

Etablering av anlegg for behandling av restråstoff fra næringsmiddelindustrien

Nuas Technology har utviklet en ny teknologi og et nytt prosessanlegg som utvinner olje og proteiner fra restråstoff for humant konsum. Teknologien er patentert globalt og vekker stor interesse, både nasjonalt og internasjonalt.

Restråstoff er en verdifull ressurs som tradisjonelt sett har vært behandlet som avfall, men som de senere årene i større grad har blitt behandlet som en verdifull ressurs. Samtidig har god behandling av restråstoff vært utfordrende siden kvaliteten forringes veldig fort. Bruk av ensilasje har derfor vært en vanlig metode for å behandle restråstoff. En av ulempene med ensilasje er at det diskvalifiserer restråstoffet til bruk for humant konsum. Dette har bidratt til en forholdsvis lav betalingsvillighet for ensilert restråstoff.

Bruken av ensilert restråstoff fører også til et stort transportvolum, siden det må tilsettes mye vann før det blir transportert til sentraliserte anlegg for videre behandling.

Virkeligheten av at mye av restråstoffet blir ensilert viser også igjen i rapporten «Analyse av marint restråstoff 2021» forfattet av Sintef Ocean og Kontali analyse. Der kommer det frem at kun 19% restråstoffet fra norsk fiskeri og havbruksbransje går til humant konsum. Rapporten viser også at store mengder restråstoff, omtrent 183.000 tonn, ikke blir ivaretatt i det hele tatt. Spesielt innen hvitfisknæringen er det mengder som rett og slett blir dumpet på havet. Årsakene er trolig mangel på god og brukervennlig teknologi, dårlig lønnsomhet for fiskerne og at det er plasskrevende å prosessere om bord.

Flere forsknings og utviklings prosjekt viser at restråstoff kan være et godt egnet råstoff for produksjon av ingredienser til både kosthold og matvarer. Nuas Technology er i den sammenheng deltaker i det BlueBio-finansierte prosjektet Sumafood. I dette prosjektet, samarbeider Nuas Technology med Sintef, NTNU, Universitetet i Aten, Universitetet i Brosov, spanske Ekonek og greske Epax om å produsere ingredienser til fiskesupper og bakerivarer fra restråstoff fra laks og tørket tare. I prosjektet skal Nuas leverer et hydrolysat som skal tørkes og foredles.

Strategien til Nuas Technology er å etablere regionale HUB'er for behandling av restråstoff. Dette vil være med på å redusere transportbehovet, som i dag kjennetegner bransjen. Ved å transportere det ferdige produktet i stedet for råvaren, så reduserer vi transportbehovet med mer enn 50%. Dette på grunn av man gjennom prosessen fjerner mye vann.

På Kvihylla i Rissa i Indre Fosen vil vi i tillegg opparbeide administrasjon, salg, verksted og en av deling for forskning og utvikling. Dette vil være hovedkontoret til Nuas Technology.

Hydrolyseprosessen til Nuas Technology kan også brukes på andre typer restråstoff enn fisk. Vi kan her blant annet henvise til produksjonen til Norilia, som hydrolyserer restråstoff fra kylling. Med separate produksjonslinjer for henholdsvis fisk og kjøtt, gir en etablering i Trøndelag et godt grunnlag for en bærekraftig produksjon av ingredienser.

Nuas Technology vil sommeren og høsten 2022 gjennomføre en testproduksjon med det allerede ferdigstilte pilotanlegget. Byggingen av pilotanlegget og testproduksjonen er delvis finansiert av Innovasjon Norge. Pilotanlegget er montert i containere, mens anlegget som vi nå søker om utslippstillatelse til blir montert i en fabrikkbygning designet for formålet. Pilotanlegget har allerede

fått en utslippstillatelse fra Statsforvalteren i Troms og Finmark for en etablering i tilknytning Nord-Senja Fisk i Botnhamn. Se vedlegg 25

Til tross for at det blir svært lite utslipp fra prosessen, så har vi valgt gjøre betydelige investeringer i renseprosesser. Avløpsvannet vil blant annet gå gjennom en fettutskiller før utslipp i fjorden. Med tanke på utslipp til luft vi installere en renseprosess i 3 deler. Først gjennom en tradisjonell scrubber der luften blir overrislet med vann før det luften blir renset i et karbon-filter og et UV-filter før utslipp gjennom pipe.