

Verdien av fisk

Beskrivelse

Denne filmen tar for seg:

- verdikjeder
- reduksjon av svinn
- bruk av bifangsten
- ressursutnyttelse og produktutvikling
- marin ingrediensindustri og verdiskaping
- den kunnskapsbaserte framtiden

Begreper

Futomaki: Plussprodukter / Biprodukter: Noe som i utgangspunktet er avfallsstoff fra produksjonen av hovedproduktet, får en verdi i ubearbeidet eller bearbeidet form – for eksempel fiskeavfall blir til fiskeolje.

Restråstoff: Det som blir igjen etter at fisken er sløyd og eventuelt filetert: hode, mage, tarm, blod, melke/rogn, ryggbein, spore med mer.

Marin ingrediensindustri: Industri som tar vare på og foredler marint restråstoff som normalt ikke går til konsumprodukter.

Bioprospektering: Bioprospektering er å utnytte gener og biokjemikalier fra naturen til beste for mennesker. Disse kartlegges for å finne ut om de har effekter som for eksempel kan utnyttes i nye medisiner eller til å bedre produkter eller prosesser i næringsmiddelindustri, farmasøytisk eller kjemisk industri.

sjømat

Spørsmål

- 1 Finn ut hvilke verdier det er i eksport av sjømat.
- 2 Gi eksempler på hvordan man prøver å unngå svinn og utnytte biprodukter der du arbeider
- 3 Hvordan ser du på ressursutnyttelsen av norsk sjømat?
- 4 Hvilke argumenter vil du gi for at norsk fisk bør bearbeides i Norge?
- 5 Hvordan kan du som sjømatarbeider påvirke verdikjeden?
- 6 Hva tenker du om bærekraftig utvikling av norsk sjømatproduksjon?