

FHF fagdag Marint Restråstoff

«Restråstoff fra NVG sild til konsum»

*28. november 2013
Gardemoen*

Margareth Kjerstad

Nøkkelinfo

Prosjektdeltakere	Ansvarlig
Grøntvedt Pelagic	Ole Andre Nilsen
Fosnavaag Seafood	Roar Aasen
Møreforskning	Margareth Kjerstad Wenche E. Larssen Bjørn Tore Nystrand IN: Aleksandra Buczkowska
Styringsgruppe	Ansvarlig
Grøntvedt Pelagic	Ole Andre Nilsen
Fosnavaag Seafood	Roar Aasen
Nergård	Øyvind Berg
FHF	Berit A. Hansen
Finansiering FHF	2 650 000 kroner

Mål

Prosjektets hovedmål er å oppnå lønnsom utnyttelse av buklist og “bits and pieces” fra NVG-sild til konsum.

Delmål

- Kvalitetsvurdering av råstoff og kartlegging av mulige produktvarianter.
- Kartlegging av produkt og markedspotensial i Øst-Europeiske og asiatiske markeder.
- Markedsuttesting i de tre mest interessante markedsnisjene.

Belly flaps



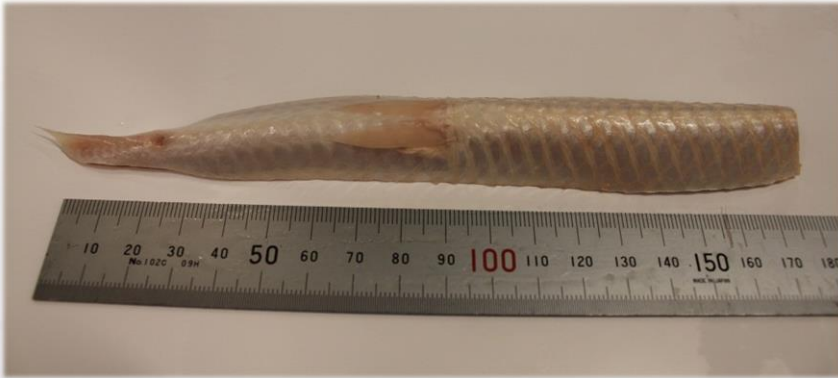
Belly flaps

Utfordringer:

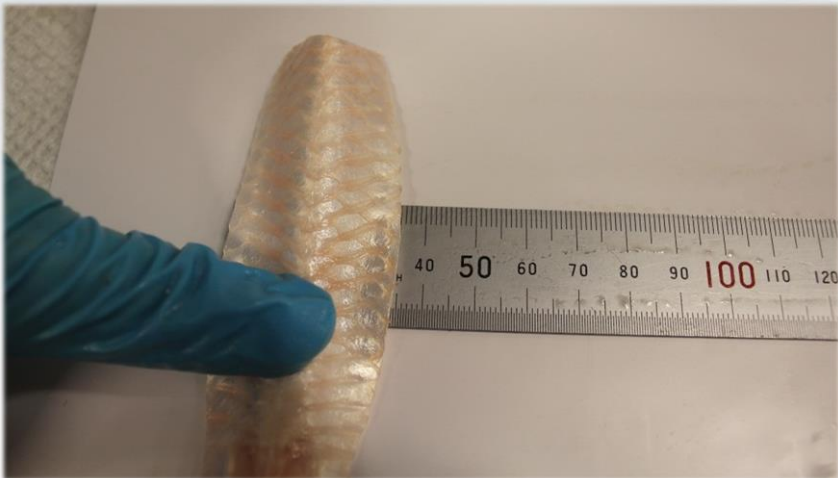
- Hvordan sortere ut bukklappene?
- Produkt med bein, og finner
- Liten kunnskap om sesongvariasjoner og råstoffegenskaper



Belly flaps



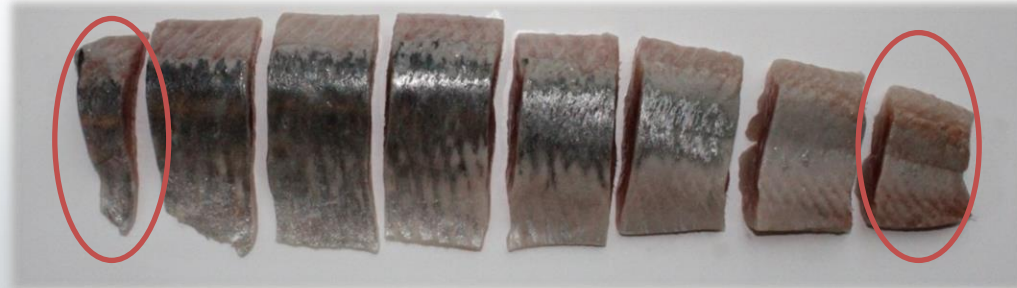
Length: 12-22 cm.
Width: 3-4.5 mm.
Weight: 10-30 gr.



