

Supporting commercialization of marine products

Wenche Uksnøy, Cluster director

















Norwegian Centres of Expertise NCE **Blue Legasea**

North Cod Cluster GCE Blue Maritime NCE Seafood

NCE

Heidner

Biocluster

akp

Collaboration and innovation for sustainable use of marine raw material

Technology development and relevant competence in fishery and processing.

Commersialization of products of higher value



Entrepreneurs

Capital



Universities, R&D, Health institutions

Governmental authorities







A fish is more than a fish

100 % use Diversity and complexity Need of documentation and face regulations Market access and competetivness





Technology development and relevant competence in fishery and processing.







26-28 APRIL 2022 / BARCELONA, SPAIN FIRA BARCELONA GRAN VIA VENUE

Fishermen and factory formen in «From vessel to market» project

Target group: Fishermen from various membervessels Goal of project:

- Connection between fishermen and value chain on land
- Build motivation to use more of the raw material
- Knowledgebuilding markets/exchange experiences

Gathering 1: Innovation and development – Ålesund

Gathering 2: Visit market and seafood trade show – Barcelona



Commersialization of products of higher value





Elevene fra helse og oppvøkstlinja ved Ørsta videregående skole er på bedriftsbesøk og følger spent med på dissekering av sild. Foto: Arne Rovick /TV 2

Silderogn skal hjelpe prematurfødte barn





Byggestart for ny fabrikk:

Tok første spadetak for ny industrisatsing

- Dette er ein merkedag. No skal vi lage gull av havets sølv, seier gründer Hogne Hallaråker før han tek første spadetak på legemiddelfabrikken i Hovdebygda.







Growing segments and markets

- PET FOOD workshop/idelab 07 april
- Opportunities and barrieres for seafood and marine ingredients in pet food.
- 1-days activity including lectures and workshop
- Felleskjøpet, Orivo, Aker Biomarine, Fish4dogs, AM Nutrition, Passion4feed
- Ambition
 - Increase market insigth
 - Identify project possibilities for members within the segment







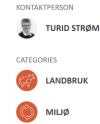


BLÄTT MØTER GRØNT: Blue Legasea og Land møter Hav besøker NORSØK og Tingvoll for å utveksle erfaringer som kan bidra til å bygge ny sirkulærøkonomi mellom mellom hav- og landbruksnæring. Fra Venstre: Ingvar Kvande og Turid Strøm (NORSØK), Ole-Johnny Ødegaard (Blue Legasea) Elise Sæle Dahle (Land møter hav), Wenche Uksnøy (Blue Legasea) Anne-Kristin Løes, Kristin Sørheim, Joshua Cabell (NORSØK) (Foto: Vegard Botterli)



LAND MØTER HAV Bærekraftig innovasjon og industriutvikling på tvers av blå og grønn bioøkonomi

Marin kunnskapsklynge ser mot landbruket for innovasjon og næringsutvikling



VEGARD BOTTERLI 010 mars 2022 07:44 (Oppdatert: 14 mars 2022 08:55)

Del: 🕤 💟 🗠 Print: 📑

Blue Legasea er et nasjonalt ekspertisesenter for marin og biomarin næring som blant annet jobber for å binde sammen næring og forskning for økt innovasjon og utvikling.

NORSØK har utført en rekke forskningsprosjekter for å utnytte restråstoffer fra havet som de blå næringene nå begynner å fatte interesse for.

LAND MEETS OCEAN



Accelerate Growth in the Bioeconomy



More sustainable food production,

both in Norway and in the world, through Norwegian innovations, solutions, technology and products



Increase Circularity



Sustainable Innovation 100% utilization

Better utilization of bio mass

Increase the degree of processing of marine and land-based biological raw materials in Norway







MCE Seafo Jasea Innovation

Biotech North[®]



What about the market?













<u>C Food Norway nytt medlem!</u>

Siden starten har C Food Norway hatt fokus på å tilby sunne og bærekraftige måltider av restråstoff av hvitfisk. NCE Blue Legasea ønsker C Food Norway velkommen som nytt medlem i klyngen.

Blue Legasea | 12.01.2021



Foto: Johannes Lovund.

Vi har intervjuet Daglig leder Claus Opshaug og Forretningsutvikler Simon Dyb Sørnes og her kan du bli litt bedre kjent med selskapet og deres fremtidsplaner:

From bulk to consumer products

C Food Norway vant Nyskaperprisen

I skarp konkuranse vant firmaet fra Ålesund pris for sitt arbeid med gjøre svømmeblærer til salgbar, attraktiv menneskemat.



Fra venstre: Claus Opshaug, Fiskeriminister Odd-Emil Ingebrigtsen, Simon Sørnes og Margareth Kjerstad som kom til C Food Norway fra Møreforsking. гото: такив вноевет отятар

«Satsningen krever økt kompetanse, FoU aktiviteter og behov for et større faglig nettverk, noe vi håper NCE Blue Legasea og deres medlemmer kan bidra med.»

Herring roe - from dietary supplements to pharmaceuticals











HELSE: Arctic Nutrition kurerer psoriasis med silderogn. Nå har selskapet hentet 46 millioner til prising på 220 millioner. Neste år vurderer de å gå på børs med prising på opp mot 800 millioner.

prosent. Det er 3, 4 eller 5 prosent. STEINAR GRINI - Vi kommer til å gjøre en ensialet er så stort, sier han. ny runde til høsten for å full-Gründer Hogne Hallaråker er Da snakker han plutselig finansiere fase 3-studien. Den hjernen bak bruk av silderogn om 3,5 milliarder i inntjening blir trolig på 150 til 200 milliomot psoriasis. I 2011 fikk han istedet for 350 millioner. ner. sier Eiksund. med seg Natural-gründer Jan Nå har Arctic Nutrition giort Ett av alternativene for videre en emision på 46 millioner kro-finansiering er børsnoterin

Ble etablert i 2011 av Hogne Hal- Utvikler produkter basert på ekstrak av silderogn under navnet Romega Ole Arne Eiksund er adm. direktør eksionsoverlege Kåre Steinar Tv I herelowing Hardward versitetssykehus har ledet en klinisk

studie for å undersøke effekten av

ilderognekstrakt mot psoriasis

ARCTIC NUTRITION

Norwegian Centres of Expertise NCE Blue Legasea















Innovasion Norae







What about herring milt?







Magasin 3 - 2022

Tilbake til utgaven

Innholdsfortegnelse



Tar ordet Wenche Uksnøy

Eksport-potensial for pølse med hint av hav

Klimavennlig mat til en økende verdensbefolkning.



Thanks for your attention!





