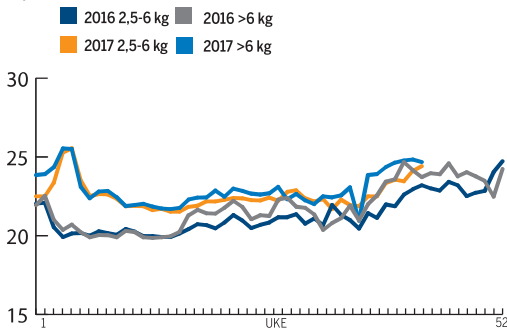


Torskepris 2016-2017

Gjennomsnitt NRL 2016-2017 u/15 m

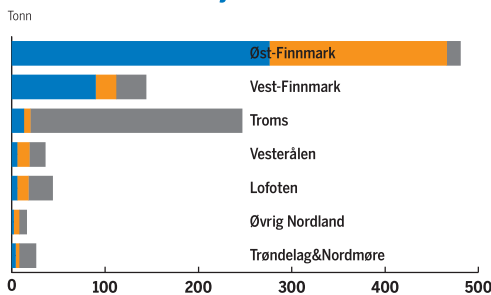


Gjennomsnittlig pris alle soner

Pris gjelder største størrelse

	Torsk >6 kg pris (SUH)	Torsk 2,5-6 kg pris (SUH)	Hyse pris (SUH)	Sei pris (SUH)
Øst-Finnmark	24,91	24,66	14,84	9,13
Vest-Finnmark	25,81	24,59	14,25	10
Troms	21,75	22,27	11,23	9,34
Vesterålen	20,16	21,01	15,16	9,73
Lofoten	21,57	21,44	13,4	9,51
Øvrig Nordland	20,49	20,46	14,34	9,2
Trøndelag&Nordmøre	24,07	21,71	10,85	10,65
Totalt	24,68	24,42	14,55	9,66

Kvantum ■ torsk ■ hyse ■ sei



Levert kvantum i tonn

fartøy under 15 meter (forrige uke)

	Torsk	Hyse	Sei	Totalt
Øst-Finnmark	276	190	15	480
Vest-Finnmark	90	22	32	144
Troms	13	7	227	247
Vesterålen	6	13	17	36
Lofoten	6	12	26	44
Øvrig Nordland	2	6	8	16
Trøndelag&Nordmøre	4	4	18	26
Total	396	254	344	994

Antall fartøy

under 15 meter i fiske

	Antall Fartøy	Fangstrater i tonn
Øst-Finnmark	101	4,76
Vest-Finnmark	46	3,13
Troms	79	3,13
Vesterålen	33	1,09
Lofoten	85	0,52
Øvrig Nordland	32	0,50
Trøndelag&Nordmøre	58	0,45
Total	432	

Fangst per redskapsgruppe

	Torsk	Hyse	Sei	Totalt
Autoline	73	60	1	135
Garn	25	13	135	173
Juksa	3	1	22	27
Line	216	168	10	394
Not	0	0	173	173
Ruser	2	0	0	2
Snurrevad	76	10	2	88
Totalt	1	0	2	2

Kilde: Norges Råfisklag

Skaper gull av fiskeslo

I ti år har de koblet sammen næringsutøvere, forskere, myndigheter og virkemiddelapparat til vekstnæring basert på restråstoff av fisk.

BIOMARIN

Einar Lindbæk
Gardermoen

– Vi er næringens Knoll og Tott. De ti årene har vært svært givende og har dratt med seg en rivende utvikling, sier Jostein Refsnes og Jon Aulie i Marint Protein Nettverk med sin årlige nettverksdag. Aulie startet prosjektet og Refsnes leder det nå.

Det begynte som et prosjekt i FHL og ble etter hvert til Marint Protein Nettverk hvor hensikten og målet har hele tiden vært det samme. Torsdag hadde de sitt tidende årlige nettverksmøte som denne gangen samlet nærmere hundre deltagere på Gardermoen.

