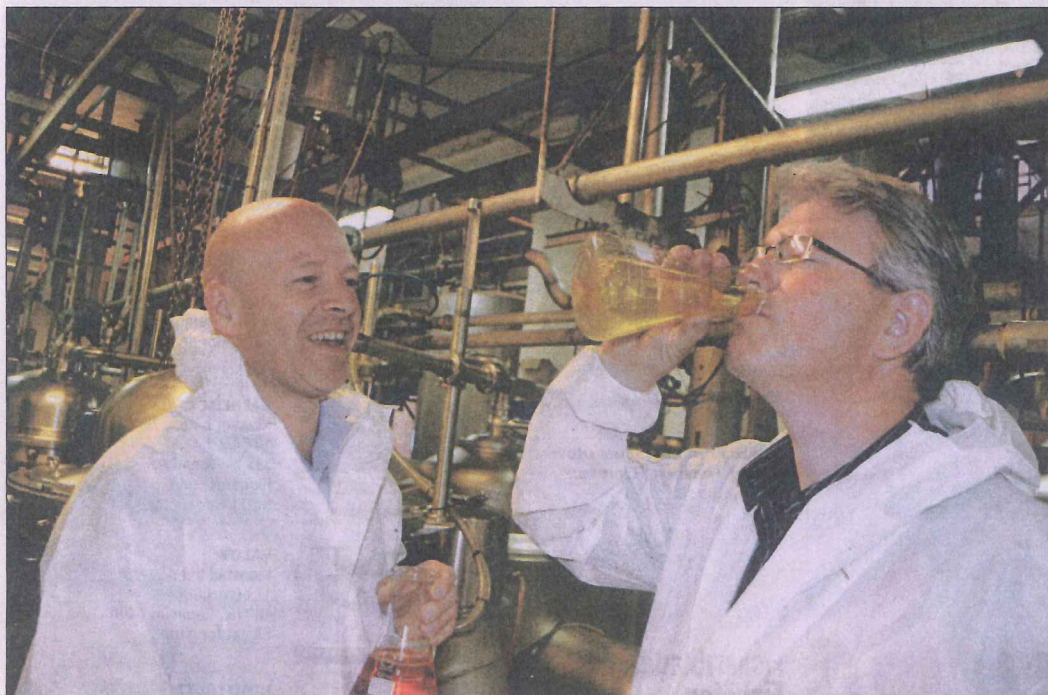


# BIOMARIN

**helse:** Omega 3-tilskudd reduserer trolig ikke risikoen for svekket hukommelse og tenkeevne hos eldre over få år. Hva effekten blir på lengre sikt bør undersøkes nærmere, mener forskere.



## FAKTA: VEDDE

■ Vedde er en av Norges mest moderne fiskemelfabrikker, lokalisert i Langevåg utenfor Ålesund. Hovedproduktene er fiskemel og fiskeolje.  
■ Produksjonen startet allerede i 1925. I all enkelhet går produksjonsprosessen ut på å skille olje, fettfritt tørstoff og vann fra hverandre så fullstendig som mulig.

## VEDDE AS

Tall i mill kr	2010	2009	Endr i %
Omsetning	212,3	203,7	4,2
Driftsresultat	33,3	24,1	38,2
Resultat før skatt	62,3	66,9	-6,9

**NY OLJE:** Daglig leder Ola Kåre Dybvik (t.h.) i Vedde AS nyter den ferske fiskeoljen lagd av avkapp fra NVG-sild, mens Robert Wolff fra Sintef fiskeri og havbruk prøver en tobisolje.

ALLE FOTO: EINAR LINDBÆK

# Vedde inn i oljealderen

## FISKEOLJE

Satser på produksjon av fiskeolje for mennesker

Helse i hver oljedråpe fra Vedde AS. Nå skal sildoljefabrikken også produsere fiskeolje for mennesker. En ny oljealder er på vei.

**Einar Lindbæk**  
Langevåg

– Dette er for godt og sunt til ikke også å komme mennesker til gode, sier daglig leder Ola Kåre Dybvik og Robert Wolff fra Sintef Fiskeri og Havbruk, som er en aktiv medspiller i prosessen for den tradisjonsrike sildoljefabrikken i Langevåg på Sunnmøre.

