



Nofima-forsker Silje Kristoffersen og Sintef-forsker Harry Westavik hos Lerøy Norway Seafoods på Melbu.

FOTO: OLE ÅSHEIM, NOFIMA

## De har sjekket om vannjet er bedre enn kniv

Svaret er ja, men ikke helt ubetinget.



Camilla Aadland

28. august 2018 05:00

Oppdatert: 28. august 2018 08:15

Hos Lerøy Norway Seafoods på Melbu har de to ulike filetlinjer, en tradisjonell og en med ny teknologi som røntgen, 3D-kamera og vannjet. Det ga forskere ved Nofima og Sintef en unik mulighet til å finne ut hvor effektiv den nye teknologien er.

- Et slikt forsøk er aldri gjennomført før, sier prosjektleder Harry Westavik som er forskningsleder ved Sintef Ocean.

Dette er noen av funnene:

## FISKERI

Andre saker

Dronekajakk skal gi forskerne flere svar om samspillet i økosystemet  
[FISKERI](#)

Senter for hav og Arktis starter arbeidet  
[FISKERI](#)

Nytt forskningsfartøy skal bygges ved norsk verft  
[FISKERI](#)

Havforskerne vil vite om du har sett makrellstørje  
[FISKERI](#)

- Valkalinjen hadde i 2018 et loinsutbytte på 31,5 prosent mot hovedlinjens 27,6

VIS MER

Vannjet i stedet for kniv

Forskerne har målt både kvalitet og effektivitet ved de ulike linjene over to sesonger.

- Det er to faktorer som er viktig ved innføring av ny teknologi: Kvaliteten på råstoffet er avgjørende.

Dessuten trenger ny teknologi tilpasning og kompetanse, sier Westavik.

Den nye filetlinjen ved Lerøy Norway Seafoods har blant annet en ny type filetmaskin fra Baader, og robotteknologi fra Valka. Fisken blir røntgenfotografert for å finne de spesielle tykkfiskbeina som skal skjæres bort. Ved hjelp av 3D-kamera blir råstoffet avbildet og oppdelingsmønsteret beregnet. I stedet for kniv, er det en kraftig vannjet som skjærer som en laser gjennom fisken.



Vannjetkutter fra Valka.

FOTO: OLE ÅSHEIM, NOFIMA

Både Valka og Marel leverer slike vannkuttmaskiner.

- Vi så at effektiviteten ble bedre på den nye linjen, sier

seniorforsker Silje Kristoffersen ved Nofima.

Må forberedes

Det andre året hadde den nye linjen, kalt Valkalinjen, 26 prosent økning i effektivitet på operatørnivå, sammenlignet med hovedlinjen. Den hadde også bedre loinsutbytte.

- Men det kom det siste året. Vi fikk ikke de samme forskjellene det første året på grunn av behovet for tilpasning og læring, sier Kristoffersen.

Å gå til innkjøp av masse ny teknologi er nemlig ikke nok til å forbedre produksjonen, ifølge forskerne.

- Jo mer man forbereder organisasjonen på ny teknologi, jo større sannsynlighet er det for å lykkes, sier Westavik.

Råstoffet avgjørende

Hos Lerøy Norway Seafoods på Melbu viste forsøkene at Valkalinjen totalt sett har en bedre ytelse enn hovedlinjen. Men fortsatt var ikke det fulle potensialet tatt ut.

- Ny teknologi er ikke alltid utprøvd, det kan være nødvendig med en innkjøringsperiode. De som tar imot teknologien må bli kjent med den, sier han.

Dessuten vil råstoffet som kommer inn, uansett være avgjørende for kvaliteten, kapasiteten og utbyttet.

- Ingen ny teknologi kan reparere dårlig kvalitet på råstoffet. De nye linjene bør gi mer strømlinjeformet produksjon, slik at hvis kvaliteten i utgangspunktet ikke er bra, kan de i alle fall bevare kvaliteten på filetene. Men ingenting kan erstatte godt råstoff, understreker Kristoffersen.

( VILKÅR )

---

Del saken



Meld deg på nyhetsbrev!

Tekfisk leveres i samarbeid med  
FISKERIBLADET og INTRAFISH

© FISKERIBLADET AS

Ansvarlig redaktør  
Øystein Hage

Tekfisk arbeider etter Vær Varsom-plakatens  
regler for god presseskikk.

Vi benytter cookies

Fiskeribladet AS bruker teknologi som  
informasjonskapsler (cookies) og annen  
sporingsteknologi for å analysere trender,  
administrere våre tjenester, spore brukeradferd og  
til å samle informasjon om hele vår brukerbase.  
Uregistrerte brukere kan skru av slik sporing i  
browser innstillingene på enheten de bruker ved å  
skru på «ingen sporing».

[Les hele vår cookie policy](#)

[Personvern](#)