«Kirsten Gifttekniv»

– Vi føler oss litt som «Kirsten Gifttekniv» som skal føre ulike folk, kunnskap og interesser sammen, gjerne til et business-felleskap. Det er denne nettverksbyggingen som er viktig for en næring i utvikling, sier Jostein Refsnes.

– Vi har sett ideer har utviklet seg til gode businessvirksomheter. Noe av det mest gledelig som har skjedd er at trålerne har begynt å utnytte det restråstoffet som de tidligere kastet på sjøen, til stadig mer høyverdige produkt. Hvitfiskektoren har hengt etter med kastingen av sitt råstoff, nå er det bare landanleggene som server kystfiskeflåten som henger etter i utnyttelsen, sier de to.

Stor spennvidde

Den tiende nettverkssamlingen viser at nettverket stadig går nye veier i sin koblingsvirksomhet. Spennvidden på nettverksmøtet strekte seg fra problematisk helse og ernæring for eldre til sjømatproteiners medisinske og kostholdsegenskaper, kostholdsråd og til presentasjoner av den nye pågående businessvirksomheten på området.

Toppscore for torsk

Mulighetene og oppgavene er mange for den marine ingrediensindustrien:

– Flere dør av overvekt enn av sult i verden. Sykdommer knyttet til overvekt er et hovedproblem. Økt inntak av mat med

FAKTA

Marint Protein Nettverk

- Stiftet i 2013 som et selveiende og frittstående nettverk av bedrifter, personer og F&U institusjoner som alle er involvert i produksjon, utvikling og salg av marine proteiner.
- Marint Protein Nettverk (MPN) skal fremme økt innsikt og kunnskap om tilvirkning og omsetning av marine proteiner. Målet for hver enkelt aktør skal være økt innovasjonstakt og verdiskaping ved at MPN skal fremme ny teknologi og produkt/kundemuligheter for norske høykvalitets marine proteiner. MPN skal bidra til både økt omdømme og kunnskap om marine proteiner, og det skal ha en nasjonal forankring med et internasjonalt perspektiv.
- Nettverket har prioritert å være en effektiv og robust møteplass og arrangerer flere Fagdager og medlemsmøter gjennom året.

energi, kjøtt og sukker bidrar til økt fedme. Normal vektpersoner spiser mest fiske og sjømat, sier forsker Even Fjære i Nifes (Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning).

Nifes har brukt mus i forskningen for å dokumentere de positive virkningene av sjømat sammenlignet med kjøtt. Musene ble mer aktive av sjømatdietten. Sammenligner i studieforsøk med kylling, pangasius og torsk, ga toppscore for torsken.

– Å bytte ut proteiner fra landdyr med sjømat proteiner gir en viss preventiv effekt for å utvikle fedme, påvirker appetitten og øker aktiviteten, konkluderer Fjære.

” Vi har sett ideer har utviklet seg til gode businessvirksomheter

Jostein Refsnes og Jon Aulie, Marint Protein Nettverk

Mat i OL-forberedelser

Professor Truls Raastad ved Norges idrettshøgskole mener at det ikke er nok forskningsresultater på hvor god effekt marine proteinprodukter har på muskulaturen for unge og eldre mennesker.

– Fiskeproteiner inneholder mye glysin som skal kan ha positive effekter. Vi vet likevel ikke hvordan dette påvirker muskulaturen hos mennesker, men må teste ut marine proteinprodukter som man tester melkeproteinproteiner.

Raastad jobber mye med OL-deltagere og sier de er opp-tatt av mat med god kvalitet som



har de nødvendige næringsstoffer.

– De må både trene og spise riktig for å bli olympisk mester, sier professoren.

