

FoU-samling 2018

Levende sjømat – siste nytt om fangstbasert akvakultur

Tid: Mandag 26. november kl 11.00 til tirsdag 27. november kl 13.00

Sted: MH bygget 2: U.08.316, Aud. Cerebrum. Adgang i front plan 7, UiT Norges arktiske universitet ([Klikk her for å se kart](#))

Program mandag 26. november, kl. 11.00–17.00

Tid	Innledning og status	Varighet
11.00–11.45	<i>Lunsj</i>	
11.45–11.55	<i>Velkommen</i>	Programleder Anne-May Johansen, Nofima 10 min
11.55–12.10	<i>Åpningsforedrag</i>	NFD 15 min
12.10–12.20	<i>Nasjonalt kompetansesenter for fangstbasert akvakultur</i>	Sjørður Joensen, Nofima 10 min
12.20–12.35	<i>Fangst av torsk og krabbe 2018</i>	Charles Aas, Norges Råfisklag 15 min
12.35–12.50	<i>Sesongen 2018 og regelverk</i>	Søren Sofus Olsen, Mattilsynet 15 min
12.50–13.05	<i>Kontrollutfordringer og regelverk</i>	Thord Monsen, Fiskeridirektoratet 15 min
13.05–13.30	<i>Pause</i>	25 min
Fangst, levendelagring, føring og økonomi		
13.30–13.45	<i>Utfordringer med dagens regelverk</i>	Dag Eivind Opstad, Capia 15 min
13.45–14.00	<i>Arena Torsk – nå og fremover</i>	Arne Karlsen, Arena Torsk 15 min
14.00–14.15	<i>Levendelagret torsk i det spanske markedet</i>	Geir Sogn-Grundvåg, Nofima 15 min
14.15–14.30	<i>Hvordan få torsken til å overleve – under fangst, om bord og i merd?</i>	Bjørn-Steinar Sæther, UiT – Norges arktiske universitet 15 min
14.30–14.40	<i>Hold av levende torsk om bord – hvordan påvirkes kvaliteten?</i>	Stein Harris Olsen, Nofima 10 min
14.40–15.00	<i>Pause</i>	20 min
15.00–15.10	<i>Levering av levende hyse til kai</i>	Torbjørn Tobiassen, Nofima 10 min
15.10–15.25	<i>Kommersielt fôr til levendelagret torsk</i>	Kristian Sørebo, BioMar 15 min
15.25–15.35	<i>Kvalitet på fôret torsk</i>	Silje Kristoffersen, Nofima 10 min
15.35–15.50	<i>Føring av torsk – noen økonomiske betraktninger</i>	Øystein Hermansen, Nofima 15 min
15.50–16.10	<i>Pause</i>	20 min
16.10 - 17.00	<i>Næringens egne erfaringer. Panel, med deltakere fra fangst, føring, levendelagring, produksjon og salg</i>	«Ballstadøy», Arnt Helge Sørensen «Asbjørn Selsbane», Andreas Hansen «Genesis», Tore Roaldnes «Vikanøy», Jon Martin Johnsen «Båragutt», Terje-Andre Hansen Båtsfjordbruket, Frank Kristiansen Lerøy NWS, Ørjan Nergård Tobø Fisk, Tor Bjarne Stabell Nergård, Jon Ingi Björnsson Gunnar Klo, Arne Karlsen

OBS!

Felles middag 26. november kl 19.00 på Fiskekompaniet – husk å melde deg på senest **21. november!**

Program tirsdag 27. november, kl. 09.00–13.00

Tid	Kvalitet, økonomi og marked	Varighet
09.00–09.15	<i>Levendelagring av torsk på Grønland</i>	Meinhard Jacobsen, Royal Greenland 15 min
09.15–09.30	<i>Markedet for levendelagret torsk, muligheter og utfordringer</i>	Terje Kjølsoy, Aalesundfisk 15 min
09.30–09.40	<i>Markedsføring av levendelagret torsk</i>	Trond Rismo, Norges sjømatråd 10 min
09.40–09.50	<i>Pause</i>	10 min
Catch – verdikjedeprojekt basert på levendefiske av torsk		
09.50–09.55	<i>Innledning om CATCH</i>	Geir Sogn-Grundvåg, Nofima 5 min
09.55–10.10	<i>Film: Skrei fra torskehotell har høy kvalitet Foredrag: Produksjon før dødsstivhet – fordeler og ulemper</i>	Tatiana Ageeva, Nofima 15 min
10.10–10.25	<i>Film: Riktig produksjonsmetode forlenger holdbarheten Foredrag: Ta kontroll på bakteriene for lengre holdbarhet</i>	Anlaug Ådland Hansen, Nofima 15 min
10.25–10.40	<i>Film: Informasjon om ferskhet er viktig Foredrag: Hvordan skape unike kjøps- og spiseopplevelser med torsk</i>	Morten Heide, Nofima 15 min
10.40–10.55	<i>Hva har vi lært og veien videre</i>	Geir Sogn-Grundvåg og Øystein Hermansen, Nofima 15 min
10.55–11.10	<i>Pause</i>	15 min
Skalldyr – fangst og omsetning av levende krabbe		
11.10–11.25	<i>Taskekrabbe – muligheter og flaskehals for levende omsetning</i>	Snorre Bakke, Møreforskning 15 min
11.25–11.40	<i>Status og forvaltning av snøkrabbe i Barentshavet</i>	Ann-Merete Hjelset, Havforskningsinstituttet 15 min
11.40–11.55	<i>Salg av levende krabbe – et markedsinnblikk</i>	Gøril Voldnes, Nofima 15 min
11.55–12.10	<i>Fangstforbedring for å sikre en mer bærekraftig fangst av kongekrabbe</i>	Sten Siikavuopio, Nofima 15 min
12.10–12.25	<i>Instrumentell måling av kjøttfylde i kongekrabbe</i>	Jens Petter Wold, Nofima 15 min
12.25–12.30	<i>Avslutning</i>	
12.30–13.00	<i>Lunsj</i>	

Klikk her for påmelding
– siste frist 21. november!