

Tørrfiskfabrikken i gang:

# – En drøm oppfylles



Safe Track Food: Eirik Olsen, Nofimas Jon-Erik Haugen, ordfører Sture Pedersen, tekniker Sveinung Bekken og oppfinner Nordahl Anthonisen foran tørkekammeret. (Alle foto: Mareno Leonhardsen)

**BØ:** – Dette er en gammel drøm som går i oppfyllelse, sier gründer Nordahl Anthonisen i Safe Track Food i Bø. Første last vårtorsk fra Barentshavet tines og sperres for tørking i den nye tørrfiskfabrikken i Bø.

MARENO LEONHARDSEN  
mareno@blv.no -

Linefanget torsk tatt i mars. Millionanlegget har ikke har sin make i verden.

Etter at ordfører Sture Pedersen har markert oppstarten ved å klippe snora ved anlegget, setter tekniker Sveinung Bekken i Alfsen og Gunderson i gang viftene – et helt batteri vifter som i løpet av en måned skal sørge for tørrfisk.

Bø-ordføreren er fornøyd med etableringa, og milepælen:

## – Kuppet oss

– Det har han god grunn til, for det er hans fortjeneste at denne etableringa kom hit. Den var planlagt et annet sted, da han

tok kontakt, sier Anthonisen, som sjøl har ei fortid i tørrfiskindustrien i Lofoten.

– Pedersen slo kloa i oss, og har ikke latt oss få fred siden. Han følger utviklinga tett.

– Det er riktig, og årsaken er at etablererne i Safe Track Food alle synes å ha god tro på dette, i likhet med meg. Hvis vi klarer å få et lite antall helårige arbeidsplasser i dette, synes jeg det er stort, sier ordfører Sture Pedersen.

Ikke noe er hyllevare.

– Finnes maken til denne innredninga noe annet sted?

– Nei, alt er planlagt, dimensjonert og produsert for denne anledningen og dette formålet, forteller Bekken og «tørrfiskprofessor» Dr. scient. John-Erik Haugen ved Nofima på Ås. Haugen tar hyppige stikkprøver av fisk og sperrer som Jonny Arntsen, Eirik Olsen og Arnfinn Rorsen gjør klar, og termometer er alltid for handa. Alt går for seg under kontrollerte forhold, og bare fordi vi skal få være med på oppstarten, er portene

åpne, slik at vi kan komme inn i hjertet av anlegget.

– Nå i starten lar vi det være litt avstand mellom fisken, sier Haugen, og det flyttes stadig på fisk-sperrene for å få best mulig plassering.

## Skal vokse

Dette er ett av åtte kammer som nå er ferdig, og etablererne virker sikre på at dette har potensial til å vokse til åtte ganger av denne kapasiteten. I hvert kammer skal det alene tørkes 50 tonn tørrfisk i året. Tørrfiskprofessoren regner kjapt ut at det er snakk om 125 millioner i året – med forbehold om at alle nullene kom på rett plass i hoderegningseksempelet han presenterte.

Vi får se et avansert og kostbart kontrollrom med tjukke kabelføringer, hvor hele tørkeprosessen datastyres automatisk.

– Vi er veldig spente på resultatet, sier Nordahl Anthonisen, og inviterer til smaksprøve om

30 dager. Blir det slik i storskala somforskeren har funnet ut i sine forsøk?

Tørrfiskprofessor Jon-Erik Haugen skal holde full kontroll på prosessen, og vil fortløpende sende prøve av fisken til laben hos Nofima på Ås, for kontinuerlig å studere kvalitetssendringer i fisken:

– Endringer underveis, fermentering, modning og tørk, sier Haugen, i full sving med å ordne skrei til tørking ved vektta. Antakelig som de eneste på en augustdag.



Mogens Jakobsen sørger for å henge sperrene korrekt på «hjel-len».



Nordahl Anthonisen gir oss et lite glimt i kontrollrommet,



For første gang i historien henges det skrei til tørk på hjell i august. Jonny Arntsen har nok ei sperre klar, og håper at tanken om helårsarbeid blir virkelighet.



Du må gjerne kalle meg tørrfiskprofessor, egentlig er jeg doktor, sier Jon-Erik Haugen i Nofima, som er helt inne i prosessen.