

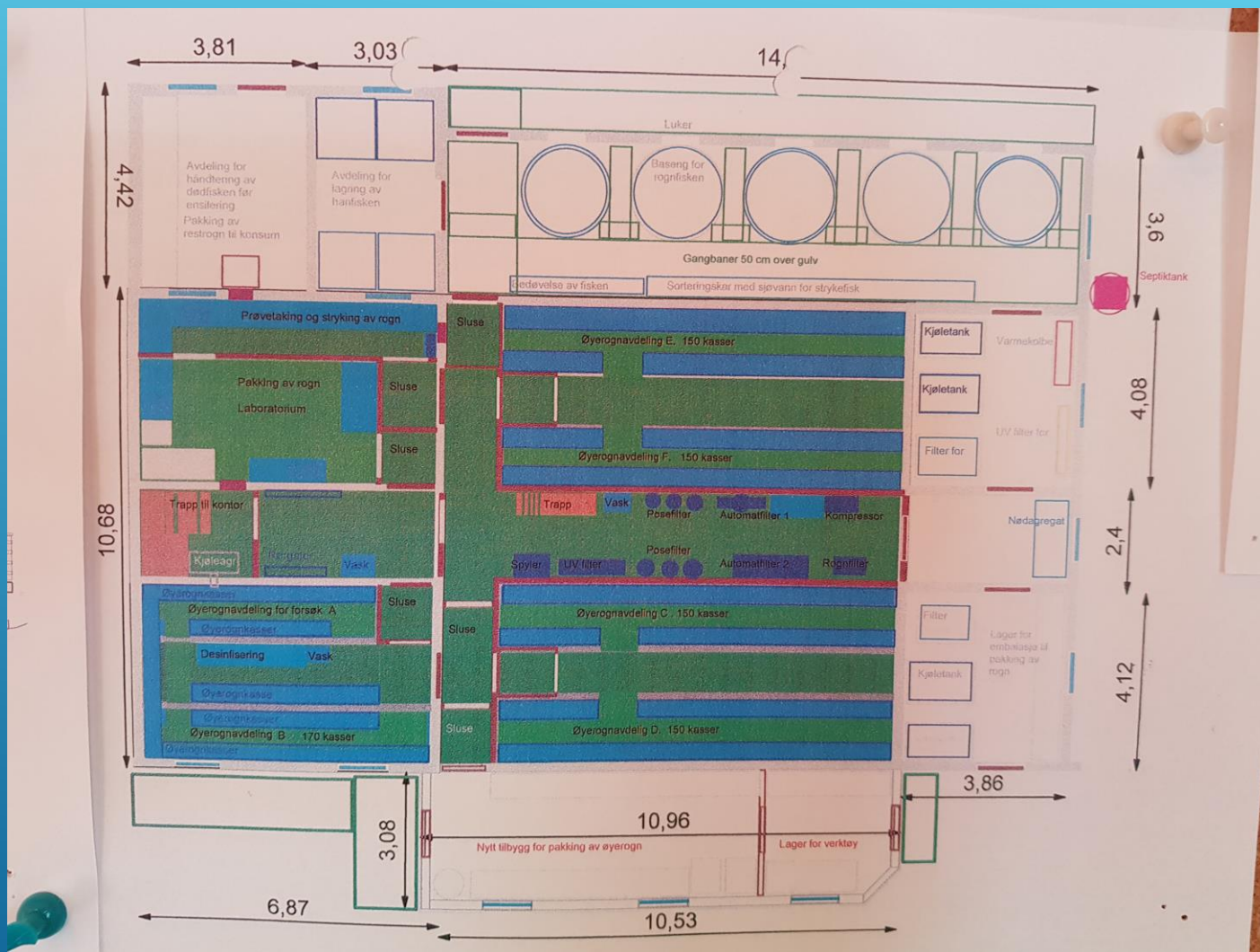
FORSKNING OG UTVIKLING I GRÜNDERBEDRIFT

Skjerneset fisk AS, Rognkjeksegg leverandør



SKJERNESET FISK

- Liten bedrift med 4 ansatte.
- Kjøper fisk av lokale fiskere og har egen båt med 3 faste fiskere.
- Produserer rognkjeksegg.
- Leverte i underkant av 1300L rogn i 2017.
- Har levert 700L rogn hittil i år.
- Rogn produseres av villfanget rognkjeks.
- Leverer til rognkjeks egg til kunder fra Norge, Irland, Skottland og England.
- Tilgang på rognkjeks 10 måneder i året.



