

Ontwikkelingen langoustine visserij (Noorse kreeft) 2006-2012

Samenwerking, kennisuitwisseling en waardevermeerdering

Door: Roelof van Urk

Inleiding

- Twinrigvisserij door de kleinere schepen (<300 pk)
- Outrigvisserij door de grotere schepen (>300 pk)
- Ontwikkeling van bijvangst tot hoofddoel soort
- Totale aanvoer Nederland 2010 1174 ton opbrengst Euro 6.106.000,= (gemiddelde prijs Euro 5,20 p/kilo)
- Totale aanvoer Nederland 2011 1668 ton opbrengst Euro 11.111.000,= (gemiddelde prijs Euro 6,67 p/kilo)
- Verwerking tot 100% diepvries product Nederland
- Export product (Italië 40 %, Spanje 20%, Frankrijk 20%, België 15%, Duitsland 5%)

Ontwikkelingen afgelopen jaren

- Kenniskring twinrigvisserij langoustines
- Projecten visserij innovatie platform: kwaliteit verbetering verwerking en aanvoer, LFD (less fuel and discards) project, en onderzoek levend houden van langoustines aan boord
- MSC label
- FOS label (friends of the sea)

Kenniskring twinrig visserij langoustines

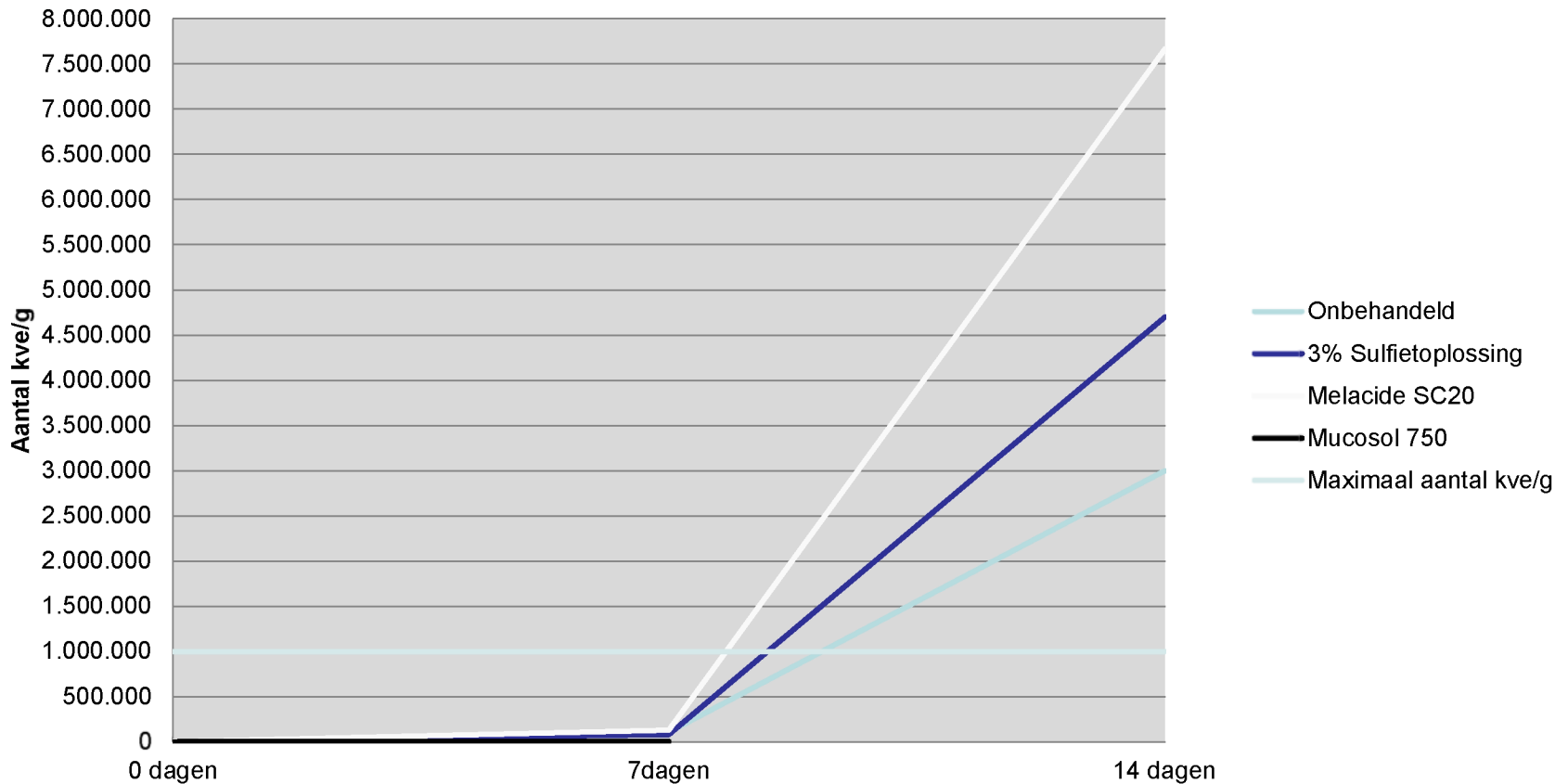
- Opgericht in 2008
- Overlegorgaan tussen aanvoer, handel en afslagen
- Kennis delen
- Kennisvragen o.a. kennisvraag over gesloten gebieden, MSC
- Marktonderzoek Nederland door LEI
- Wetenschappelijk onderzoek conserveermiddelen en naar slurry ijs versus scherfijs
- Studiereis Frankrijk

