

Krabbekonferansen 2010
Hotell Prinsen Trondheim

6.januar

Kl 12.00 Åpning v/ Jan Erik Strøm, leder i Krabbeutvalget

- **Gjennomgang av krabbesesongen 2009**
Salgslagene
Kjøper- Hitramat
Eksportør – Bodil Richardsen
Fiskere

Kl 13.15 – 14.15 Lunsj

Kl 14.15

- **Markedet for taskekrabbe.**
Eksportutvalget v/ Lisbeth Bjørvig Hansen

Kl 15.00

- **Agn – en flaskehals for videre utvikling av krabbenæringen?**
 - Innledning v/ Jan Magne Flaot, Fiskernes Agnforsyning
 - Presentasjon av prosjekt om industrielt agn v/ Wenche E. Larsen, Møreforskning

Kl 16.00 Kaffepause

Kl 16.15

- **FHF og taskekrabbe v/ Merete Bjørgan Schrøder, FoU-koordinator Norges Fiskarlag**

Kl.16.30

Kongekrabbe – kan vi lære noe om produktutvikling og merkevarebygging?
v/ Øyvind Seipæjærv, Bugøyenes Kongekrabbe

KI 17.30

- **Fangsting av kongsnegl – et supplement for teinefiskerne?
v/ Alf Albrigtsen**

KI 18.00 – Slutt første dag

KI 19.30 Festmiddag

7.januar

KI 09.00

- **Ressurskartlegging – kan vi dokumentere at bestanden er bærekraftig?
HI v/ Knut Sunnanå**

KI 09.45

- **CrustaSea – prosjektet.**
 - **Orientering om prosjektet v/ Kristin Lauritzsen, NSL**
 - **Fangstbehandling av levende krabbe v/ Astrid Woll, Møreforsking**

KI 10.30 – 10.45 Kaffepause

- **Presentasjon av sorterings-/ gradingsteknologi v/ Martin Kermit, Qvision**

KI 11.30

- **Presentasjon av to Fou- prosjekt:**
 - **Forlenget holdbarhet av ferske krabbeprodukter v/ Torkil Norum og Ole Christian Olsen, Inaq**
 - **Kvalitet og holdbarhet for hel kokt krabbe v/ Astrid Woll, Møreforsking**

KI 12.30

**Hva kan Nofima bidra med for å utvikle krabbenæringen? v/
Morten Sivertsvik, Nofima Norconserv**

Kl 13.00 Konferansen avsluttes med lunsj.