



# ØGET SPORBARHED I PRODUKTIONEN

AquaPri er en familieejet virksomhed med mere end 100 års historie i den danske fiskebranche og en af Differentieringspuljens gengangere. Virksomheden producerer luksus-seafood til kunder over hele verden, blandt andet eksklusiv ørredrogn, som især efterspørges i Japan og Rusland. I det forrige projekt udviklede AquaPri en metode til nedfrysning af ørredrognen, som gør det muligt at forarbejde den gennem hele året. Tidligere var det kun muligt at forarbejde i en begrænset sæson, og derfor har den nye metode givet AquaPri meget bedre muligheder for kontinuerligt at optimere og tilrettelægge sin produktion.

Det har gjort en stor forskel for virksomheden, som derfor har fået mod på at forsøge sig med et nyt rognprojekt, der skal bygge videre på de gode resultater. Formålet med det nye projekt er at forbedre rognkvaliteten gennem øget sporbarhed i produktionen.

AquaPri, og rognbranchen generelt, oplever af og til, at nogle partier ikke lever op til de almindelige kvalitetskrav. Derfor må de kasseres, uden at man kan sige, præcist hvad der har forårsaget den forringede kvalitet. Det er dette problem, det nye projektet vil forsøge at løse. Tilgangen vil være at etablere et sporbarhedssystem, som gør det muligt at finde årsagen til kvalitetsproblemer med specifikke partier af rogn ved at "gå tilbage i kæden fra rogn til fisk".



Systemet skal indsamle data/dokumentation for en række fastsatte parametre på AquaPri's dambrug og slagteri, samt hos producenten SOF-Odden Caviar ApS, som er projekt-partner, og som til daglig er en af AquaPri's kunder. Højmark Laboratoriet inddrages som ekstern bistand, som det også var tilfældet i det forrige projekt. Laboratoriet har en stor, generel erfaring fra fiskerisektoren bl.a. med udviklingsprojekter, analyser, proces, kvalitetsstyring, mikrobiologisk udredning, overvågning og optimering af ressourcer.

En løsning på kvalitetsproblemet vil have rigtig mange positive sidegevinster. Først og fremmest vil det selvfølgelig optimere produktionen og derigennem medføre lavere omkostninger pr. kg rogn, give en højere garanteret kvalitet samt øge konkurrenceevnen. Desuden vil resultaterne kunne udbredes til andre danske virksomheder i opdrætsbranchen. Det vil forhåbentlig medvirke til en videreudvikling af deres produktionsmuligheder og herigennem bidrage til at fremtidssikre dambrugserhvervet i Danmark. Hertil kommer, at effektiviseringer af produktionen på de eksisterende anlæg også vil medføre miljømæssige gevinster, eftersom andelen af kvalitetsrogn vil stige, uden at miljøbelastningen øges.

AquaPri eksporterer næsten hele deres produktion og har hidtil haft succes med at producere ørredrogn af høj kvalitet, som er en niche, hvor konkurrencen endnu er begrænset og projektet skal også ses som et initiativ til at bibeholde denne position.

Gennem blandt andet Midtnet & Future Food Innovation programmet "Gateway to Shanghai" har AquaPri oplevet en voldsom interesse fra kinesiske kunder, og forventer derfor også en fortsat stærk stigning i eksporten til Kina. AquaPri vurderer, at der er et ekstremt stærkt potentiale for dansk ørredkaviar i Kina, både for den frosne og for de traditionelle glas, som er rettet mod detailmarkedet.

**aquapri**  
handpicked luxury seafood

Henning Priess  
Direktør

[www.aquapri.dk](http://www.aquapri.dk)

**FUTURE FOOD INNOVATION**

Gyda Bay  
Innovationschef  
gb@agropark.dk  
Tel.: +45 2441 7262  
[www.futurefoodinnovation.dk](http://www.futurefoodinnovation.dk)



Vi investerer i din fremtid