

frå idé til produksjon



SPEKESILD:

Fjell & Fjord Mat kan no laga spekesild utan å bruke salt – og biotricaprosessen fjernar harskninsproblematikken.

Potensial, men...

«Valdres» har teke ei ringe-
runde til personar som har
hatt med biotricaprosessen
frå Røn å gjera. Her er kva
dei har å seia om prosessen
og produkta:



Per Berg, avdelingssjef
i Animalia og spesialist
på spekemat:

– Vi har hatt samtaler med Berge og prøvd å få industrien interesserte, utan å lykkast så langt. Utfordringa er å ha tillit til metoden, og at dei kan dokumentere prosessen godt nok. Eg meiner produkta er lovande, men det heile blir ein diskusjon om rettar og om nokon vil betala for patentet.

– Eg meiner metoden har eit potensial, og at dette er noko heilt anna enn det vi kjenner frå før – dersom det fungerer i storproduksjon. Eg meiner Berge må skaffe fleire prøver og analyser som syner at dette verkeleg fungerer. Det blir i dag stilt strenge krav, og e-coli-saka har skjerpaa dette. Industrien er trygg på bruk av salt – og brukar alt for mykje, men er samstundes utrygg når nye metodar blir lanserte. Difor meiner eg einaste vegen ut i marknaden for Berge går gjennom fleire analyser i regi av Matforsk, Veterinærinstituttet eller Animalia. Dei kan kjøre større forskingsprosjekt på dette. Vi må hugse at kjøtindustrien er konservativ på desse områda, seier Per Berg.



Jack Nilsen i Oslo har vore med som dommar i kjøt-NM i 26 år, og han er innehavar av utstyrsfirmaet Tarber Norge AS:

– Det Berge har gjort, er å vidareutvikle ein gamal konserveringsprosess til noko nytt. Eg meiner det dei har funne opp er og kan bli stort, men det vil vera vanskeleg å nå fram utan tilgang til marknaden. Dei har fått kunnskapen så langt at han er muleg å selja, men at det no er marknadsføringa som manglar. Å finne ein stor partner, vil vera utfordringa. Men det er ein tøff bransje å vinne fram i, seier Jack Nilsen.

Tor Kyvik er driftsingeniør i spekesildprodusenten Norrøna Sild i Haugesund. Han har ikkje høyrte om saka før «Valdres» ringer. Han kommenterer påstanden om at det er muleg å produsere spekesild utan bruk av salt,

og at harskningsproblematikken skal vera fjerna:

– Ein skal aldri seia aldri, men det høyrest fantastisk ut. Dette har eg ikkje høyrte om tidlegare, men du kan skjønne vi er interesserte i det om dette syner seg å virke. Dette er eventuelt ei nyskaping, seier spekesildprodusent Tor Kyvik.



Trond Gaustad i Oslo er rådgjevar ved Oslo patentkontor, og mannen som har losa Berge-søknaden fram til gjennomslag i det statlege patentstyret:

– Eg meiner denne metoden har eit potensial i forhold til andre produkt, fordi prosessen går ganske snøgt, at produktet blir sunt og at det utviklar god smak. Men dei treng ein stor samarbeidspartnar, dersom dei ikkje sjøve vel å starte produksjon. Eg trur potentialet er stort, for ein stor aktør, seier Trond Gaustad.



Astri Riddervold, pensjonert etnolog, biolog og kjemikar, har smakt på produkta og fått innblikk i produksjonen:

– Med min kunnskapsbakgrunn, er denne framstillingsmåten ny og revolusjonerande. Sukker er i vår tradisjon eit forholdsvis nytt produkt, og det er heilt nytt å konservere kjøt med sukker. Samstundes er den kjemiske prosessen som skjer, kjent frå tidlegare tider – ved at mjølkesyrebakteriane omdannar karbohydrat til syre. Det vil seia at ph-enn blir senka. Difor vil sukkerkonserveringa til Berge vera ein slektning av eddikkonservering. Metodane er ulike, men resultatet blir i same gate. Difor er biotricakonserveringa også ein slektning av rakfiskkonserveringa, fordi ein der også treng næring (sukker, sirup eller blod) til mjølkesyrebakteriane for å senke ph slik at dei skadelege bakteriane ikkje får formere seg.

Det som teller er låg ph og bakteriekontroll, og med Berge-metoden blir det gjort på ein uvant måte. Difor er dette eigentleg ein gamal metode (kunnskap) utført på ein ny måte.

– At dei kan laga spekemat utan salt er særst spanande, noko som vil vera interessant for mange blodtrykkspasientar. Mange av dei kan kutte ut medisiner dersom dei reduserer saltinntaket, seier Astri Riddervold.