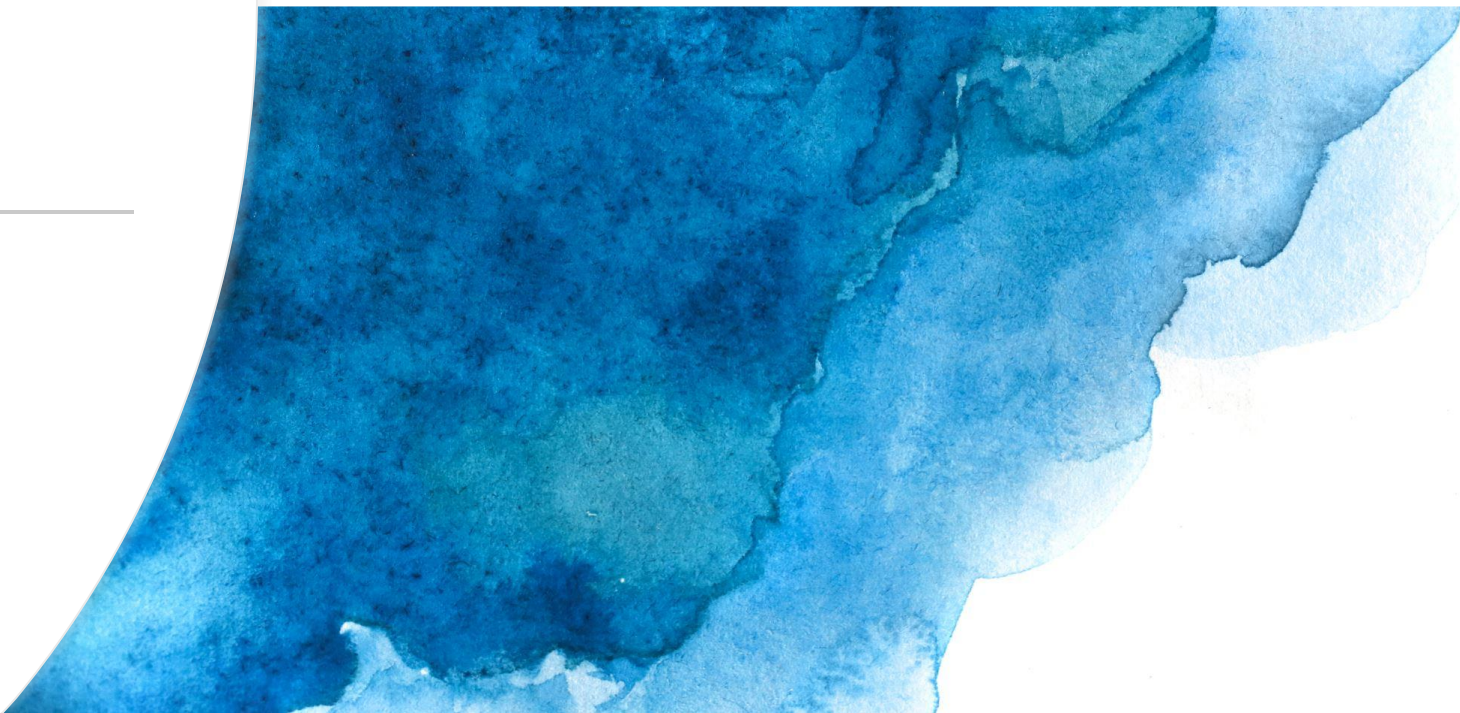




UKKOMAIVA


Kalatalouden
kehittämisprojekti





Hankkeen tausta

Sidosryhmien ideoita mahdollisesta yhteistyöstä oppilaitoksen kanssa Hankkeessa 6 kpl yhteistyökalastajaa. 1 yhteistyökalanjalostaja.



"Maivan ja muun kalamassan pakkasvarastointi"

"Annostuotteiden valmistuksen ja ulkomyyntin kehittäminen"

"Kalamassan valmistus ja tuotekehitys"

"Särki, lahna ja säynemassan valmistus ja myynnin kannattavuuden testaaminen ravintoloita ja suurkeittiöitä varten"

Hankeidea

- Kaupallisen kalastuksen saaliista jää hyödyntämättä paljon ihmisravinnoksi kelpaavaa kalaa. Perämerellä esimerkiksi merimuikku eli maiva ja särkikalat ovat vajaasti hyödynnettyjä kausittaisia saaliskaloja, joiden saalismäärät ovat lyhyenä sesonkina suuria. Pakastamalla kalaraaka-ainetta voidaan säilöä, jolloin jalostamiselle ja markkinoinnille saadaan lisää mahdollisuuksia.
- Ukkomaiva-hankkeessa parannetaan vajaasti hyödynnettyjen saaliskalojen ympärivuotista tarjontaa kehittämällä kalaerien pakastamista, tuotteistamista ja myyntiä.

