

Selger båten

SELGES: Lending Rederi AS som eier «Sulebas» og «Sulehav», skal selge snurperen «Sulehav» når det nye kystnøttøvet overleveres i januar 2014, forteller reder Magnar Lending. Sist rederiet bestilte nybygg var i 1999.

– Det kommer stadig nye krav til båter. Vi må fornye oss skal vi henge med, derfor skifter vi ut «Sulehav» når den nye båten er klar. Det er jo positivt at det kommer nye båter, det viser at noen vil satse, tilføyer Lending.

Lending Rederi har valgt Solund Verft til å bygge kystnøttøvet SC38, etter som de har god erfaring med verftet fra før. – De har jobbet mye på denne type båter før og blant annet for lenget «Sulehav» som vi i dag har i drift. Vi er fornøyd med valget av båt. Seacon som har designet den har bygget bra båter før, sier Lending. Den nye båten vil være fullstrukturert med kvoter på både silde, makrell og konvensjonell torsk, opplyser han.

Får mer jobb

RUSSLAND: Mangleårig leder for det russiske fiskeribrået, Rosrybolovstvo, Andrej Krainij, er forfremmet til stillingen som viseminister for landbruk. Krainij vil fortsette å lede Rosrybolovstvo. Krainij får tittel assisterende landbruksminister samt leder for det russiske fiskeribrået.



FORSKNING: Praktisk forskning i småskaleforsøk på bruk av fosfat i fisk. FOTO: MØREFORSKNING

Begrenset fosfatbruk

FORSKNING Møreforskning dokumenter

Bruk av fosfat kan ikke redde lønnsomheten i norsk fiskeindustri, men en begrenset bruk kan trolig være mer til nytte enn til skade for produktene.

Einar Lindbæk

Alesund

Dette er de foreløpige resultater som er kommet fram i det forsknings- og analysearbeidet som nå gjennomføres i regi av Møreforskning, finansiert av FHF (Fiskeri og havbruksnæringens forskningsfond) på bruk av fosfat i saltfisk. Det er til nå gjort forsøk i småskala på ulike fiskefag og undersøkelserne fortsetter nå med storskalabruk av fosfat.

Rene produkt

– Folk vil ha rene produkt med god kvalitet, men det er ikke alltid en oppnår ønsket kvalitet uten bruk av tilsetninger. FHF har ønsket å dokumentere hvilken betydning bruk av fosfat har, det vil være viktig kunnskapsbidrag til diskusjonen som foregår om bruk av fosfat i saltfiskproduksjon og om fosfat skal betegnes



Ingebrigt Bjørkevoll

– Folk vil ha rene produkt med god kvalitet, men det er ikke alltid en oppnår ønsket kvalitet uten bruk av tilsetninger. FHF har ønsket å dokumentere hvilken betydning bruk av fosfat har, det vil være viktig kunnskapsbidrag til diskusjonen som foregår om bruk av fosfat i saltfiskproduksjon og om fosfat skal betegnes



Forsker på hvittrask

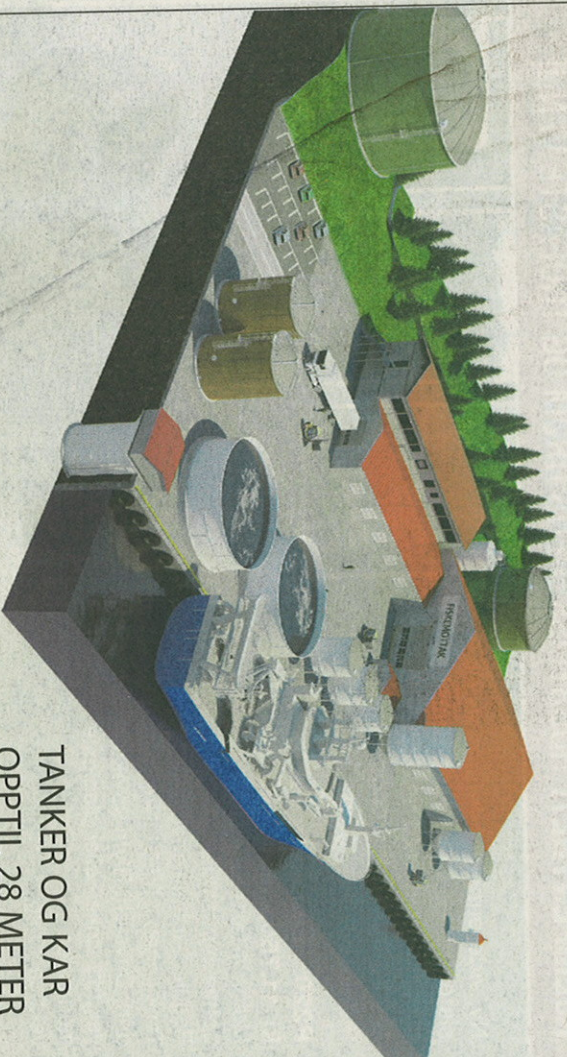
FBFI 31. oktober 2011

som et tilsetningsstoff eller er prosesshjelpemiddel i saltfiskproduksjon. Foreløpig har vi ikke konkludert entydig, sier forsker Ingebrigt Bjørkevoll i Møreforskning Maritt.