Kwaliteit verbetering verwerking en aanvoer

- Visserij innovatie platform (VIP) project
- Conserveren ter voorkoming zwartkeuring tijdens bewaring (Melanosis)
- Klachten gebruik natriumbisulfiet (o.a. te hoge concentraties sulfiet, en schadelijk voor de gezondheid)
- Onderzoek naar vervangend conserveringsmiddel
- Praktijktesten met: prawnfresh, everfresh, naturad en SC-20
- Melacide SC-20 is nu het meest gebruikte conserveringsmiddel
- 2010/2011 wetenschappelijk onderzoek Melacide SC-20 door Scienta Nova (gesubsidieerd door de kenniskring)
- 2012 wetenschappelijk onderzoek naar sulfietvrije conserveringsmiddelen door Scienta Nova (gesubsidieerd door de kenniskring)

Bacteriologisch gezien

Gemiddeld kiemgetal



Conclusies

- Tot 7 dagen lijkt het product stabiel
- Met Melacide SC-20 behandeld product lijkt sneller te bederven. Geen conclusie mogelijk. Aantal microbiologische waarden zijn te beperkt. Kan een aanwijzing zijn dat de standaard dompel tubs niet goed schoon waren.
- De bederfgrens is gesteld op 1 miljoen bacteriën per gram vlees. (gebruikelijk)

