

Navn: Margrethe Esaiassen

Stilling Seniorforsker
Adresse Nofima Marked, Postboks 6122, 9291 Tromsø
Telefon 77 62 90 39
E-post margrethe.esaiassen@nofima.no

Grad/utdanning

1996 Dr. scient ved Norges Fiskerihøgskole, Universitetet I Tromsø
1988 Siv.ing. NTNU, Trondheim

Erfaring/praksis

2004– Seniorforsker ved Fiskeriforskning, Sjømat og industriell foredling
2004– Førstemanuensis II i ved Norges fiskerihøgskole (20 % stilling)
2002–2004 Post doktor ved Norges fiskerihøgskole
2002 Førstemanuensis II i ved Norges fiskerihøgskole (20 % stilling)
1996–2002 Forsker II/Seniorforsker ved Fiskeriforskning, Sjømat og industriell foredling
1993–1996 Forsker III ved Fiskeriforskning, Marin bioteknologi og fiskehelse
1990–1993 Stipendiat i Norges Fiskeriforskningsråd
1989 Forsker III ved Fiskeriforskning, Marin bioteknologi og fiskehelse

Nåværende forskningsoppgaver og interesseområder

Utvikling av nye produkter.

Kvalitetsendringer i fisk som følge av lagring og prosessering.

Utvikling av ny målemetodikk for evaluering av kvalitet.

Kvalitet av oppdrettstorsk.

Utvalgte publikasjoner fra de siste 5 år**Rapporter**

2006 Esaiassen M, Akse L, Joensen S, Midling KØ, Tobiassen T, Wilhelmsen K, Aas K. Sulting av oppdrettstorsk. Rapport 26/2006.
2006 Esaiassen M, Joensen S, Akse L, Tobiassen T, Eilertsen G, Dahl R, Bjørkevoll I () Temperatur i kjøledisk - en kritisk suksessfaktor for brett pakket fersk fisk. Fiskeriforskning rapport 17/2006, 9+2 S.

- 2006 Østli J, Esaiassen M. Brettpakking av fersk sjømat. -Noen viktige momenter for de som skal tilby slike produkter. Fiskeriforskning rapport 15/2006, 11S.
- 2006 Joensen S, Carlehög M, Lauritzsen K, Eilertsen G, Esaiassen M. Smak, lukt og konsistens på klippfisk - Effekter av ulike typer råstoff og saltmodningstemperaturer. Et ledd i markedsdrevet produktutvikling. Fiskeriforskning rapport 6/2006, 14 + 7 S.
- 2005 Nilsen H, Dahl R, Carlehög M, Eilertsen G, Akse L, Esaiassen M. Shelf life prediction of farmed salmon –prediction of shelf life as a function of storage temperature. Fiskeriforskning Report Confidential, November 2005, 27p.
- 2004 Nilsen H, Esaiassen M. Utvikling av spektroskopiske teknikker for hurtig kvalitetsbestemmelse av fersk fisk. Fiskeriforskning rapport 9/2004, 17 s.

