

# Saltfisk/klippfisk Seminar

## FoU prosjekter fokusert på Regelverk

**Radisson Blu, Tromsø, Onsdag 27. Oktober 2010**

Påmelding til: <http://pamelding.nhosp.no/arrangement/?id=PP3R2> (Frist 21. Okt)

**Program:**

- 11:30-12:00 Lunsj
- 12:00-12:05 **Velkommen, Lorena Gallart, FHF**
- 12:05-12:30 **Regelverk for sjømatproduksjon i Norge og EU – Kort oppdatering**  
*Gunn Harriet Knutsen, FHL*
- 12:30-12:55 **Oppbevaring av hodekappet fisk i is og vann-konsekvenser i Norge ift. EU hygienispakken 2010.**  
**Fremtidig prosjekt:** Videre produksjon til saltfisk/klippfisk av fisk med/uten hode som råstoff. Kvalitets konsekvenser  
*Heidi Nilsen og Margrethe Esaiassen, Nofima Marin*
- 12:55-13:25 **Injisering av flekt fisk til saltfisk/klippfisk.**  
**Fremtidig prosjekt:** hvitere saltfisk og økt utbytte  
*Sjurdur Joensen, Nofima Marin*
- 13:25-13:40 Kaffe pause
- 13:40-13:55 **Resirkulering av salt. Konsekvenser i fremtiden**  
**Fremtidig prosjekt:** Rødmidd problematikk  
*Ann Helen Hellevik, Møreforskning*
- 14:00-14:20 **Høyere utbytte ved mer optimal stryking av salteprosessen**  
*Per Magne Walde, Møreforskning*
- 14:20-14:40 **Automatisert kvalitet sortering og vanninnhold. Hva er gjort tidligere?.**  
**Fremtidig prosjekt:** Evaluering av vannmåling  
*Vegard Segtnan, Nofima Mat*
- 14:40-15:00 **Merking av klippfisk i Brasil**  
*Jens Østli, Nofima Marked*
- 15:00-15:30 Kaffe-Oppsummering og evt. kommentarer/innspill, *Lorena Gallart, FHF*