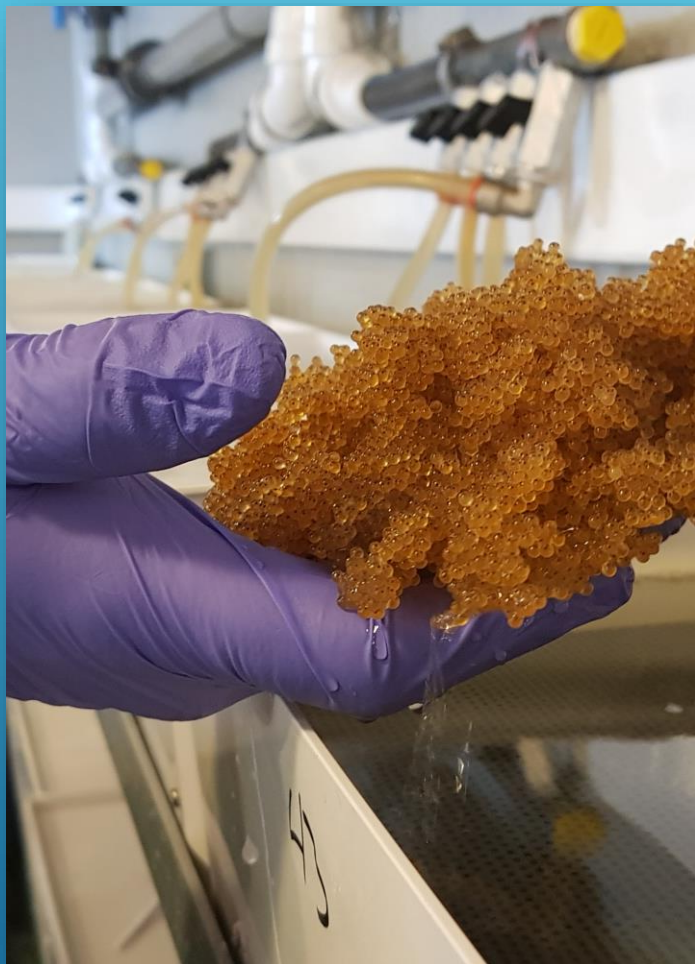
ANLEGG

- 3 UV'er.
- Inntaksvann filtrert 30 micron.
- Filtrering før fisk og rogn 1 micron på falltrykk.
- Sluser og lukkede avdelinger for hver del av produksjonen.
- To inntaksledninger.
- Bygget rundt å kunne begrense smittefaren igjennom hele prosessen til levering.
- Temperatur styring er viktig.



ROGN UTTAK

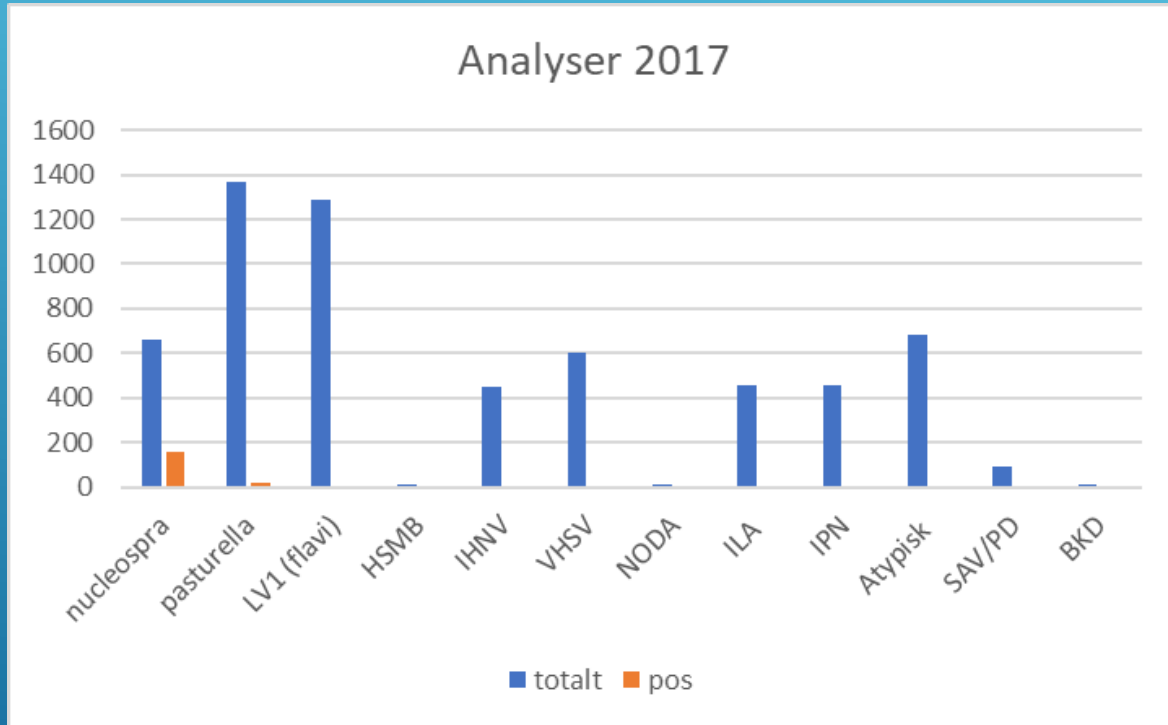
- Ved uttak, holdes rogn separat og merkes med samme referansenummer som fisken.
- Samlebåndsfunksjon der fisk blir obdusert og tatt vevsprøver av.
- Rogn blir sendt inn via en liten luke til pakke-rom der mengde og kvalitets kontroll gjøres før befruktning.
- Vi lukker posene etter melke er tilsatt før det går igjennom sluser og til inkuberingsrom hvor det videre tilsettes sjøvann og legges i inkubatorer.



