

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 hygieniskpakken 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*