



Industrielle konsepter for REFRESHED-PRODUKTER AV HVITFISK

Det skjer en betydelig teknologisk utvikling innen refreshed-produkter, dvs. produkter som er fryst, for deretter å tines og presenteres "refreshed" til forbruker. En slik prosess-håndtering byr naturligvis på mange fordeler, ikke minst knyttet til holdbarhet, svinn og økonomi. Derfor er det avgjørende at den beste teknologien utvikles slik at produsenter kan presentere produkter av ypperste kvalitet til forbruker.

TEKST: GURO MØEN TVEIT, TOM STÅLE NORTVEDT OG EIRIK STARHEIM SVENDSEN, SINTEF OCEAN

Prosjektet "ReFresh – kartlegging og optimalisering av industrielle konsepter for refreshed-produkter av hvitfisk" har bakgrunn i FHF's utlysning vedrørende temaet høsten 2019. Prosjektet startet opp i januar 2020 og vil pågå til januar 2022. Prosjektet er tildelt 3 millioner fra FHF (prosjektnummer 901596).

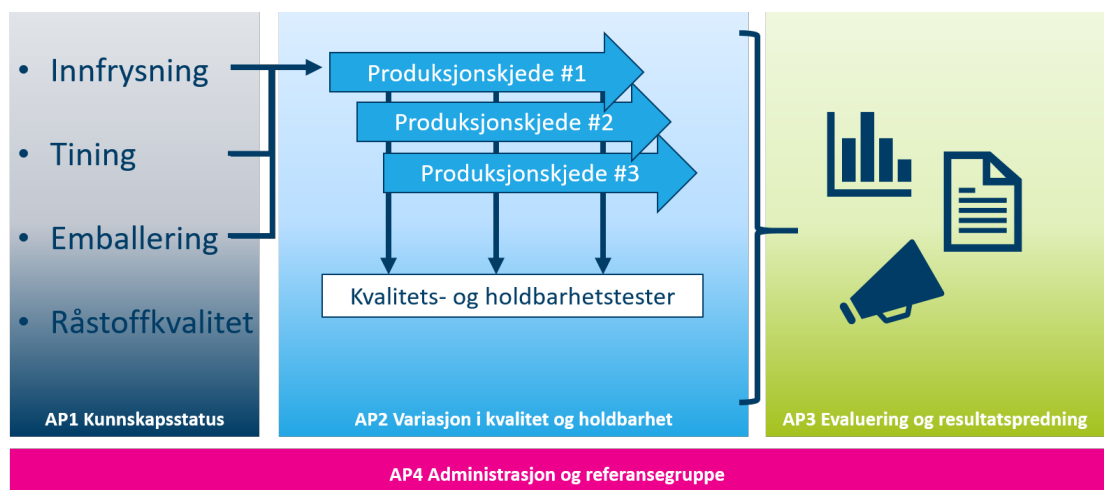
porsjoner i blokk eller IQF, der man tiner og pakker produktene i MAP, skinpack eller vakuumpack nær markedet. Gjennom refreshed-konsepter kan bedriftene oppnå lavere distribusjonskostnader, mer stabile leveranser, jevn og høy kvalitet og mulighet for merkevarebygging.

Nytt prosjekt

Prosjektet "ReFresh – kartlegging og optimalisering av industrielle konsepter for refreshed-produkter av hvitfisk" startet opp i januar 2020, og er et resultat av FHF sin utlysning innen dette temaet høsten 2019. Gjennom prosjektet skal forskere fra SINTEF Ocean jobbe med å kartlegge industrielle prosesser for produksjon av refreshed-produkter av hvitfisk, vurdere hvordan de enkelte deler av prosessen påvirker kvalitet, og identifisere tiltak som kan settes inn for å optimalisere kvalitet og holdbarhet på sluttproduktet. Det skal fokuseres på hvordan både råstoffkvalitet,

Refresh konsepter

Stadig flere fiskeindustribedrifter har utviklet, eller holder på å utvikle, refreshed-produkter fra hvitfisk. Konseptet refreshed, som også er kjent som frozen-fresh eller frossen-tint, er et konsept bestående av 3 del-prosesser: frysing, lagring og tining. En vanlig metode er å lage ferdige konsumentforpakninger av hvitfiskfilet for å fryse, transportere og deretter tine nært utsalgsstedene. En annen tilnærming er å fryse inn



Prosjektaktiviteter
– i prosjektet vil man jobbe med å gjennomføre ulike aktiviteter.
Kilde: SINTEF.



produksjonsprosess, innfrysing og tining påvirker kvalitet og holdbarhet på sluttproduktet. Råstoffkvalitet kan påvirkes av flere ulike faktorer som mellom annet sesong, fangstmetode, fangstbehandling, oppbevaring og kjøling. Ved produksjon vil ferskheten på råstoffet kombinert med god kjøling, innfrysning og lagringstemperatur være svært viktig. Ulike tinemetoder må vurderes, og det må dokumenteres beste praksis for tineprosessene i forhold til temperatur og tid. Med på laget har forskerne mellom annet Primex Norway AS med foredlingsanlegg på Myre. Største aksjonær i selskapet er Primex International, som igjen er eid av selskapets hovedkunde, Picard, en fransk butikk-kjede med over 900 lokasjoner. Dette tette samarbeidet vil forhåpentligvis bringe forskningen et steg nærmere den endelige forbrukeren.

Gjennom prosjektet skal holdbarheten på ulike typer

refreshed-produkter dokumenteres; både konsumentforpakninger som er produsert ferdig i fiskeindustrien, og porsjoner som fryses inn i blokk eller IQF på fabrikk og tines og konsumentpakkes nær markedet. En viktig del av ReFresh vil være å gjennomføre forsøk på hvitfisk der man tester ut forskjellige fryse og tineprosedyrer. Prosjektet gjennomføres i samarbeid med næringen, og en viktig del av prosjektet vil være å opprettholde tett dialog og erfaringsutveksling med dem samt referansegruppen som er oppnevnt av FHF.

I ReFresh prosjektet som er finansiert av FHF jobber forskere fra SINTEF Ocean sammen med industriaktøren Primex.



SINTEF Ocean driver forskning og innovasjon knyttet til havrommet for nasjonal og internasjonal industri. Vår ambisjon er å videreføre Norges ledende posisjon innenfor marinteknisk og biomarin forskning. Sammen med næringsliv og myndigheter utvikler vi fremtidsrettede løsninger for bærekraftig utnyttelse av havet. Instituttet har 350 ansatte og har hovedkontor i Trondheim med avdelinger i Tromsø, Hirtshals, Oslo, Ålesund og Bergen.