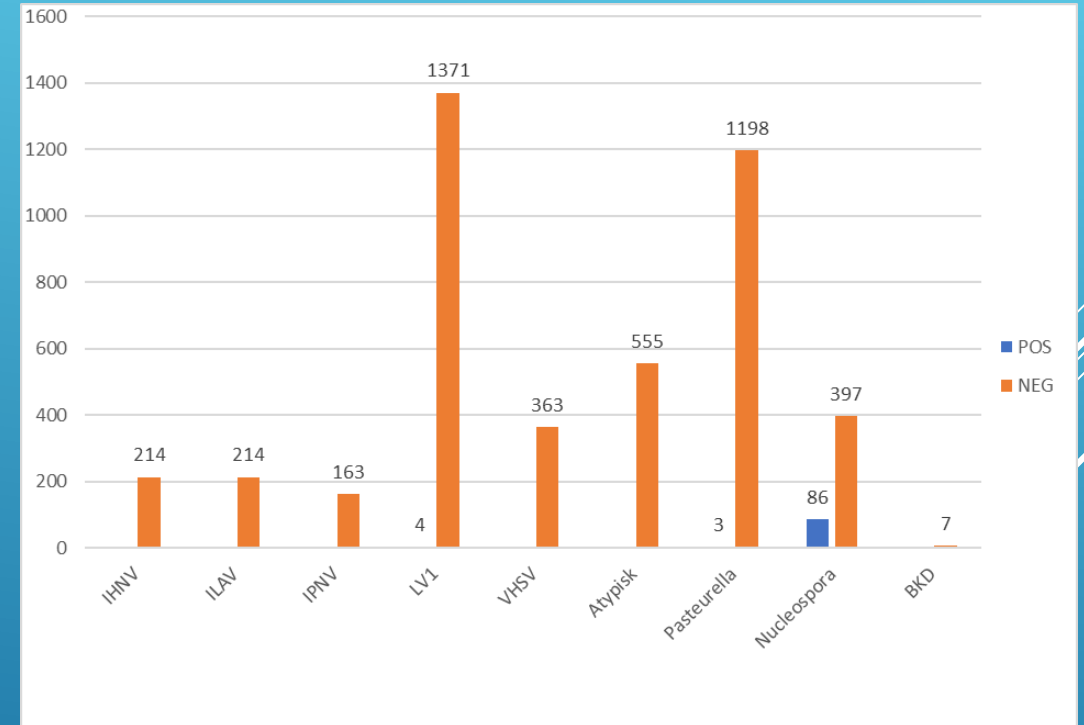
INKUBERING/FORSENDELSE

- «Hjemmelagde» inkubatorer.
- Brukes for form og plassbesparelse samt renhold.
- Dødelighet over 20-30% blir destruert.
- All rogn fra forskjellige individ holdes separat og med referanse nummer helt til forsendelse ved ca 150-180 døgngader.
- Ved positive analyser blir rogn destruert og inkubator blir desinfisert og brakklagt.
- 600 inkubatorer til dags dato.
- Før forsendelse blir rogn desinfisert med Buffodine.
- Jobber framover med å skape singelegg. For å forbedre desinfiseringen.
- Høst 2018 plass til 400L

