



Felleskjøpet

Lossing og lasting – syrebiler. Foto: Felleskjøpet

## Ensilering av fisk

**Norge er per capita den nasjon i verden som importerer mest maursyre. Tidligere ble det produsert maursyre her til lands, men dette er drøyt 30 år tilbake i tid. I dag er de store produsentene av maursyre i Tyskland, Finland og Kina.**

Tekst: Ola Schjei, fagsjef Felleskjøpet Agri

Verdens totalproduksjon av maursyre ligger på ca 1,1 million tonn og til Norge importeres ca 3 % av denne mengden, rundt 33-34 tusen tonn(2023). Av denne relativt store mengden brukes omtrent 60-65 % i fiskeri- og oppdrettsnæringa.

Norge er verdens største oppdrettsnasjon av laks og ørret. Det sammen med våre øvrige fiskerier av både hvitfisk og pelagisk fisk gjør oss til storforbrukere av maursyre. Og i den sammenheng utgjør maursyre en viktig komponent i verdiskapningskjeden. Maursyre benyttes til ensilering i alle segmentene av fiskeindustrien vår og med dagens teknologi er maursyra fremdeles den mest effektive og prisgunstige løsningen for ivaretagelse av fett og protein fra både dødfisk og restprodukter fra sløye-/slaktevirksomhet. Alternativene til ensilering med maursyreprodukt er håndtering av råstoffet i fersk tilstand eller frysing. Begge disse alternativene har også betydelige utfordringer, bl.a kostnader.

Verdenssituasjonen i 2022 medførte betydelig usikkerhet rundt leveranser av råvarer til fremstilling av en lang rekke produkter. Råstoff til maursyreproduksjon var intet unntak og dette gjorde at tilbudet gikk ned og prisene økte. Nå i år er prisene på råstoff til

maursyreproduksjon, naturgassen metan, kommet ned på et mer normalt nivå, men prisene vil svinge noe, blant annet på grunn av dyrere transport fra Kina.

Felleskjøpet har i mange år kjøpt vesentlige volumer av den maursyra som har blitt importert til Norge, vel 30 %, og vår største kundegruppe har vært norsk landbruk som ensilerer betydelige mengder gras. Vi tilbyr selvsagt også maursyre til fiskeri- og oppdrettsnæringa og har plassert oss strategisk i forhold til å være nær de store selskapene ved at vi har lagertanker og syretapperi på Verdal i Trøndelag. I tillegg har vi kystlagre fra Bergen i sør til Kirkenes i nord og hvor vi til enhver tid har beholdninger med maursyre-baserte produkter og som derved kan leveres på kort varsel.

Felleskjøpet har eksistert helt siden 1896, er solid etablert og har et betydelig distribusjonsnettverk over det ganske land som kommer våre kunder til gode. Til å håndtere henvendelser fra spesielt havbruksnæringa kan vi kontaktes nårsomhelst, selvsagt også i helger og høytider.

Fiskeri- og oppdrettsnæringa benytter først og fremst to varianter



UNDR

FIAS



Lossing – syrebåt. Foto: Felleskjøpet

maursyrebaserte ensilerings- midler, med og uten antioksydanter. For dødfisk, klassifisert som «Kategori 2 ensilasje» brukes som regel syre uten antioksydant, mens restproduktene fra sløye-/ slaktevirksomhet, klassifisert som «Kategori 3 ensilasje» som oftest tilsettes antioksydanter. Denne ensilasjen har høyest verdi og antioksydantene sørger for å bremse nedbrytingen av fett som igjen gir selskapene som håndterer fiskeensilasjen muligheten til å blant annet fremstille oljer med god holdbarhet.

Det må understrekes at produkter fra fiskeensilasjen kategori 2 og 3 ikke benyttes til humankonsum, men hovedsakelig til fôrproduksjon. EU's kannibalismeparagraf forbyr også bruk av f.eks lakseoljer i fremstilling av fôr til laks. Kategori 2 ensilasje benyttes heller ikke ved fremstilling av føringredienser til matproduserende dyreslag.

I tillegg til fôrproduksjon brukes fiskeensilasje også i prosessene til fremstilling av biodrivstoff(metan) som eksempelvis benyttes på rundt 110 gassdrevne busser i Trondheim. Her kan og nevnes at maursyre kunne vært benevnt som metansyre i forhold til øvrige organiske syrer, men maursyre er fast innarbeidet i vårt språk.

Felleskjøpet leverer flere varianter maursyrebaserte ensileringsmidler til fiskeindustrien og tilbyr både bulk- og IBC-leveranser. I tillegg også en rekke andre produkter som brukes innen havbruksnæringen.

Norge er en havnasjon og har forvaltet ressursene fra havet så lenge menneskene har bodd langs kysten vår. Dette kommer vi som nasjon til å fortsette med. I fremtiden, når oljen etter hvert tar slutt, blir havet og forvaltningen av ressursene derfra enda viktigere. Ikke minst også en bærekraftig næringsvei for Norge. Felleskjøpet skal være en stabil og god samarbeidspartner for fiskerinæringen også inn i fremtiden.



## Felleskjøpet

- ble grunnlagt i 1896
- eies av om lag 37.500 bønder
- omsatte i 2023 for 20,5 milliarder NOK
- har i dag 4296 ansatte
- har 100 butikker fra nord til sør
- eier Grangården i Sverige
- eier Norgesmøllene og Mesterbakeren
- er markedsregulator for korn i Norge

**Ola Schjei**, Fagsjef ensilering  
Tlf: +47 97 69 66 69  
[Ola.Schjei@felleskjopet.no](mailto:Ola.Schjei@felleskjopet.no)

**Felleskjøpet Agri SA**  
Telefon 72 50 50 50  
[www.felleskjopet.no](http://www.felleskjopet.no)

FISKERINÆRINGENS INNKJØPSSKAP AS



FIAS fyller 30 år i år  
Ditt eget innkjøpsselskap



+47 73 84 14 00  
[post@fiasinnkjop.no](mailto:post@fiasinnkjop.no)  
[fiasinnkjop.no](http://fiasinnkjop.no)

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus – **LITT DITT**

