

Program for hvitfisknæringen

15. november

Radisson Blu Hotel Tromsø

08.30 – 08.45 Åpning.

Frank Jakobsen og Lorena Gallart Jornet, FHF.

08.45 – 09.15 Faghåndbok for fangstbasert akvakultur.

- Hvordan påvirker valg av redskap kvalitet og verdi?

Kjell Midling, Nofima.

09.15 – 09.45 Automatisk fangstbehandling på snurrevadfartøy.

Hanne Digre, SINTEF Fiskeri og havbruk.

09.45 – 10.45 Kvalitetsforbedring i fangst og produksjon av hvitfisk.

- Kvalitetsforbedring i fangstoperasjoner.

- Kompakt slag/bløggemaskin.

- Bløgging og utblødning.

- Råstoffets beskaffenhet og filetutbytte.

- CRISP – kvalitetsforbedring på hvitfisktrålere.

Kjell Midling, Torbjørn Tobiassen og Leif Akse (Nofima).

10.45 – 10.55 Kaffepause.

10.55 – 11.45 Kvalitetsforbedring og økt utbytte i saltfiskproduksjon.

- Fosfat som prosesshjelpemiddel/tilsetningsstoff i produksjon av lett- og fullsaltet torsk.

- Hvitere saltfisk og økt utbytte.

Ingebrigt Bjørkevoll (Møreforskning) og Sjurdur Joensen (Nofima).

11.45 – 12.15 Automatisering i hvitfisknæringen.

- Fjerning av pinbone.

- NIR som målemetoder for ferskfiskkvalitet.

- Fjerning av svarthinne.

- Sperremaskin for tørrfisk/Videreutvikling av BaccoTag.

Diverse foredragsholdere.

12.15 – 13.00 Lunsj.

13.00 - Torskefiskkonferansen.

Påmeldingsskjema.

Samling for hvitfisknæringen 15. november.

Radisson Blu Hotel, Tromsø.

Vi melder oss på med følgende deltagere (sett kryss for lunsj):

Navn på deltagere	Lunsj

Bedrift: _____

Kontaktperson: _____

Sted/dato: _____

_____ Sign.

Sendes til FHF innen 2. november.

Mail: frank.jakobsen@fhf.no.