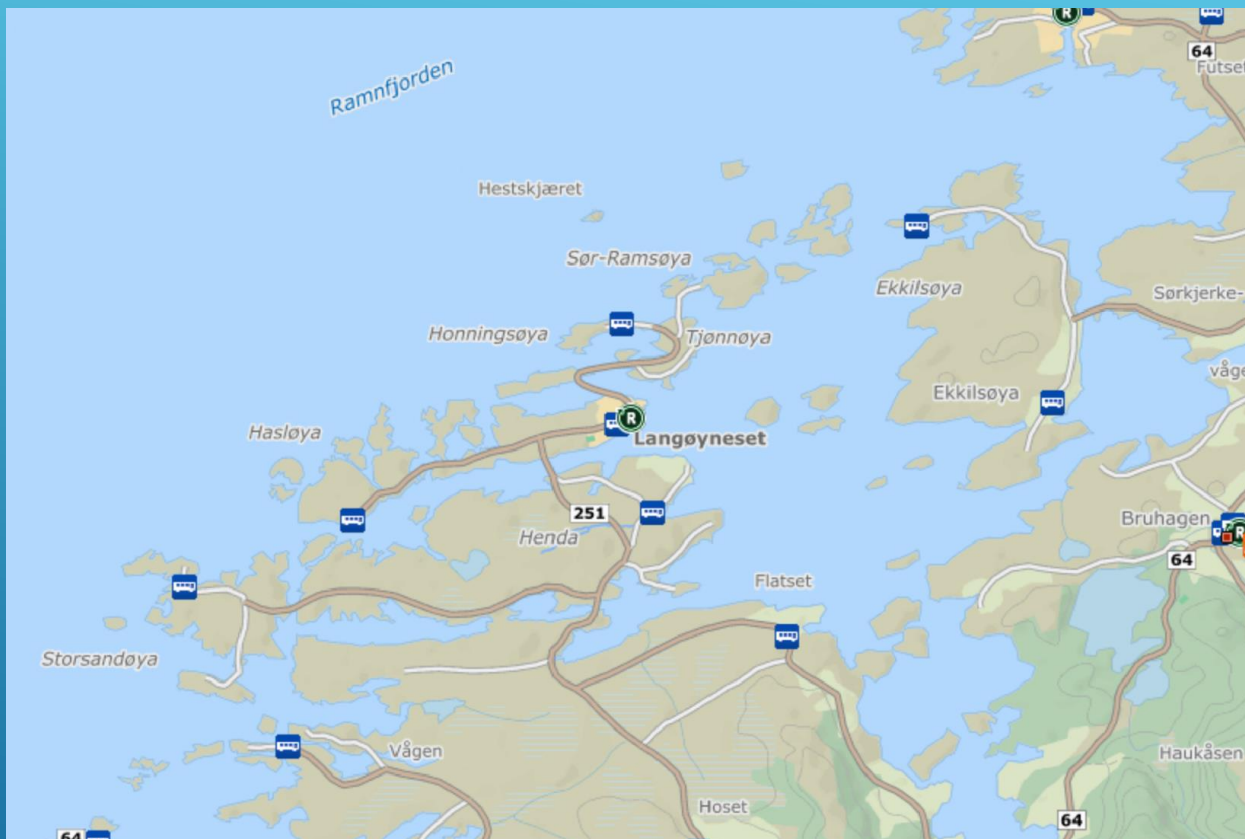
ANTALL ANALYSER 2017/2018



Totalt 2017: 6075




Totalt 01.01-30.05
2018: 4575



FISKE

- Fisket foregår langs kysten av Averøy.
- Spesial bygget båt for å kunne fange fisk på gyte områder med garn.
- Første kvalitetssikring.
- Fisk skjæres ut for å unngå unødig stress.
- Vaskes og desinfiseres etter bruk.

VIDERE UTVIKLING

- Sykdombekjempelse
 - Kartlegging av alder på rognkjeks
 - Rognkvalitet og antall egg etter mål
 - Gjennomsnittlig størrelse
 - Sammensetninger i rognvæske
 - Pigmentering
 - Temperatur hold under produksjon
 - Singeleggproduksjon
 - Nedkjøling
- 

TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN!

