

# Workshop – Automatisk fjerning av pinbone i hvitfisk

---

---

## Næringsrettet FoU for en bærekraftig og lønnsom sjømatnæring i vekst

# Budsjett 2012

- **Budsjett på MNOK 214**

- Administrasjon/kommunikasjon/evaluering	22,5
- Marked og samfunn	6,0
- Totalutnyttelse av fiskeråstoff	11,0
- Helse og sjømat	15,0
- CREATIV	1,5
- Prosjekt "Sett Sjøbein"	2,0
- Kompetanseprogram	1,0
- Fiske og fangst	29,5
- Industri og foredling	35,5
- Havbruk	90,0

# Strategiske satsingsområder

- Bærekraft
- Dokumentasjon av helseeffekter (human ernæring).
- Totalutnyttelse av fiskeråstoff (biråstoff/restråstoff)
- **Konkurranseskraft og effektivitet**
- Kvalitet
- Markedsforskning
- Kunnskap om rammebetingelser
- HMS

# Handlingsplan 2012

- Ny løsninger for økt effektivisering og automatisering i produksjon av hvitfisk filet.

# Program

- |               |  |
|---------------|--|
| 10.00 – 10.15 | Åpning.<br>Arne Karlsen, adm. direktør FHF   |
| 10.15 – 10.45 | Erfaringer fra FHL/FHF-prosjektet «Automatisering av filetlinje hvitfisk».<br>Petter Ustad, Innovasjon Norge   |
| 10.45 – 11.15 | Automated Pinbone Removal in COd and WhiTefish (APRICOT).<br>Johannes Pallson, Norway Seafood AS.  |
| 11.15 – 13.00 | «State-of-the-art» i forhold til automatisk fjerning av pinbone.<br>Tone Gjerstad, SINTEF.<br>Karsten Heia, Nofima.<br>Sigurjon Arason, Matis.   |
| 13.00 – 13.30 | Lunsj.   |
| 13.30 – 15.00 | Tekniske løsninger for automatisk fjerning av pinbone i hvitfisk.<br>Kristjan Hallvarsson, Marel<br>Andrè Akse, Baader Norge AS<br>Jo- Arve Holstad, First Process AS/Valka<br>Oddmund Haugland, Trio AS |
| 15.00 – 16.00 | Veien videre i FoU-arbeidet for automatisk fjerning av pinbone i hvitfisk.<br>Diskusjon i plenum.  |