

# Bedre utnyttelse av råvarene



Heidi Alvestrand, Norilia AS  
heidi.alvestrand@norilia.no

Når et storfe, en gris, et lam eller en kylling slaktes så vil mellom 35–50% av dyret være noe annet enn kjøtt som går til konsumentmarkedet. Dette er råvarer som det er viktig å ta vare på. I Nortura og Norilia er vi opptatt av å ta vare på HELE dyret og egget, både av respekt for dyret og bonden, men også fordi restråstoffene representerer verdier. Hos oss finnes det ikke avfall – bare ressurser! I Nortura og Norilia har restråstoff fra slakting fått navnet plussprodukter. Et plussprodukt er et tilleggsprodukt som riktig håndtert gir en pluss!

Norilia er ansvarlig for logistikk, kvalitetssikring, sortering, salg og markedsutvikling for plussproduktene både for Nortura og noen private aktører. Vi har gjennom mange år opparbeidet oss en solid posisjon i norske og internasjonale markeder som en kvalitetsleverandør av huder, skinn, ull, tarm, innmat og bein. Produktene går til mange ulike formål. Huder og skinn går til luksusvesker, sko og skinnmøbler. Ull går til strikkegarn, tepper, bunad- og møbelstoffer. Tarm går til pølser, og innmat og bein går til eksotiske retter i andre land eller til kjøledyrmat.

I de siste årene har vi hatt spesielt fokus på nye muligheter som ligger i plussproduktene utover det å selge dem som råvarer. Det skjer mye spennende både innenfor utvikling av ny teknologi og bioprosesser som vi ønsker å ta i bruk for å produsere nye ingredienser eller materialer til nye kretsløp. Gjennom økt ressursutnyttelse og utvikling av fornybare materialer kan vi bidra til sirkulærøkonomi og reduserte klimagassutslipp.

Kan hinnen fra eggskallet brukes til å utvikle et sårhelingsprodukt som kan revolusjonere sårbehandlingen for mennesker med kroniske sårlidelser? Kan kalsiumet fra eggskall brukes som en biokompsitt i emballasje eller helt nye bærekraftige materialer? Eller kanskje bli

morgendagens kosttilskudd? Kan protein utvunnet fra bein og fjørferåstoff bli viktig ingrediens i fremtidens næringstette produkter for eldre?

Dette er noen av prosjektene vi jobber med og som langt på vei er i ferd med å realiseres som nye forretningsområder. Kanskje kan dagens sidestrømmer bli morgendagens løsninger for bærekraftige materialer og næringsmidler via nye kretsløp? Kanskje kan dagens sidestrømmer bli morgendagens nye store innteksstrømmer? Ambisjonene er høye og mulighetene mange.

I Norilia jobber vi målrettet med å utvikle helt nye ingredienser til spesialfôr for kjøledyr, til næringsmidler og kosttilskudd. Vi jobber tett både med norske og internasjonale forskningsmiljøer, med andre industriaktører og ikke minst med norsk gründervirksomhet som er langt fremme på teknologifronten. Dette kan gi oss konkurransefortinn i det internasjonale markedet.

Samtidig ligger vi på verdenstoppen når det gjelder dyrehelse, lavt antibiotikabruk og dyrevelferd, noe som forbruker blir mer og mer opptatt av. De vil spise mat og forbruke varer som ikke bare er av god kvalitet og som dekker deres behov, de vil også vite at produktene de konsumerer er bærekraftige, trygge og kommer fra dyr som har hatt det bra.

Frem til 2050 er det spådd at verdens befolkning vil øke til 9,6 milliarder, og at det trengs en økning på 69 % kalorier og proteiner for å dekke det økende matbehovet. Da er det viktig å utnytte alle tilgjengelige ressurser for å brødføre verdens befolkning. Plussproduktene er energirike, og de inneholder proteiner, fett, vitaminer, mineraler og sporstoffer, som kan bidra til å dekke dette behovet. Vi må bare sørge for å gjøre energien og næringsstoffene tilgjengelige som ingredienser til bruk i mat. Derfor er ny teknologi og nye bioprosesser så viktige!