Bits and pieces

Utfordringer:

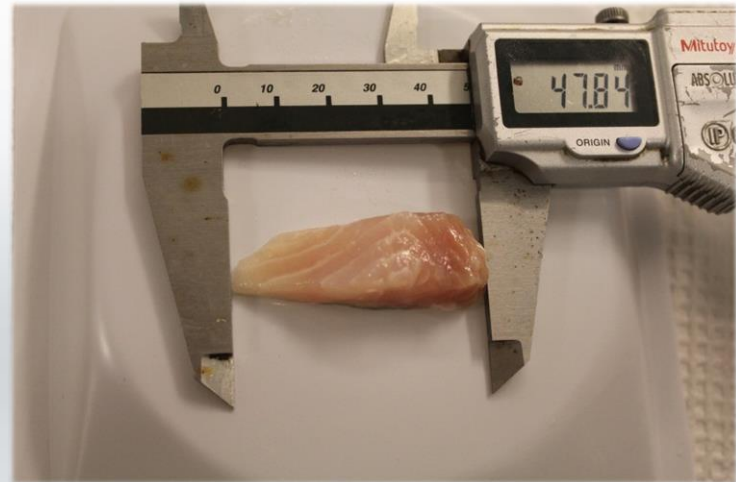
- Utsortering av bitene
- Ulik størrelse på bitene
- Rester av colour bone



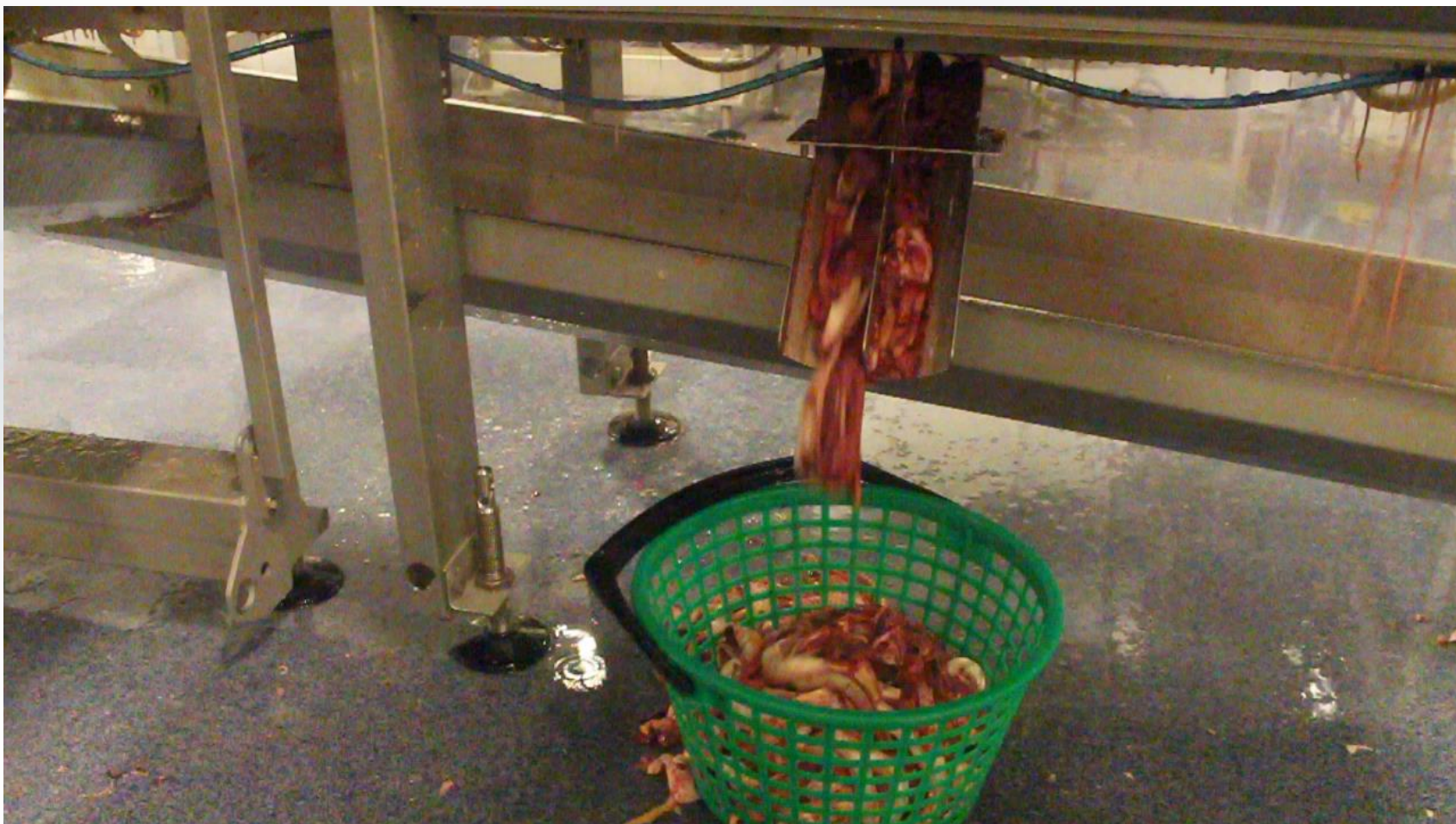
Størrelse

Målt etter andre solding:

Vekt: 2-7 gr.



