

## Program for hvitfiskindustrien

31. oktober

Rica Grand Hotel Tromsø

- 08.30 – 08.45 Åpning med status om FoU-aktivitetene på hvitfisk.  
*Frank Jakobsen, FHF.*
- 08.45 – 09.00 Fosfat er godkjent som tilsetningsstoff ved produksjon av fullsaltet torsk.  
*GunnHarriet Knutsen, FHL.*
- 09.00 – 09.30 Effekten av fostfat i produksjon av fullsaltet torsk.  
*Ingebrigt Bjørkevoll, Møreforskning.*
- 09.30 – 09.50 Råstoffkvalitet og anvendelsesmuligheter for fersk hvitfisk.  
*Leif Akse, Nofima.*
- 09.50 – 10.10 Levende torsk til konvensjonell produksjon.  
*Kjell Midling, Nofima.*
- 10.10 – 10.30 Bruk av isslurry ved fangstbehandling gir høyere andel superior klippfisk.  
*Ann Helen Hellevik, Møreforskning.*
- 10.30 – 10.45 Kaffepause.
- 10.45 – 11.05 Automatisert prosess for lakesalting av torsk.  
*Ingebrigt Bjørkevoll, Møreforskning.*
- 11.05 – 11.35 Rasjonell klippfiskproduksjon.  
*Erlend Indergård, SINTEF Energi AS.*
- 11.35 – 11.50 Automatisering i hvitfisknæringen.  
- NIR som målemetode for ferskfiskkvalitet (*Karsten Heia, Nofima*).  
- Fjerning av pinbone (*Frank Jakobsen, FHF*).
- 11.50 – 12.30 Lunsj (5 min. å gå til Torskefiskkonferansen).