

Navn: Jens Østli

Stilling Forsker
Adresse Nofima Marked, Postboks 6122, 9291 Tromsø
Telefon 95934793
E-post jens.ostli@nofima.no

Grad/utdanning

1991 Fiskerikandidat

Nåværende forskningsoppgaver og interesseområder

1991– Markedsforskning, produktutvikling, produkttesting, klippfisk

Utvalgte publikasjoner**Rapporter**

- 2006 Østli, J. (2006): *Økt verdiskapning med kvalen som råstoff. Fokus på kvalkjøtt*. Rapport Fiskeriforskning nr 2
- 2006 Bjørklund, O., Østli, J., Bendiksen, B.I. (2006): *Økt generiske markedsføring på innlandsmarkedet. Forslag til finansiering*. Rapport Fiskeriforskning nr 7.
- 2006 Østli, J. og M. Esaiassen (2006): *Kvalitetsveileder for brettpakket fersk fisk*. Rapport Fiskeriforskning nr 15.
- 2006 Østli, J (2006): *Holdninger til innkjøp og bruk av klippfisk i Portugal. En fokusgruppestudie i Lisboa og Porto*. Rapport Fiskeriforskning nr 20.
- 2004 Østli, Jens og Morten Heide (2004): *Markedstester oppdrettstorsk. Norge, Storbritannia, Spania*. Ekspertutvalget for fisk. Februar.

Utvalgte foredrag**Konferanseartikler/-foredrag**

- 2005 Østli, J. & Heide, M. (2005): Consumer survey on bacalhau in Portugal: The gap between product appearance and product taste. In: Abstracts of the 35th WEFTA meeting 19-22 September 2005, Antwerp, Belgium, p. 65. Published by Netherlands Institute for Fisheries Research (RIVO) Ijmuiden, The Netherlands and CLO-Gent, Sea Fisheries Departement Oostende, Begium.

Populærvitenskapelige artikler/-foredrag

- 2007 Østli, Jens (2007): Klippfisk i Brasil – det koster skjorta! *Fisk, Industri og marked* nr 1.
- 2006 Østli, Jens (2006): God klippfisk: Hvordan smaker og beskrives den? *Fisk, Industri og marked* nr 9/10

- 2006 Østli, Jens (2006): Ta ikke alt for god fisk: Noen kommentarer til begrepet fersk fisk, forbrukeropplæring og fangstdato. *Norsk Sjømat* nr 5
- 2006 Østli, Jens (2006): Bacalhau – “*Um peixe que não é bem peixe*”, eller: Klippfisk - fisken som ikke er en riktig fisk. *Norsk Sjømat* nr 4
- 2006 Østli, J og M. Esaiassen (2006): Forbrukervurdering av fiskekvalitet: Et eksempel. *Norsk Sjømat* nr 3.
- 2006 Esaiassen M., S. Joensen og **J. Østli** (2006): Temperaturen i kjøledisken og betydningen for holdbarheten til brett pakket fisk. *Norsk Sjømat* nr 3
- 2006 Økt markedsføring av sjømat i Norge. Ny modell for finansiering. Informasjonsdag for fiskematindustrien. Arrangert av NSL, Thon Vika hotell, Oslo. 20 april.
- 2006 *Enhancement of consumer preference for frozen and thawed cod fillets by new processing methods*. 3rd SEAFOODplus conference. Tromsø, 30-31. May 2006.
- 2006 *Portugisiske forbrukere- oppdatering om holdninger til klippfisk*. Fagseminar under ”Årets beste klippfisk”, Kristiansund 14. juni 2006. Arrangert av Norges Råfisklag, Klippfiskmuseet og Kristiansund kommune.
- 2005 *Hvordan ser utlendinger på norsk fisk?* Foredrag på Buffet – 2005, Stavanger 3. mars
- 2004 *Klippfisk i Portugal: Resultatgjennomgang fra hele prosjektet*. Med de ansvarlige i Eksportutvalget for fisk. 20 september 2004
- 2004 Klippfisk i Portugal: Viktigste resultater fra konsumenttesten. Årlig samling for EFF 28. september 2004
- 2004 Klippfisk i Portugal: Total gjennomgang av resultater. Bacalao Forum, Ålesund 5. oktober 2004
- 2004 *Klippfisk i Portugal. Resultater fra preferansetest og Rep-Grid*. Ledelsen for Norges Råfisklag, 18. november 2004