

Utfordring å føre biotrica

Anna Ragnhild og Erik Berge i «Fjord & Fjell Mat AS» i Røn har utvikla konserveringsmetoden biotrica for fisk og kjøt. Mange har tru på produktet, men Berge slit med å få opplegget over i stor produksjon.

For to år sidan kunne avisa Valdres fortelja om gründerane Anna Ragnhild og Erik Berge i Røn-fimaet Fjell & Fjord Mat AS, som hadde funne opp og utvikla ein ny metode for konservering av mat, kalla biotrica.

Sukkerkonservering

Første del av prosessen er tilførsel av fire-fem ulike sukkerstoff, noko som utløyser ein biologisk avrenningsprosess. Del to er fermentering i vakuum, og resultatet er at prosessen reinsar maten, forsterkar fargen og aukar haldbarheita. Her kan dei mellom anna fjerne brunst- og rånesmak, hevdar dei, og prosessen kan stoppe harskning av feite fiskeslag. Dette har mellom anna ført til at dei kan laga spekesild og spekemat utan bruk av salt, noko som er ei klar nyvinning. Litt salt blir i staden tilført til slutt som krydder for å gjera maten smakfull.

Produksjonen skjer utan tilførsel av tilsetningsstoff, slik som nitritt, som blir brukt i store delar av kjøt- og osteproduksjonen her i landet. Dette, saman med det faktum at maten er fermentert, meiner dei er positivt i forhold til helse. Fjell & Fjord Mat har fått godkjent patent på biotricaprosessen i Norge, og det ligg inne søknader for ei rekkje andre land.

Kalkun-skinke

Anna Ragnhild og Erik Berge ber eit nytt produkt inn på bordet, og ber underteikna smake og å gjette kva type kjøt dette er?

Kjøtet er turt speka og brunraudt i fargen med delingsstriper i kjøtet – utan at det er lett å seia kva det er for noko.

– Dette er fuglen som ikkje kan flyge – kalkun, seier Erik Berge.

– Kalkunkjøtet skiftar farge og blir raudbrunt gjennom biotricaprosessen, og dette meiner vi er så stort at det kan opne interessante dører i den arabiske delen av verda. Tanken vår no er å bruke anlegget her på Fosheim i Røn til å laga spekekalkun, og tilsetja fleire folk i produksjonen, seier Erik Berge.

Utfordring

For to år sidan var det fløyelsfisk som skulle få ein «flying start», og det skulle tilsetjast både to og tre personar for å stå for produksjonen. To år er gått, og

førebels er det berre ein tilsett i bedrifta i Røn. Produksjonen av Fløyelsfisk, Fjellgøttsnacks, Fjellribbe, Huldrekjøt (spekeskinker og fenalår), den mørke kurven utan blod og alle dei andre produkta, skjer førebels berre i mindre kvanta og med utsal i nokre få forretningar lokalt og i Oslo. Produksjonen har ikkje utløyst noko stort sal – bedrifta har førebels ingen stor næringsmiddelaktør i ryggen, eller kontakt med nokon stor distributør.

– Kva trur de skal til for å få gjennomslag for metoden, slik at produksjonen tek seg opp, Anna Ragnhild og Erik Berge?

For det fyrste svarar Anna Ragnhild at dei treng autorisasjon, noko dei arbeider med. Det vil opne verdsmarknaden for dei. Førebels har dei berre lokal godkjenning frå Mattilsynet.

– Vi ynskjer helst produksjon i Valdres, men det er eit spørsmål om vi må ut på større marknader for å få innpass i større selskap med denne ideen. Marknadene finst i Europa, Russland og Kina – spørsmålet er berre å nå fram til dei, legg Erik Berge til.

Brukt 11-12 millionar

Til no har Anna Ragnhild og Erik Berge brukt 11-12 millionar kroner av eiga kasse til å forske fram biotricaprosessen til dagens nivå. Dei har hatt følarar ute mot fleire større matvareprodusentar, men utan førebels å nå fram til produksjonsavtaler. Dei sit på ein patentert metode, og vil naturleg nok heller ikkje berre gje den frå seg utan å få noko att. Samstundes ser dei at dei med sine 66 og 68 år treng yngre, eller andre og større krefter, for å byggje opp stor produksjon og å nå ut i marknaden.

– Det er heilt klart at vi må over i ein produksjonsfase for å få fart på dette. Vi ynskjer at mest muleg skal skje her i Valdres, men det er spørsmål om vi får det til. Vil nokon byggje ein fabrikk, er det berre å melde seg. Eg er for gamal, seier Erik Berge.



SPEKA KALKUN: Kalkunkjøtet skiftar farge og blir raudbrunt gjennom biotricaprosessen. Berge meiner speka kalkunkjøtet kan bli ein stor artikkel i den muslimske delen av verda.

Helge Gudheim

helge.gudheim@avisa-valdres.no 40632113

GRÜNDERANE: Anna Ragnhild og Erik Berge har funne opp og fått patentert ein ny måte å konservere kjøt og fisk på – og utvikla eit spekter av nye produkt. Men førebels har dei ikkje fått produksjonen ut av startgropa.

DETTE ER SAKA

- Anna Ragnhild og Erik Berge, Lørenskog/Vang, eig fleire bedrifter, mellom dei matvareprodusenten «Fjell & Fjord Mat AS», som held hus i leigde lokale på garden Fosheim i Røn.
- Dei har funne opp og fått patentert ei ny konserveringsmetode for fisk og kjøt, som dei har døypt biotrica.
- Biotricaprosessen er å tilføre maten ulike sukkerstoff, som stimulerer mjølkesyrebakteriane i fisk eller kjøt. Då startar ei avrenning, som fører til tre forbetringar: maten blir reinsa for uynkte stoff, fargen blir forsterka og haldbarheita aukar. Etterpå blir maten fermentert i vakuum.
- Spekemat kan med denne prosesseringa lagast utan tilførsel av salt. Det blir i staden tilsett berre som krydder.
- Fløyelsfisk, Huldrekjøt og Fjellgøttsnacks er nokre av produkta som har gjennomgått biotricaprosessen. Førebels er produksjonen i Røn liten. Bedrifta har ein tilsett, ved sida av Anna Ragnhild (66) og Erik Berge (68).