Bruk av fosfat og farse i fisken fikk hard medfart i forbindelse med et dokumentarprogram i NRK i 2010. Næringen fikk stoppsignal både for bruk av fosfat og andre tilsetninger og kan i dag kun bruke fosfat i tyst filet, surrimi og marinerte



MULIGHETENES TANKSYSTEM



NOR-FISHING 2012
HALL F STANDNR. : F-526
KOM OG BESØK OSS!

TANKER OG KAR
OPPTIL 28 METER
I DIAMETER
FLERE NYHETER!
3D VISNING

www.brimer.no

BRIMER KVAMSØY AS, N-6087 KVAMSØY
e-mail: firmapost@brimer.no | Tel: + 47 70 01 55 00



er nyttig

nterer bruk av fosfat i saltfisk

produkt, ikke i fersk, lettsaltet-fryst eller fullsaltet fisk.

Hjelpstoff

I EU er fosfat brukt som tilsetningsstoff forbutd i saltfisk, men dersom stoffet klassifiseres som hjelpstoff (prosess-hjelpemiddel) i produksjonen

» Vi kan allerede nå med sikkerhet si at fosfat ikke gjør dårlig fisk bedre

Ingebrigt Bjørkevoll, Møreforskning Marin

har brukt vært tillatt.

I Norge er begge deler forbutd. Norsk fiskeindustri hevder at de ulike reglene og håndheving av reglene, gjør Norge til en taper i det internasjonale markedet. Det påpekes også fra næringen av fosfat er tillatt i kjøtt og ikke i fisk.

– Virkeligheten er nok litt mer nyanisert enn dette. Fosfat er tillatt i hele eller oppskårne biter av kjøttprodukter og kjøttfarseprodukter, men ikke i fersk kjøtt, sier Ingebrigt Bjørkevoll.

Dokumentere effekten

Målet med forskningsarbeidet er å dokumentere effektene ved bruk av fosfat og innholdet av fosfat i sluttproduktet ved å bruke ulike nivåer (konsentrasjoner) av fosfat under pro-

duksjonen. Mattilsynet sa i 2010 at all bruk av fosfat er ulovlig i lett- og fullsølt av fisk og blir fortløpende orientert om de analyser og resultat som forskerne kommer fram til.

– Vår forskning viser at injeksjon av fosfat i kombinasjon med lakebehandling gir en effekt ut fra hvor mye fosfat som injiseres.

Det ser ut til å gjelde både på fersk og fryst fisk. A kun bruke fosfat i lake som blir tilsatt under pickelsalting, gir ingen effekt, sier Bjørkevoll.

Islandsk metode

Det er ting som indikerer at det er den islandske metoden funderer best. På Island injiseres det med saltlake, før fisken ligger fra ett til to døgn i lakebad og tørrsaltes i kar. Dette gjør også at islendene lettere kan bruke det samme saltet flere ganger og dermed oppnår flere gevinster i sin prosess. Det er ikke dokumentert at islendene bruker fosfat.

Islandsk saltfisk vinner fram, blant annet i det viktige spanske saltfiskmarkedet på bekostning av norsk.

Vektøkning

– Selv om fisken ikke tilsettes fosfat, er den ikke uten fosfat som er et naturlig stoff i all slags fisk. Under saltprosessen blir det naturlige fosfatinnholdet halvert i forhold til råstoffet. Innholdet av fosfat stiger ut fra hvor mye fosfat man tilsetter, sier Bjørkevoll med henvisning

til de analyseresultater som foreligger. Småskalaforøket på fersk og fryst råstoff, har vært gjennomført på relativt dårlig garnfisk mens storskala forsøket har blitt gjennomført med fryst linefangt råstoff. Resultatene fra storskala viser at vekten økte med 4,7 prosent ved bruk av fosfat, sammenlignet med ikke å bruke fosfat i det hele tatt.

– Vi kan allerede nå med sikkerhet si at fosfat ikke gjør dårlig fisk bedre. Man kan ikke bruke fosfat for å bedre kvaliteten på dårlig råstoff. Grunnet laget må hele tiden være godt råstoff. Fosfat er ingen sesamsesam som kan løse eventuelle problemer som norsk fiskeindustri måtte ha med variabel råstoffkvalitet, er vurderingen fra Ingebrigt Bjørkevoll.

Matttrygghet

Forskningen avdekker hvordan bruk av fosfat virker inn på farge, kvalitet, vekt og hvilke saltmetoder som virker best, både knyttet mot fersk og fryst fisk.

– Målet er å fremskaffe dokumetasjon, som gjør at myndighetene får et bedre grunnlag til å vurdere saken, sier Lorena Jorner i FHF.



Lorena Jorner

enar.lindbak@bf.no
Mobil: 93256323



FOSFATFORSKNING: Møreforskning Marin dokumenterer fosfats virkning som hjelpstoff eller tilleggstoff i fisk. FOTO: MØREFORSKNING



For kystens verdier

Møt oss på
Stand D-326



Telefon: 77 66 01 00
www.rafislaget.no