrike og Spania.

Nye utfordringer

Karlsen mener torsk som lagres levende har konkurransefortrinn fordi den holder så høy kvalitet. Men han peker på en rekke problemer som må løses for at levendelagring av villfisk skal bli etablert i norsk fiskerinæring.

– Det er behov for flere fartøy som kan fange fisken levende. Det må investeres i utstyr om bord og opplæring av fiskere. Når det gjelder føring, er det blant annet en utfordring å få torsk til å spise tørrfôr. I dag får den sild og lodde, noe som gir god kvalitet, men er kostbart og arbeidskrevende. Det må også arbeides mer med problemstillinger innen fiskehelse for å forebygge sykdom, sier Karlsen, som til sist peker på markedsarbeidet som en av utfordringene.

– Det er viktig å få villfanget levendelagret torsk innarbeidet i de delene av markedet som kan betale en høy pris. Dette er også nødvendig for å dekke de økte produksjonskostnadene som dette konseptet innebærer.



ALLE FOTO: FRANK GREGERSEN, FISKERIFORSKNING



TEMA:

- Fangst
- Lagring
- Marked

Bildene er fra Gunnar Klo AS på Stø i Vesterålen.

Den villfangede torskens føres i et eget oppdrettsanlegg lenger fra land.

Før slaktning henter en brønnbåt fisken inn til merdene ved bedriften, som er avbildet øverst.

Derfra haves den inn i anlegget, hvor den sløyes, vaskes og pakkes i kasser.

Foreløpig benytter ikke denne bedriften levendelagret torsk til filet, men selger fisken hel til supermarkeder og restauranter.

Trenger flere fartøy

Skal det fanges mer levende fisk er det også nødvendig med flere fartøy som er utstyrt for dette fisket.

Jan Fredrik Frantzen

jan.fredrik.frantzen@fiskeriforskning.no

Flere problemer må løses dersom man skal klare å øke leveransene av levende fisk. En av disse er å øke kapasiteten til fiskeflåten.

De siste årene har det hovedsakelig vært store kystfartøy som har levert levende torsk til industrien. Men også for de små og mellomstore fartøyene langs kysten kan det være god for tjeneste å hente.

Seniorforsker Kjell Midling peker på behovet for å utvikle enkle og fleksible tankløsninger for å frakte fisken til land.

– Det blir viktig å lage disse slik at de kan brukes både til å frakte levende torsk og fisk som er fanget på tradisjonell måte. Det gjør at båtene er fleksible til å delta i forskjellige typer fiskerier.

Et annet spørsmål er hvordan man faktisk skal overføre fisken fra båten til merden. Den må behandles skånsomt, og forskerne er enda usikre på hva som er det beste for fisken – pumping eller håving?

Det mangler også gode systemer for telling og veiing av fisken. Dagens system ved levering av levende fisk er mer arbeidskrevende enn ved leveranser av sløyd og iset fisk.

– Det finnes teknologi som kan beregne mengden fisk som leveres, men vi har enda ikke hatt muligheten til å teste hvor effektiv og presis denne teknologien er.

– Utvikling og testing av ny teknologi er viktig. Målet er at fangst og levering av levende fisk skal bli mer effektivt og mindre arbeidskrevende enn tradisjonelle leveranser, avslutter Midling.



FOTO: FRANK GREGERSEN, FISKERIFORSKNING

TEMA:

- Fangst
- Lagring
- Marked

Trenger du mer informasjon? Kontakt seniorforsker Kjell Midling på telefon 77 62 90 13.

Fiskeriforskning Informerer produseres ved Fiskeriforskningens informasjonsavdeling og formidler kunnskap og resultater med utgangspunkt i våre forskningsområder.

Rita Sæther

informasjonssjef
rita.saether@fiskeriforskning.no

Frank Gregersen

redaktør
frank.gregersen@fiskeriforskning.no

Irene Andreassen

abonnement og distribusjon
irene.andreassen@fiskeriforskning.no

Oddvar Dahl

førtrykk og illustrasjoner
oddvar.dahl@fiskeriforskning.no

Jan Fredrik Frantzen

nettredaktør
jan.fredrik.frantzen@fiskeriforskning.no

Fiskeriforskning informerer finner du også på www.fiskeriforskning.no



FOTO: FRANK GREGERSEN, FISKERIFORSKNING

Flekking av torsk til saltforsøk ved Fiskeriforskning.

Fiskeriforskning utfører forsknings- og utviklingsarbeid for fiskeri- og havbruksnæringen.

Havbruksforskningen har følgende hovedarbeidsområder: avl, fôrutvikling, sykdomsforebygging, fiskevelferd og miljøintegret produksjon.

Industri- og markedsrettet forskning omfatter råstoffkunnskap, industriell foredling, marin bioteknologi, markedsbasert produktutvikling, markedsstudier og næringsøkonomi.

Hovedkontor Tromsø:

Tlf.: 77 62 90 00
E-post: post@fiskeriforskning.no

Avdelingskontor Bergen:

Tlf.: 55 50 12 00
E-post: office@fiskeriforskning.no