

Fagsamling med tema slakting av laks og fremtidige løsninger for prosessering

Hvor: Måltidens Hus i Stavanger

Når: 6. mars 2018

Deltakeravgift: kr 500 som dekker møte og måltider. Ønskes hotell må dette bookes selv.

Arrangør: FHF i samarbeid med Nofima

Registrering kl 09.00

Velkommen v/Kristian Prytz, FHF

Fillet-O

10.00 Generell presentasjon av Fillet-O- *Bjørn Roth, Nofima*

10.15 Bedøvelse avliving av fisk med strøm kombinert med hodekapping. Effekt på utblødning og velferd, *Bjørn Roth, Nofima*

10.40 Direkte filetering og superkjøling av fisk effekt på kvalitet og holdbarhet, *Bjørn Tore Rotabakk, Nofima*

11.00 Effekten av spyling og valg av vann på kvalitet av fillet, *Jørgen Lerfall, NTNU.*

11.10 Energiforbruk ved slakting, kjøling og transport av laks tradisjonelt og ved superkjøling *Tom Ståle Nortvedt, Sintef Ocean*

11.30 Fillet-O produksjonslinje, *Frode Kjølås, Optimar*

Tid til diskusjon og spørsmål.

12.30 Lunsj

Listeria

13.30 Verktøy mot listeria, *Even Heir, Nofima*

13.50 Forebygging av listeria i produksjonsanlegg, *Solveig Langsrud, Nofima*

13.10 Helgenomisering av Listeria, *Trond Løvdal, Nofima*

13.30 Jakten på Listeria ute på sjø *Sandra Panek, UiS*

Pause kl 13.50

14.00 Presentasjon av Havline prosjektet *Carl Erik Arnesen, Hav Line gruppen*

14.30 Tek-slakt, hva er mulig med lukking av ventemerdsystemer? *Tom Ståle Nortvedt, SINTEF Ocean*

15.00 Status på bedøvelse og avliving av oppdrettsfisk (laks og rognkjeks) –Hva har skjedd siden CO2 ble faset ut, fiskevelferd og kvalitet. *Bjørn Roth, Nofima*

15.30 Automatisk buksinspeksjon av sløyd laks, *Elling Ruud Øye, SINTEF Ocean*

15.45 Springing av laks i slakteri uten fysiske merker, *Aleksander Eilertsen, SINTEF Ocean*

Kl 16.00 Diskusjon og avslutning

Kl 16.30 slutt