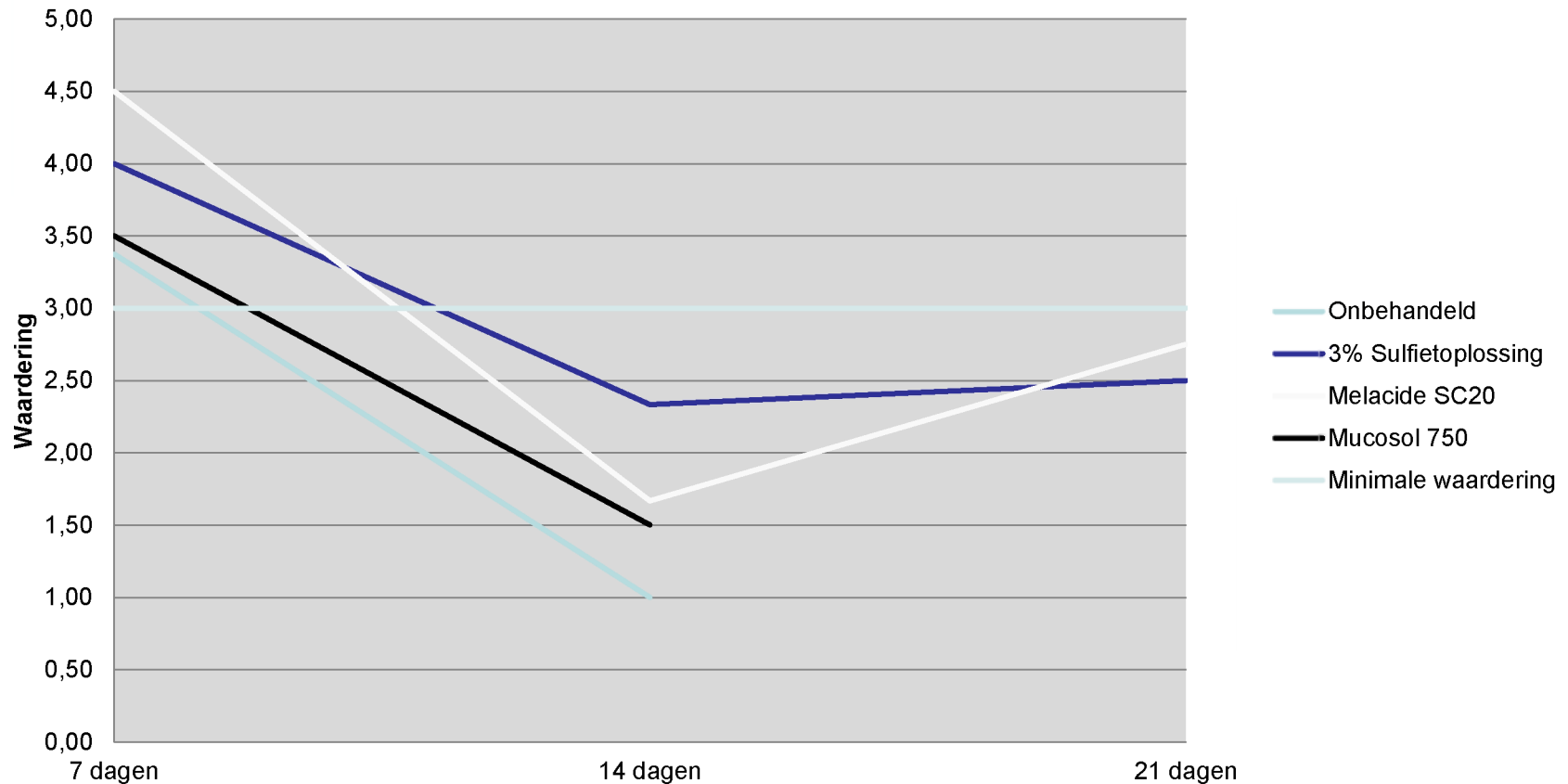
De kleurbeoordeling

SINDS 1922

Cijfer		Criteria
5		Duidelijke oranje kleur.
4		Een lichte grijze gloed die zichtbaar is op de kop.
3		Duidelijke zwartkleuring op 1 plek op de kreeft.
2		Duidelijke zwartkleuring op de kop en al begin van zwartkleuring op de staart.
1		Kop en staart zijn zwart gekleurd.

Kleur verandering

Gemiddelde kleur



Conclusies

- Na ca. 11 dagen is het product moeilijk verkoopbaar
- Na 14 dagen is het product onherstelbaar verkleurd
- Melacide SC – 20 lijkt het in het begin de kleur beter vast te houden. Effect vrijwel gelijk aan dat van sulfiet.

Kwaliteit verbetering verwerking en aanvoer

- Logistieke proces verwerking verbeteren
- Snel en goed spoelen
- Snel terugkoelen (o.a. gebruik slurry ijs)
- Hygiëne
- TL-verlichting visruim
- Traceability van het product (wanneer gevangen)
- 2012 wetenschappelijk onderzoek naar gebruik slurry ijs versus scherfijs door Scienta Nova (gesubsidieerd door de kenniskring)













