

**VELKOMMEN TIL
SAMLING VERDIKJEDE LAKS
GARDERMOEN 14/15 MAI**

Prosjekter og satsingsområder for
Kvalitet laksefisk

Kristian Prytz



Næringsrettet FoU for en bærekraftig
og lønnsom sjømatnæring i vekst

Overordnet målsetning

FHF skal skape merverdier for sjømatnæringen gjennom næringsrettet Forskning og Utvikling



Næringsrettet FoU

Rettet mot områder og problemstillinger som er vesentlige for sjømatnæringen, noe som sikres gjennom god forankring og engasjement.

Rettet mot konkret nytte og verdi, og bidrar til verdiskapning ved at resultatene blir aktivt utnyttet til beste for næringen

Prioriterte områder kvalitet

- Foringsregime og tekstur i laks
- Metoder for å redusere eller hindre melanin i laksefilet
- Sammenheng mellom bedøvelse av laksefisk og kvalitet
- Kartlegge årsaker til feste av pinnebein i laks.
- Sammenheng mellom hygiene og holdbarhet av fersk laksefilet
- Holdbarhet til farge under lagring



Dagens kvalitetstema

- To avsluttede 3 – års prosjekt
 - Resultater fra kartlegging av melanin
 - Måling av kvalitet
- Økologisk laks
- Foring og betydning for tekstur, fiskehelse og næringsverdi.
- Bedøvelse av laksefisk.

Andre prosjekter som pågår

- Hygiene
 - Bekjempelse av *Listeria* i laks
 - Nofima frem til 2014
 - Forprosjekt: Hygiene og holdbarhet fersk laksefilet. (2012)
 - Retningslinjer for lakse-slakterier.



Nye prosjekter

- Melanin i laksefilet er et stort problem.
- Starter nytt prosjekt.
- Videreføring av forskning på tekstur i laksefilet.



Husk følgende:

- Middag i kveld kl 19.00
- Benytt anledningen til å snakke med hverandre.
- Husk at dere må betale for gildet i resepsjon – vi sender ikke faktura.



Husk at alle foredrag kommer på

www.fhf.no

Næringsrettet FoU for en bærekraftig
og lønnsom sjømatnæring i vekst