Benytter hele fisken så ikke noe går til spille

Når trålerne Havstrand og Havbryn er på fiske, går ikke et eneste gram fisk tapt. Absolutt alt som blir tatt opp blir foredlet. Nå blir torskehoder, avkapp og innmat til en sunn og næringsrik matolje.

AKTUELT

TEKST OG FOTO
ØYVIND JOHAN HEGGSTAD

Per Helge Devold (f.v.) i Enriched Food samarbeider med Strand-rederiene med Solveig Strand og Janne-Grethe Strand. Joachim Valderhaug er styrmann ombord i Havstrand.

Fiskeolje har ofte vært forbundet med tran og stramme lukter. Men nå har selskapet Pharma Marine utviklet et nytt produkt basert på fiskeolje som både smaker godt, er helsebringende og kan brukes rett i det daglige kostholdet. Det nye produktet heter Enriched og er å få kjøpt i noen spesialforretninger og på nett. Strand-båtene leverer fiskeoljen som er brukt i dette produktet.

Daglig leder i Enriched food AS, Per Helge Devold, forteller at de har utviklet en produktserie med oljer basert på en blanding av olivenolje og fiskeolje, der torskeoljen fra blant annet Strand-båtene er en viktig ingrediens.

Nye trålere ga nye muligheter

Da Strandrederiene bygde nye trålere i 2013, ble de utstyrt med mel- og oljefabrikk. Strand hadde tidligere fabrikktrålere som tok vare på restråstoffet, men disse produserte da ikke fiskeolje.

– Fremdeles er det mange trålere som ikke er utstyrt til å ta vare på heile fisken, forteller Solveig og Janne-Grethe Strand. De to søskenbarna driver de to Strand-båtene Havbryn og Havstrand.

– Båtene fisker torsk, hyse og sei i Barentshavet. I løpet av få timer er hele fisken prosessert. Den er kappet, sløyd og nedfryst. Restråstoffet blir så malt og temperert før det tørkes og presses til fiskemel og fiskeolje. Fra fisken er om bord til oljen er tappet på rustfrie tanker, tar det bare noen timer, sier de to.

De fleste nye fiskebåter blir nå utstyrt med anlegg for å ta vare på restråstoffet. De to rederne bekrefter at det er stort fokus på utnyttelse av restråstoffet fra primærproduksjon.

Sunt og bærekraftig

– Det er ikke forbudt å kaste restavfall. Men det er politisk ønskelig og riktig å ta vare på alt. Vi tjener litt penger på mel- og oljeproduksjonen, men ikke mye. For oss er det like viktig å bidra til bærekraft, og øke totalverdien av det vi tar opp fra havet, sier Solveig og Janne-Grethe Strand.

De er svært glad for at oljen kan brukes til å skape et helt nytt, sunt og smaksrikt produkt.

– Vi var litt skeptisk da vi først fikk høre om dette. Men så kom Per Helge med smaksprøver som vi testet her. Det var veldig godt, og så er det veldig sunt, smiler Janne-Grethe.

Så fornøyd ble Strandrederiene med smaksprøvene at de valgte å kjøpe tilbake det ferdige foredlede produktet til å ha om bord i båtene sine.

– Det er et velsmakende produkt, og det har stor helsegevinst å bruke det. Vi ønsker at våre folk skal spise sunt og godt på båtene. Nå får de denne oljen som de har vært med å fiske og foredle om bord. Dette øker også stoltheten for den jobben de gjør, sier Janne-Grethe.

Når Strand-båtene er på fiske fyller de båtene med cirka 900 tonn ferdige fiskeprodukt. Av dette er 60 tonn fiskemel og cirka 25-30 tonn med olje.

Det beste fra to verdener

De store tankene med ferdig prosessert fiskeolje blir fraktet fra Skarbøvika til Terøya der Pharma Marine har sitt anlegg. Her går oljen gjennom flere prosesser, der den blandes med extra virgin olivenolje og får smakstilsetting.

– Vi liker å si at vi tar det sunneste fra Norge kombinert med det beste fra middelhavsdietten. Begge disse oljene har helsebringende egenskaper, sier Per Helge Devold.

I det ferdige produktet er det 65 prosent extra vigin olivenolje, 33 prosent torskeolje og to prosent antioksidanter og smak. I dag produserer de oljen med tre smaker, sitron, basilikum og hvitløk. Flere smaker er under utprøving.

– Vi har fått veldig god respons fra både hotell, matbloggere og kokker på produktene våre, og flere vil bruke det.

Per Helge Devold hevder at bare 1 teskje med Enriched extra virgin olivenolje med omega-3 i ditt daglige kosthold, er nok til å gi kroppen den daglige dosen omega-3.

– Dette produktet er unikt mener vi. Vi mener produktet har flere helsefremmende egenskaper, og det er grundig dokumentert hva omega-3 betyr for en normal øye-, hjerte- og hjernehelse, sier Devold.

Han har stor tro på at den rene torskeoljen kan utnyttes på flere områder, og vi vil fokusere på å utvikle førsteklasses helsebringende produkter som kan brukes i ditt daglige kosthold på en enkel og naturlig måte.

– Vi har også grundig dokumentert på hver eneste flaske hvor råstoffene kommer fra. På hver eneste flaske står et sporingsnummer som kunden kan taste inn på vår nettside. Da vil kunden få informasjon om hvilken båt som har produsert fiskeoljen, og hvor og når fisken er fanget. I tillegg kan en også spore olivenoljen tilbake til gårdene de er hentet fra i Hellas, forteller Devold.

Tråleren Havstrand er utstyrt til å prosessere og ta vare på fiskeoljen som utvinnes av fiskeslo og fiskelever.

På Terøya i Haram produserers fisk- og olivenoljen. (Foto: Privat)

Det ferdige produktet Enriched klar til bruk på salater og andre matretter. (Foto: Privat)