Workshop for automatisk fjerning av tykkfiskbein.

Gardermoen, Park Inn, 27. november 2013.

Næringsrettet FoU for en bærekraftig og lønnsom sjømatnæring i vekst

Utlysning av FHF-midler til automatisk fjerning av tykkfiskbein i hvitfisk og laks

- FHF vil gjennom IN utlyse inntil 7 mill. kr for perioden 2013 – 2015.
- Søker kan være leverandørbedrift til verdikjeden sjømat. Det forutsettes at det samarbeides med FoU-miljø i prosjektet.
- Utlysningen vil være klar i løpet av desember 2013.
- Målsetningen er å også utløse midler fra IN.

Automatisk fjerning av tykkfiskbein

- FHF-workshop 2. mars 2012 på Gardermoen
  - Forskere fra SINTEF, Nofima og Matis presenterte «State-og-the-art» for automatisk fjerning av tykkfiskbein.
  - Teknologileverandørene (Baader, Trio, Marel og Valka) presenterte sine tekniske løsninger.
  - Prioritering av FoU-aktiviteter på området.
- Ressursgruppe etablert
  - Per Gunnar Hansen (Norway Seafoods AS), Kjell-Olaf Larsen (Båtsfjordbruket AS), Kurt Olav Oppedal (Marine Harvest AS), Arild Holmeset (H. P. Holmeset AS) og Atle Vartdal (Vartdal Seafood AS).

Apricot Anatomy

- Etter innspill fra teknologileverandørene har FHF gjennomført prosjektet Apricot Anatomy.
  - Gjennom prosjektet er det fremskaffet kunnskap om lokalisering, orientering og størrelse på tykkfiskbein i ulike fiskeslag.
  - Filetene er scannet i en CT-maskin for 3D avbildning (Rikshospitalet i Oslo).
  - Kunnskapen benyttes bl.a. for å:
    - Velge optimale sensorer for avbildning av tykkfiskbein med røntgen.
    - Beregne optimal bredde og vinkel ved utskjæring av tykkfiskbein.

Plukking av tykkfiskbein

- Næringen ønsker at det utvikles metoder for automatisk plukking av tykkfiskbein i pre-rigor filet.
- Trio AS har utstyr for plukking av pinbone i fileter (særlig for laks). Marel og Optimar arbeider med å utvikle løsninger også for hvitfisk.
- Ved plukking får man en hel filet med langt flere markedsmuligheter
  - Bedre utbytte enn ved utskjæring av tykkfiskbein
  - Kan totalt sett få bedre betalt for fileten
- MEN, for å plukke bein av superferskt råstoff må vi øke kunnskapen om hvordan tykkfiskbein er festet og mekanismen for at de løsner.

Feste a tykkfiskbein i torsk og laks – bindevevets rolle og prosesser involvert i nedbryting av dette

- FHF-prosjekt som ble startet opp i mars 2013.
- Målsetningen er å karakterisere strukturen der tykkfiskbeinet er festet i muskelen og i skinnet, og hvilke prosesser som inngår i nedbrytingen av disse festene ved ulike postmorten tidspunkter fra slakt.

Automatisk etterkontroll av restpinnebein i pre-rigor laksefilét

- FHF-prosjekt der målsetningen er å utvikle teknologi for automatisk etterkontroll av restpinnebein i pre-rigor laksefilét umiddelbart etter beinfjerning.
- Med dagens prosesslinjer er det ikke mulig å kontrollere om en filet inneholder restbein uten å skjære i fileten.
- Nytteverdi
  - Hindre at fileter med for mye restbein blir sendt ut på markedet
  - Mulig å sette en produktstandard avhengig av kundekrav (maksimalt antall og maksimal størrelse på restbein)
  - Linjeoperatør kan bruke informasjon fra kontrollen for å justere prosessene i forkant

Ny workshop for tykkfiskbein

- Presentasjon av resultater fra FoU-prosjekter på området.
- Status i teknologibedriftenes arbeid med løsninger for automatisk fjerning av tykkfiskbein.
- Diskutere om det er behov for nye FoU-aktiviteter som kan bidra til at det utvikles robuste løsninger for automatisk fjerning av tykkfiskbein.
- Med bakgrunn i innspillene på denne workshopen vil Ressursgruppen for automatisk fjerning av tykkfiskbein definere og prioritere nye FoU-prosjekter på området.

www.fhf.no