De snakker om fersk fiskeolje lagd av tobis i orange og avkapp fra NVG-sild i gul, klar flytende væske. Fiskeribladet/Fiskarens utsendte kan bekrefte at begge oljer smakte som god fiskeolje skal smake.

**Sintef**  
Vedde AS har fått med seg den

stadig stigende interessen for næringsrik fiskeolje til konsumformål. Fiskeoljen som lages ved fabrikken blir en andel på cirka ti prosent av pellets (fôr) til oppdrettsnæringen.

Fabrikken tok kontakt med Sintef for å be om råd i utvikling av prosessen. Mattilsynet er koblet inn for å være en medspiller i å tilpasse produksjonen og behandling av råstoffet i hele prosessen fram til olje innenfor de krav og rammer som Mattilsynet stiller til produksjon og råstoff som skal ende opp som produkt for mennesker.

### Ny tankegang

–Vi er inne i en god dialog med Mattilsynet, som har vist seg å være en god aktør i prosessen og som skal lede til at vi kan produsere oljer for mennesker. Vi har noen utfordringer vi må løse, men det er ikke snakk om store investeringer i fabrikken ettersom vi allerede produserer høgkvalitets råstoff i en lukket produksjon som en hogteknologisk bedrift, sier Ola Kåre Dybvik.

» Vi gjør dette fordi vi vil være med på lekene.

Ola Kåre Dybvik, Vedde AS.

Han mener de største «investeringer» ligger å endre egen tankegang om endring i produksjon fra «feed» til «food». Videre må det bli en kontrollert og trygg behandling og logistikk av råstoffet fra fabrikker med avskjær til Vedde AS. For utnyttelse av slikt råstoff er tid kvalitet. Med sin plassering i Langevåg, er fabrikken nært flere leverandører som i dag allerede leverer råstoff til fabrikken for produksjon av mel og olje.

### Flere kommer

Selv om Vedde er først i løypa, regner Dybvik med at de fire andre sildoljefabrikkene i landet også kan være interessert i å få et nytt bein å stå på. Han mener sildoljefabrikkene i Bodø og Måløy er blant de tre



**FABRIKK:** Vedde trenger ikke å gjøre mye med sin egen fabrikk i Langevåg for å få produksjonen godkjent for produksjon av fiskeolje til mennesker.

i landet som ligger best til rette geografisk for å utnytte råstoff fra filetindustrien. Han ser også for seg at fabrikkene kan produsere høg kvalitets oljer av kolvule og andre fiskeoljer direkte fra leveranser av fersk, hel fisk fra fartøy.

–Vi gjør dette fordi vi vil være med på lekene. Historisk gode resultat for sildoljefabrikkene noen år, kan vi ikke leve av i lengden. Vi må utvikle oss i

tråd med de krav som markedet krever. Gjør vi ikke det selv, vil andre fort kunne overta for oss, sier Dybvik.

Vedde vil fortsette å produsere fiskeolje for fôr til oppdrettsnæringen, men satser i tillegg på å dekke spesialbestillinger av ulike typer fiskeoljer for human konsum.

einar.lindbak@fbfi.no  
Telefon: 93 25 63 23

## Nye fettsyrer fra sildolje

Sintef fiskeri og havbruk er Veddes nærmeste medspiller i den prosessen som nå pågår fram mot produksjon av fiskeolje til human konsum. Vedde mener at dette bør være mulig å få til innen to år.

– Fiskeolje fra pelagisk fisk i nordområdene er kvalitetsmessig like god som pelagisk fisk på andre deler av kloden. Det nye i sildolje er at den har monomettede fettsyrer som kan ha effekter som vi ikke

fullt ut kjenner rekkevidden av ennå, men det forskes på dette, sier Robert Wolff i Sintef. Han trekker også fram at dette handler om kortreist råstoff og kortreist råolje til helsekostindustrien i våre

områder, som er en ekstra gevinst når slik olje er tilgjengelig til et slikt formål.

– Det viktigste nå blir å finne en produksjon innenfor gjeldende regelverk for mattrygghet, godkjent produk-

sjonsutstyr, se hva det kan være bruk for av ny teknologi, sier Wolff som roser Vedde AS for å sette seg i førersetet blant sildoljefabrikkene i nordområdene for å få til en slik produksjon.