



SALTFISK-FORSKNING: Norske studenter kan nå få muligheten til å utdanne seg innenfor saltfiskeksperten i Spania. Et nytt studium skal gi 15 studenter mulighet til å forske på saltfiskeksperten til den spanske regionen Galicia. ILL.FOTO: ASLE RØNNING

Lager bacalaospesialister

SALTFISK

Til høsten åpner det norsk-spanske saltfiskakademiet som gir 15 norske studenter anledning til å høste universitetspoeng på et nyere studium av saltfiskmarkedet i den spanske regionen Galicia.

Terje Jensen
Harstad

Sentralt i opplegget står professor Knut B. Lindkvist ved Universitetet i Bergen og Høyskolen i Alta. Han har fått en samarbeidsavtale med interesseorganisasjonen for spanske saltfiskbedrifter (Anfabasa) om opplæring i de



Knut B. Lindkvist

spanske måtene å produsere bacalao av saltfisk på.

Passelig marked

– Galicia er et passe stort marked å gjøre dyppdykk i. Det er for lengst erobret av islendingene i forhold til saltfisk. Men det var også her West Fish etablerte et eget merke som gjorde stor suksess. Tankegangen bak det nye studiet er at deltakerne skal undersøke hvordan markeds-situasjonen er i dette området, for så å omsette dette i forslag til nye produkter, forteller Lindkvist.

Akademiet

Saltfiskakademiet, som dette studiet springer ut av, ble startet allerede i 2008 med 80 prosents finansiering fra Forskningsrådet og resten fra brukerorganisasjoner og bedrifter som Eksportutvalget, Norges Råfisklag, Stofi i Honningsvåg og Norfra i Tromsø.

De har en rekke prosjekter gående. Det ferskeste er altså «cand. bacalao-studiet» som starter opp til høsten, men hvor søknadsfristen er satt til midt i april.

77 Galicia er et passe stort marked å gjøre dyppdykk i.

Professor Knut B. Lindkvist

Stor interesse

– Vi har allerede registrert stor interesse. Den store utfordringen for oss har vært å utvikle et kursopplegg som er interessant både for teoretikere og praktiskere, forteller professor Knut B. Lindkvist.

Det er bestemt at fem av til sammen 15 studenter skal være praktiskere, hentet primært fra medlemsbedriftene i Saltfiskakademiet. Men det kan også åpne seg muligheter for ansatte ved andre bedrifter. Fem studenter skal være studenter fra Alta, Bergen eller Troms mens de fem siste er lærere fra Vardo videregående skole og Nordkapp Maritime skole.

Nordnorsk

– Saltfisk er et nordnorsk produkt, det er i første rekke nordnorske firma som er inne i prosjektet og studiet er derfor i

FAKTA: SALTFISK

- Spania, og spesielt regionene Katalonia og Baskerland, foretrekker hvitest mulig saltfisk. Den norske er tradisjonelt gulere på farge, slik de vil ha den i Portugal.
- Island har spesialisert seg på injisert, hvit saltfisk til det spanske markedet. Spanjolene betaler jevnt over bedre enn portugiserne.
- 63 prosent av den norske saltfiskeksperten går til Portugal, 19 prosent til Spania.

første rekke innrettet mot Nord-Norge, forklarer Lindkvist.

Tankegangen er å øke kompetansen ute i bedriftene, og samtidig sørge for at kompetansen blir ivaretatt også for andre, ikke minst for nye årskull og generasjoner ved at lærere ved viktige utdanningsinstitusjoner er med.

Forkurs

For de fem studentekrutterte, som ikke forventes å ha særlig pelling på saltfisk som produkt, blir det forkurs i Honningsvåg

Fiskeribladet Fiskaren 17.2.

Batikkene velger bortpøllstet fisk

De fleste fiskeribedrifter har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

De fleste fiskeribedriftene har nå fått innført batikkene som velger bortpøllstet fisk. Dette betyr at fiskeribedriftene ikke kan selge fisk som er pøllstet, noe som tidligere var tillatt.

Danske tilskudd til oppdrett

MILJØ: Danske oppdrettere kan få inntil 40 prosent tilskudd fra staten om de investerer i miljøvennlige anlegg. Det betyr tilskudd både til å etablere nye anlegg og modernisere dem som allerede fins, melder det danske Fødevareministeriet. I Danmark kalles det dambruk, og det er nesten bare ørret som oppdrettes.

– Nå setter jeg i verk tilskudd til å investere i den mest avanserte resirkulasjonsteknologi, sier Danmarks nye fødevareminister i en pressemelding.

Tilskuddene er et ledd i avtalen om Grønn vekst, der akvakultur får 100 millioner kroner fordelt på seks år framover. I tillegg til disse pengene kan også oppdretterne søke penger fra Fiskeritvilling.

Kvoter etter størrelse, framfor art

STØRRELSE: Hvor bærekraftig en fiskebestand er kan måles etter hvor store fiskene er, ikke hvor mange det fins av arten.

– Det nye er at vi ikke lenger kikker på arter, men på hele økosystemet under ett, sier seniorforsker ved Danmarks Tekniske Universitet Aqua Ken Haste Andersen til bladet Ingeniøren.

Forskerne viser til at størrelsen

på fisken bestemmer hva den spiser. Små rovfisker lever av plankton, mellomstore spiser småfisk. Jo større rovfisken er desto større fisk kan den ta.

Dertfor mener de at det er viktig å sikre en forvaltning av økosystemet basert på størrelse istedenfor å jobbe for et bestemt nivå på bestandene.

Selv om torsk spiser sild som

voksen, har den levd av annen fisk i mellomtiden.

Mattjeden i havet er mer sammensatt enn at hver art kan behandles for seg. Rovfisk som torsk, sei, hyse og makrell ligger på toppen.

De spiser tobis, sild og brisling når de vokser til. Men småfisken lever av andre arter, fra plankton til krepsdyr.