Utsortering i maskin



Rensing





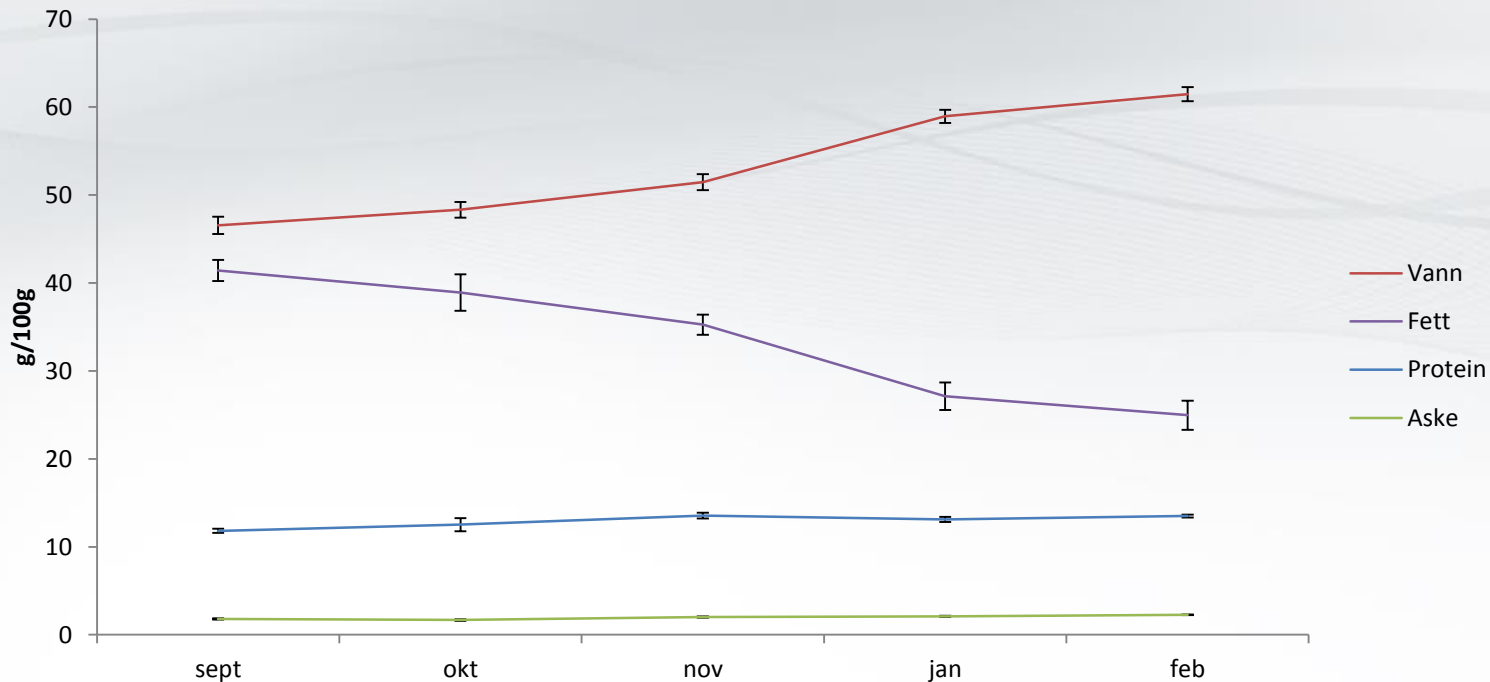


Farseproduksjon med Baader 600



Sesongvariasjoner for buklist

- Protein og askeinnhold holder seg stabilt gjennom sesongen.
- Vanninnhold i buklist øker, mens fettinnhold synker utover sesongen.



Fantastisk smak



Produkttilpassing og sensorikk

- Farse, naturell buklist og «bits and pieces» og marinerte produkt er testet sensorisk
- Farse og naturelle produkt er testet ut av 2 fiskematprodusenter og et kokkekonsulentfirma



Uttestinging i markedet



Uttestinging i markedet



Aktuelle produktvarianter

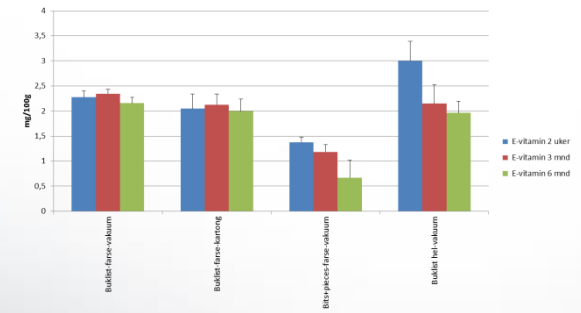


Uttesting i markedet



Uttesting i markedet





- NY KUNNSKAP
- NY TEKNOLOGI
- NYE PRODUKTER
- MARKEDSMULIGHETER

