

Strategisamling FHF - FoU verdikjede laks

Rica Hell hotell, Stjørdal 1. og 2. juni 2010

Program

Kl 9.00 til 10.30 Registrering

Kl 10.30 ***Pågående prosjekter, Handlingsplan 2010 og tanker om retninger fremover***

Innledning v/Kjell Maroni

DEL 1: *Foredling av laks og ørret: Kvalitet i et verdikjedeperspektiv – fra avl til gaffel*

Kl 10.45 Innledning v/Kristian Prytz

Kl 11.00 ***Kvalitet av norsk laks sett fra et markedspektiv – hvilke utfordringer har laksenæringen for å løse kvalitetsproblemer og samtidig skape et produkt med gode egenskaper.*** Johan Kvalheim, EFF

Kl 11.30 ***Kvalitet i et verdikjedeperspektiv – status innen forskning på sammenheng mellom kvalitet på sluttproduktet og hvilke forhold som påvirker fisken fra avl til marked.***
Stikkord: Melanin, spalting, bløtfisk, fargefeil, feilutvikling

Turid Mørkøre, Nofima Marin

Kl 12.00 ***Fargeutvikling i laksefilet samt påvisning av blod og melanin flekker.***

Karsten Heia, Nofima Marin

Kl 12.30 Lunsj

Kl 13.30 ***Fiskevelferd og betydning for kvalitet – resultater fra prosjekter av slakteprosess ved oppdrettsmerd og Pumping av levende fisk.*** Kjell Midling – Odd Børre Humborstad.

Kl 13.50 ***Effekt av rigorstatus og saltemetode på filetfarge og nivå av astaxanthin under produksjon og lagring av kaldrøykte laksefileter,*** Sveinung Birkeland, Nofima Mat

Kl 14.15 ***Listeria i sjømatproduksjon - kartlegging av risikoforhold og tiltak.*** Even Heir, Nofima Mat

Kl 14.45 Pause

- Kl 15.00 ***Teknologiske trender innen europeisk næringsmiddelindustri- relevans for norsk fiskeindustri*** Stein Ove Østvik, Sinte Fiskeri og havbruk
- Kl 15.30 Diskusjon – prioriteringer fremover

Del 2: Strategiområde: Robust fisk

- Kl 16.00 ***Robust Fisk*** – innledning v/ Merete Bjørgan Schrøder og Arnfinn Aunsmo
- Kl 16.15 ***Grunnleggende kunnskap for vaksineutvikling***
- Siri Mjaaland - Folkehelseinstituttet
- Kl 16.45 ***Smoltproduksjon – hvordan sikre robust fisk***
- ***Riktig bruk av sjøvann*** – Hilde Toften, Nofima Marin
 - ***Fysisk trening av fisken*** – Harald Takle, Nofima marin
- Kl 17.30 ***Status – kunnskap om spredning av virussykdommer***
- Peder A. Jansen, Veterinærinstituttet
- Avlsarbeid og fiskehelse***
- Jørgen Ødegård, Nofima marin
- Kl 18.15 Slutt for dagen
- Kl 19.30 Felles middag

Dag 2 - 2.juni forts. Robust fisk

- Kl 08.30 ***Lakselus og kunnskap: Hvor står vi, hva skjer og hva vet vi ikke?***
- Randi Grøntvedt, Veterinærinstituttet og Luse-FoU-koordinator
- Hardangerfjordprosjektene 2004 – 2009: Målsettinger og resultater.***
- Pål Arne Bjørn – HI
- Kl 09.30 ***Velferdsovervåking i merder – Welfaremeter og SmartTag***
- Tore Kristiansen, HI
- Kl 10.00 Pause

Kl 10.20 **Genomkartlegging – er det noe nyttig for havbruksnæringen?**

- Sigbjørn Lien, Cigene

Kl 10.40 Diskusjon – prioriteringer fremover Robust fisk

Del 3: Strategiområde Bærekraftig havbruk

Kl 11.00 **Innledning Bærekraftig havbruk** v/Kjell Maroni og Einar Wathne

Kl 11.15 **Krav til bærekraft – Salmon Aquaculture Dialogue og ASC som eksempel**

- Karoline Andaur, WWF
- Petter Arnesen, Marine Harvest

Kl 11.45 Lunch

Kl 12.45 **Nye marine førråvarer** - Ørjan Karlsen, HI

Alternativer til nye marine førråvarer - Henrik Stenwig, FHL

Kl 13.30 Pause

Kl 13.45 **Miljøvirkninger av lakseoppdrett, næringsalter og organisk stoff**

- Pia Kupka-Hanssen, HI

Kl 14.15 **Rømming kan, må og skal unngås**

- **Utvikling av sikre oppdrettsanlegg, hvor står vi?**
- v/Arne Fredheim, SINTEF
- **Hva vet vi om rømt laks i naturen**
- v/Frode Staldvik, Kunnskapssenteret for laks og vannmiljø
- **Vurdering av kunnskapsbehov sett fra næringen og Rømmingskommisjonen**
v/Aina Valland, FHL

Kl 15.15 Diskusjon – prioriteringer fremover

Kl 16.00 SLUTT – Takk for innsatsen til alle og vel hjem!

Påmelding er fortsatt mulig helt fram til oppstart.

Samlingen er gratis og åpen for alle, men deltakere må selv dekke egne kostnader til reise og eventuelt opphold. Benytt følgende link til påmelding:

Påmelding: <http://pamelding.nhosp.no/arrangement/?id=V4BDW>

For utfyllende informasjon, kontakt:

Kristian Prytz, mobil 99 58 53 87, e-post: kristian.prytz@fhf.no

Kjell Maroni, mobil 90 74 78 90, e-post: kjell.maroni@fhf.no

Merete Bjørgan Schrøder, mobil 92 04 81 52, e-post merete.schroder@fhf.no

Kristin Lauritzsen, mobil 41 59 51 78; e-post kristin.lauritzsen@fhf.no