

Fagmøte om tekstur i laks.

Programmet tirsdag den 12. juni kl 10.00 til kl 16.00

1. Innledning med orientering om bakgrunn og formål. Kristian Prytz , FHF
<http://db.tt/SQcXLUST>
2. Grundig gjennomgang og presentasjon av resultater fra forskning på tekstur i laks.
Turid Mørkøre, Nofima <http://db.tt/6TDviySM> og Ulf Erikson Sintef Fiskeri og havbruk
<http://db.tt/FYQtYgG2>
3. Styring av slaktekvalitet hos oppdrettslaks med spesielt fokus på bindevev og tekstur
Chris André Johnsen UIN <http://db.tt/EcygOZgz>
4. "Styring af råvarekvalitet i praksis". Peter Luxhøi, Skagerak Salmon AS
5. Innlegg om fôr og tekstur, Trygve Sigholt, Biomar.

Kort oppsummering fra møtet:

Først vil jeg takke for interessante og god innlegg fra alle foredragsholdere og engasjerte deltakere på møtet.

Det er gjort mye forskning som er viktig og nyttig for næringen. Nå foreligger det ingen statistikk som kan vise om det har gitt konkrete forbedringer, men inntrykk fra fôrbransjen er at oppdrettere gjerne refererer til forskningsresultater på tekstur.

Avvik på tekstur kan sees på som to separate fenomen, bløt stripe som var utgangspunktet i 2007 og spalting/gaping som opptrer alene eller samtidig med bløt stripe. Forekomst av bløt stripe har nærmest forsvunnet uten at det foreligger noen forklaring på årsaken.

Tekstur er fortsatt blant topp 3 årsaker til reklamasjon og svinn ved foredling av laks og det vil fortsatt være viktig å søke forbedringer. Det er gledelig at interessen fra fôrbransjen er tilstede og at det tas hensyn til resultater av de prosjektene som er gjennomført. Bløt fisk og gaping er komplekse problem som nok må finne løsninger på flere områder enn bare fôr. Det er stor variasjon i kvalitet gjennom året, forskjellige rutiner ved transport og slaktning spiller en rolle og det er derfor behov for mer kunnskap på dette området.

Den bløte stripen som var et stort problem tidligere vil kanskje komme tilbake og derfor ble det fremsatt et ønske om å ha en beredskap for å ta tak i dette om det skulle komme tilbake.

Innspill fra møtet vil bli tatt videre i FHF ved vurdering av nye forskningsoppgaver.

Vennlig hilsen

Med vennlig hilsen,

Deltakere:

Hanne Lassen	Salmar
Jessica Johnsson	Salmar
Trygve Sigholt	Biomar
Tommy Hansen	Nordlaks Oppdrett
Gudmund Bye	Marine Harvest
Ragna Heggebø	Ewos
Olav Breck	Marine Harvest
Kurt Olav Oppedal	Marine Harvest
Liv Håland	Skretting Norway
Gunvor Struksnes	Skretting ARC
Peter Luxhøi	Skagerak Salmon
Tine Ketilsson	Skagerak Salmon
Chris Andre Johnsen	Universitetet i Nordland
Ståle Høyem	Suempol
Asbjørn Stensvold	Norway Royal Salmon
Turid Mørkøre	Nofima
Even Flønes Skare	Salmar
Elisabeth Hassel Kjønvik	Lerøy Midnor
Ulf Erikson	SINTEF Fiskeri og havbruk
Kristian Prytz	FHF

Referanser til prosjekter i FHF hvor tekstur har vært tema:

Optimalt fôr som gir fast filet av oppdrettslaks (Prosjekt nr 900338):

Faktaark: «Fortilskudd gir fastere laks» <http://db.tt/YfGtQlWj>

Rapport: «Optimalt fôr som gir fast filet» Turid Mørkøre, Erling Olaf Koppang, Marit Espe, Thomas Larsson, Eva Veiseth-Kent, Bendik F. Terjesen, Inger Beate Standal og Kjell-Arne Rørvik.

<http://db.tt/59Xdui1p>

Fastere laks - forprosjekt (Prosjekt nr 571024):

«Tekstur i oppdrettslaks, Kunnskapsstatus og forhold som bidrar til fastere filet» Turid Mørkøre

<http://db.tt/GlSkwfrf>

Kartlegging av faktorer som påvirker tekstur i laks (Prosjekt nr 900086):

Rapport: «Bred kartlegging av faktorer som påvirker teksturegenskaper i oppdrettslaks ved multivariat tilnærming» Turid Mørkøre, Marit Espe, Ulf Erikson, Erling Olaf Koppang, Eva Veiseth-Kent, Bendik F. Terjesen, og Kjell-Arne Rørvik. <http://db.tt/CFvoCDoC>

Foredrag 21. november 2011: Tekstur i oppdrettslaks «Nye funn tyder på at vi har funnet en viktig årsak til bløt filet». Turid Mørkøre. <http://db.tt/aqqd1hW5>

Fastere laksefilet: Industritest og opplæring (prosjekt nr 900109):

«Utvikling av en industritest for bedømming av teksturegenskapene til laksefilet» Ulf Erikson, Sintef Fiskeri og havbruk. <http://db.tt/tLkK5Jyb>

«Fastere laksefilet» Ulf Erikson, Iciar Martinez, Emil Veliyulin og Gudmund Bye. Sintef F&H <http://db.tt/Pp8NzJZn>

«Fastere filet, industritest og opplæring» Ulf Erikson, Gudmund Bye og Kurt Oppedal. <http://db.tt/QgFzbf1l>

Brosjyre «Veiledning til bedømmelse av tekstur i laksefilet» <http://db.tt/171WM6o8>

Brosjyre på engelsk «Guide for evaluating fillet texture in atlantic salmon» <http://db.tt/hWIA086Q>

Tekstur og fett i laksefilet. (Prosjekt nr 900653):



Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond
Postboks 429 Sentrum
0103 Oslo
Org.nr.: 983 353 215

Besøksadresse
Tollbugata 32
0103 Oslo

Tlf. (+47) 23 89 64 08
Faks (+47) 23 89 64 09
post@fhf.no
www.fhf.no

Prosjektet pågår og rapport er ikke klar. Foredrag på FHF samling 14.05.12 «Fôrets betydning for laksens helsetilstand, kvalitet og næringsverdi som mat for mennesker resultater basert på forsøk 2011-2012» Turid Mørkøre. <http://db.tt/aCORVXjw>

Managing texture quality, prosjekt nr 900257 –

Rapport: <http://db.tt/yBzcyQLa>