Proteiner supplerer

Tine legger stor vekt på prote-



inrik mat både for folk flest og eldre. FOU-sjef Johanne Brendehaug i Tine fikk positive opplevelser far innspillene på Fagdagen:

– Jeg ser mange muligheter med at melkeprotein og marint protein supplerer hverandre

fordi de har forskjellige egenskaper. Vi har vært innom marine proteiner, men har valgt å bare satse på melkeproteiner, sier FOU-sjefen i Tine.

einar.lindbak@fiskeribladet.no
Tlf. 93256323

JUBILEUM: Jostein Refsnes (t.v.) og Jon Aulie i Marint Protein Nettverk, på sin tiende årssamling på Gardermoen torsdag. FOTO: EINAR LINDBÆK



NYE VERDIER: Utnyttelser av ingredienser skaper nye verdier fra havet. Nettverksbygging i Marint Protein Nettverk handler om å få gode resultater i samhandling mellom ulike aktører. FOTO: EINAR LINDBÆK

Agn med lukt skal friste fisk

Kvalvik BlueBio utvikler kunstig agn som er ment å bli et alternativ til brukt av matfisk eller skalldyr som agn for liner og i teiner. Lukt skal lokke til seg fisk og skalldyr.

– Det kunstige agnet er kun basert på lukt med biologisk nedbrytbart råmateriale, sier Torgeir Hjerde i selskapet.

– Fisk reagerer primært på lukt. Det brukes ulike typer hydrolisat for å sette sammen agn som tiltrekker seg ulike fiskeslag. Det finns ingen eksakt vitenskap om hvilke lukter de ulike fisk og skalldyr foretrekker og det er vanskelig å spørre fisken, sier Hjerde, om prosjektet som har pågått i flere år i samarbeid med Nofima.

Til tross for at luktagnet

ikke er kommet i kommersiell produksjon for fiskerieringen, har selskapet allerede fått en pris for å ha skapt årets agn i 2016.

– Norge bruker flere hundre tusen tonn matfisk som agn, langt mer enn de 80.000 tonn fisk som vi nordmenn selv spiser årlig. Næringen bruker milliarder på agn. I Norge koster et kilo sild til agn ni kroner og et kilo akkar, som er mye brukt, 25 kroner, sier Hjerde.

Kvalvik Baite er mye brukt blant sportsfiskere, men nå er målet å nå ut til det kommersielle fisket, primært med agn til teiner i snøkrabbefisket. Det jobbes også for å nå ut til den kommersielle lineflåten.

«Heads Up» lover godt

Nye prosesser for å utnytte fiskehoder optimalt, viser at torskehoder har proteiner av høy kvalitet. Det er Sintef Ocean sitt mobile pilotanlegg sine tre-fire produksjonsforsøk ved Fjordlaks sitt anlegg i Tufjord som har fått ut proteinrikt råstoff med god smak og god lukt og høyt proteininnhold.

– Veldig høyt proteinhold på 87,5 prosent, lite fett og høy stabilitet, forklarer forsker Robert Wolff i Sintef Ocean.

– Hoder, bein og grakse går i prosessanlegget som Sintef har hatt i 12 år og som det

drypper stadig mer oljer og andre høyverdige marine ingredienser av.

– Ja, det er mulig å lage en industri av dette. Utfordringen ligger nå i deklarasjon for å få det ut i markedet. Vi har en stor aktør på markedssida som blir nyttig i det videre arbeidet her, sier Wolff.

Sintef Ocean er i gang med å forberede «Heads Up 2» til vinteren for å videreføre prosjektet.



Robert Wolff.

«Vi spiser oss sjuke»

Kjapp og enkel mat gir overvekt. Professor og overlege med eierskap til mest fiskekvoter i sin yrkessektor, Alfred Halstensen, mener at 40 prosent av oss er for overvektige fordi vi har et kosthold med for mye kjapp og enkel mat. For han står helse og sjømat veldig sentralt.

– Vi spiser oss sjuke. Barn blir overvektige selv om de har like mye aktivitet som før,

sier Halstensen som etterlyser vitenskapelige studier på at fisk er sunt.

– Det er masse studier mot mus og rotter, men nesten ingen mot mennesker, sier Halstensen som fortalte om nyvinningen i produksjonen på nye «Granit» på nettverkskonferansen.



Alfred Halstensen