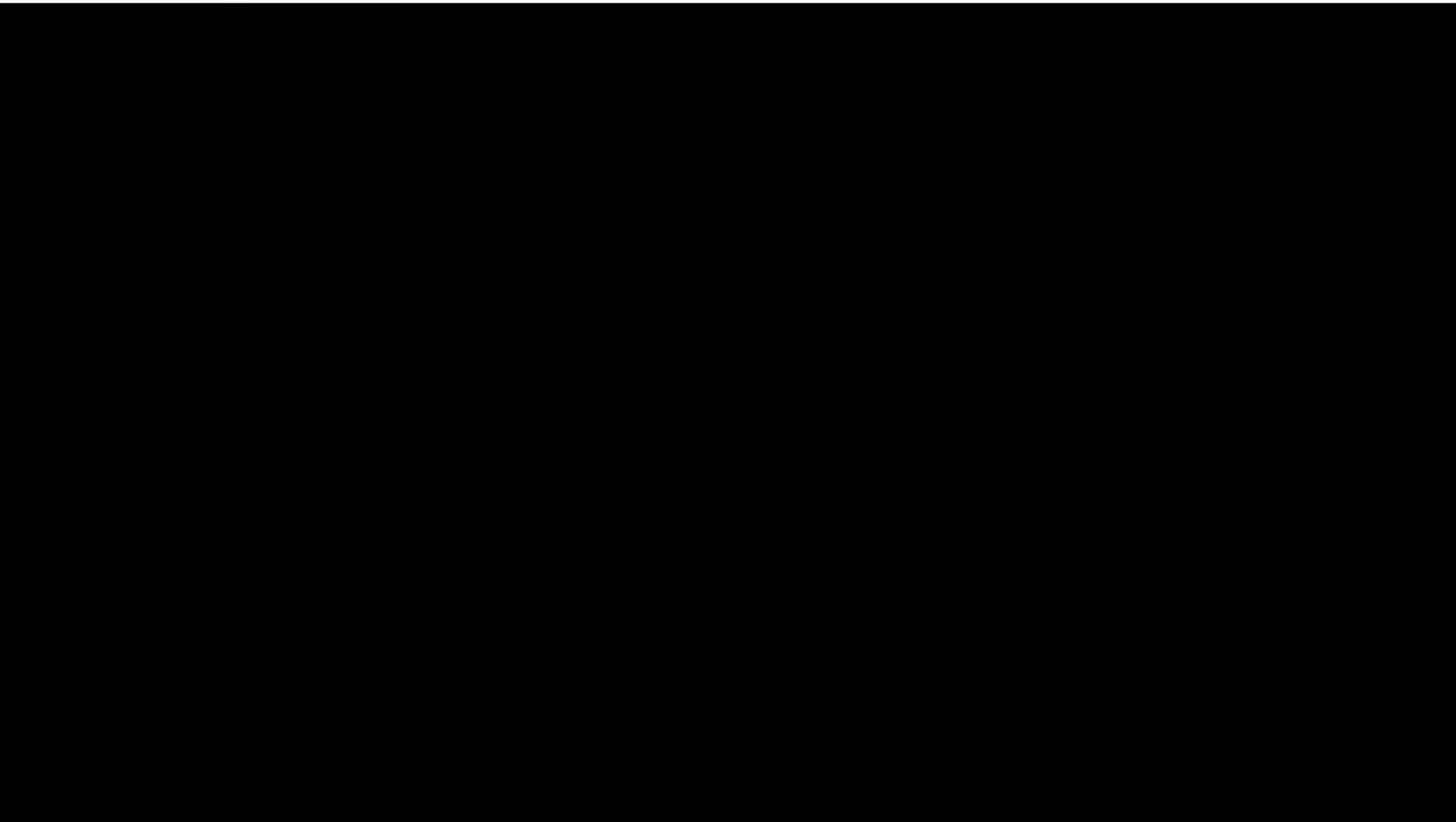






Traceability





Onderzoek levend houden van langoustines aan boord

- Visserij innovatie platform (VIP) project 2008-2011
- Uittesten diverse systemen: Aqualife en Biowater
- Schoon en koud zeewater
- Verversing en beluchting zeewater
- Goed logistiek systeem
- In 2012 staan testen met het Bionovations systeem op het programma

Testen Aqualife systeem op zee

- September 2010 aan boord van de PD-126





Testen Biowater systeem op zee

- September 2011 aan boord van de WR-108





STELLA-MARIS

Levende en dagverse langoustine (Noorse kreeft) in de keten

- Subsidie toegekend uit EVF-fonds in maart 2012
- Samenwerking, kennisuitwisseling en waardevermeerdering

Hoofdaanvrager: Visserijcoöperatie Urk (VCU)

Medeaanvragers:

- Leden van de kenniskring twinrig visserij langoustine
- Berechja College Urk
- Coöperatieve Producenten Organisatie Wieringen
- Visafslag Urk

Doel van het project

- Ontwikkeling van een voor de primaire visserij sector nieuw Nederlands product: levende en dagverse langoustine
- Ontwikkeling van een qua omvang volwassen, kwalitatief hoogstaande, volwaardige visserij, en visketen van levende en dagverse langoustine
- Het op een gestandaardiseerde wijze levende en dagverse langoustine aan boord te verwerken en logistiek efficiënt in de keten te verhandelen
- Gefaseerde opbouw van de distributie in de regionale, nationale, en internationale dimensie
- Kennisuitwisseling tussen onderwijs en de visserijpraktijk
- Goede doorstroming leerlingen uit het nautische onderwijs in de visserijsector
- Stimuleren en scholen van jonge startende visserijondernemers

Bedankt voor u aandacht