HANKKEEN TOTEUTUS

Pakastusvarastoinnin pilotti.
Pakastekontti 10 neliometriä
Pikapakastus 1-2 h(-18-19astetta)
Varastointi kontti
-22,5 astetta /Ammattiopisto
Lappia Kemi, Makutestit.

- Tuotteiden säilyvyytestit
- Tuotemaistatukset (mm. lähiruokatapahtumat)
- Pakastetuotteiden pakkausmenetelmien kokeilut mm. Tuplasaumaus vakuumpusseihin ja säilyvyys vakuumpakkauksissa.

Kalamassaustuotekehitys kalasatamissa ja Lappian opetuskeittiössä
Omavalvontasuunnitelmat kalasatamiin (nyt 2kpl)

Kalatuotteiden tuotekehitys ja valmistus koemyyntiin ja maistatukseen Ammattiopisto Lappian opetuskeittiö/opetusravintola.

HANKKEEN TAVOITTEET

Strategiasta suoria lainauksia:

- ”2. Kalaresurssin tehokkaampi hyödyntäminen mukaan lukien vesiviljelytuotannon kasvu”.
- ”Sesonkien saalishuippuja pitäisi pystyä hyödyntämään tehokkaammin” esim. pakastaminen, täyssäilykkeet..
- ”4. Paikallisen kalan markkinointi sekä uusien tuotteiden ja markkinoiden luominen”. Toimenpide ”Uusien kalatuotteiden kehittäminen erityisesti vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista”.

**PÄÄTAVOITE ON
PAIKALLISEN
KALAN KÄYTÖN
EDISTÄMINEN!**

Kalatuotteet kalamassasta

- Kalapullat
- Kalapihvit
- Kalamurekkeet
- Kalaterriinit
- Savukalaleikkeet
- Nyt uusi: Kalakebu slice (kebabin tyylinen kalatuote)



TÄYSSÄILYKKEISTÄ KEHITYSTUOTTEET

- KUVASSA KEHITÄMME SAVULAHNAMASSAA ÖLJYSSÄ (“FISHKÖTTI” eli “NÖTTKÖTIN” KILPAILIJA)
- TOISENA TUOTTERYHMÄNÄ OLEMME KEHITTÄNEET PIKKUSIIASTA TUOTTEITA: PIKKUSIIKAA TOMAATISSA (ODOTAMME PIKKUSIIAN NIMISUOJAA; JOTTA NIMEN KÄYTTÖ MAHDOLLISTA)



PURISTEKALAMASSATUOTTEET

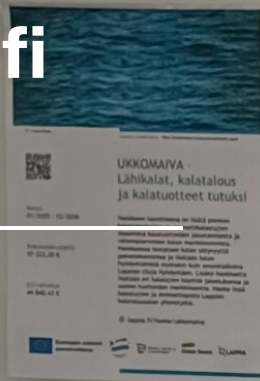
- PAKASTETTAVAT KALAMASSAT: (Koemassoja tehty)
- Luonnonkalamassa (säyne, särki, lahna ja hauki)
- Säynemassa
- Haukimassa
- Lahnamassa





**Kalatuotteet
pakkaaminen
ja säilöntä**

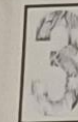
**LOPUKSI TUOTTEET
PAKKASVARASTOON
(toimitukseen,
tuotekehitykseen ja
suoramyyntiin)
KIITOS !:
esa.rastas@lappia.fi**




KONTTIVUOKRAUS OY
siellä missä sinäkin
www.konttivuokraus.fi

OULU

315342



12RB

MAX GR.

**10,160 KG
22,400 LB**

TARE

**2,010 KG
4,430 LB**

PAYLOAD

**8,150 KG
17,970 LB**

CU. CAP.

**12.5 CU.M.
441 CU.FT.**