Publikasjoner med referee

- 2007 Esaiassen M*, Dahl R, Eilertsen G, Gundersen B and Sivertsvik M (2007) Pre rigor filleting and brining of farmed cod: Influence on quality and storage stability. *LWT - Food Science and Technology* (in press).
- 2007 Herland H, Esaiassen M, Olsen RL. Muscle quality and storage stability of farmed cod (*Gadus morhua* L.) compared to wild cod. *Journal of Aquatic Food Product Technology* (in press).
- 2006 Kristoffersen S, Tobiassen T, Esaiassen M, Olsson GB, Godvik LA, Seppola MA, Olsen RL. Effects of pre-rigor filleting on quality aspects of Atlantic cod (*Gadus morhua* L.). *Aquaculture Research*, 37 (15): 1556-1564.
- 2006 Esaiassen M, Lorentzen G, Dahl R, Eilertsen G, Gundersen B, Tobiassen T, Sivertsvik M. Brining of farmed cod fillets: Effect on quality aspects. In: *Seafood research from fish to dish, Quality, safety and processing of wild and farmed fish*. Edited by J.B. Luten, C. Jacobsen, K. Bekaert, A. Sæbø, J. Oehlenschläger. ISBN-10 90-8686-005-2, pp 185-192.
- 2006 Olsson GB, Gundersen B, Esaiassen M. Pre-slaughter starvation of farmed Atlantic cod fed vegetable proteins: Effects on quality parameters. In: *Seafood research from fish to dish, Quality, safety and processing of wild and farmed fish*. Edited by J.B. Luten, C. Jacobsen, K. Bekaert, A. Sæbø, J. Oehlenschläger. ISBN-10 90-8686-005-2. pp 139-147.
- 2005 Esaiassen M, Østli J, Joensen S, Prytz K, Olsen JV, Carlehög M, Elvevoll EO, Richardsen R. Brining of Cod Fillets: Effects of Phosphate, Salt, Glucose, Ascorbate and Starch on Yield, Quality Parameters and Consumers Liking. *Food Science and Technology/LWT*, 38 (6), 641-649.
- 2005 Nilsen H, Esaiassen M. Predicting sensory score of cod (*Gadus morhua*) from visible spectroscopy. *Food Science and Technology/LWT*, 38 (1), 95-99.
- 2004 Esaiassen M, Nilsen H, Joensen S, Carlehög M, Skjerdal T, Gundersen B, Elvevoll E (:): Effects of catching methods on quality changes during storage of cod (*Gadus morhua*). *Food Science and Technology/LWT*, 37 (6), 643-648.
- 2004 Esaiassen M, Østli J, Elvevoll EO, Joensen S, Prytz K, Richardsen R. Brining of cod fillets: influence on sensory properties and consumers liking. *Food Quality and Preference*, 15 (5), 421-428.
- 2004 Olafsdottir G, Nesvadba P, DiNatale C, Careche M, Oehlenschläger J, Tryggvadottir S, Schubring R, Kroeger M, Heia K, Esaiassen M, Macagnano A, Jørgensen B. Multisensor for fish quality determination. *Trends in Food Science and Technology*, 15, 86-93.

- 2003 Heia K, Esaiassen M, Nilsen H, Sigernes F. Visible Spectroscopy – Evaluation of storage time of ice stored cod and frozen stored hake. In: “Quality of fish from catch to consumer. Labelling, Monitoring and Traceability”, Luten, Oehlenschläger and Olafsdottir (eds.), Wageningen Academics, Wageningen, The Netherlands, 201 – 210.
- 2002 Nilsen H, Esaiassen M, Heia K, Sigernes F. Visible / Near Infrared Spectroscopy – A New Tool for the Evaluation of fish freshness? Journal of Food Science, 67 (5), 1821-1826.

Andre publikasjoner

- 2006 Østli J og Esaiassen M, Forbrukervurdering av fiskekvalitet: Et eksempel. Norsk Sjømat 3/2006.
- 2006 Esaiassen M, Joensen S og Østli J, Temperaturen i kjøledisken og holdbarheten til brettpakket fisk. Norsk Sjømat 3/2006.

Utvalgte foredrag fra de siste 5 år

Konferanseartikler/-foredrag

- 2006 Esaiassen M. Assessment of seafood quality: Instrumental techniques, sensory analyses and consumer acceptance tests. Presentation at Joint Workshop for Research Cooperation on Seafood Safety between Japan and Norway, Tokyo, Japan, November 6-8, 2006.
- 2005 Esaiassen M, Lorentzen G, Dahl R, Gundersen B, Eilertsen G, Tobiassen T, Sivertsvik M. Pre rigor filleting and brining of farmed cod: Effects on quality aspects. Presentation at The 35th WEFTA Annual Meeting, September 19-22 2005, Antwerp, Belgium
- 2005 Olsson GB, Gundersen B, Esaiassen M (): Pre-slaughter starvation of farmed Atlantic cod fed vegetable proteins - effects on quality parameters. Presentation at The 35th WEFTA Annual Meeting, September 19-22 2005, Antwerp, Belgium
- 2005 Esaiassen M. Søkelys ferskhets Om bruk av lys for ferskhetsbestemmelser. Foredrag på seminaret "Spektroskopiske metoder i industriell matanalyse" Trondheim 6. april 2005.
- 2004 Kristoffersen S, Tobiassen T, Godvik LA, Esaiassen M, Olsen RL. Pre-rigor filleting and quality of farmed Atlantic cod (*Gadus morhua* L.). Presentation at The 34th WEFTA Conference 12 – 15 September 2004 Lübeck, Germany.
- 2003 Esaiassen M, Østli J, Elvevoll EO, Joensen S, Prytz K, Richardsen R. Brining of cod fillets: influence on sensory properties. Presentation at “Trans Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT 2003)”, June 11 - 14, Reykjavik, Iceland.
- 2003 Østli J, Joensen S, Carlehög M, Prytz K, Esaiassen M. Brining of cod: Enhancing consumers' preference. Oral presentation at “Trans Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT 2003)”, June 11 - 14, Reykjavik, Iceland.
- 2003 Nilsen H, Esaiassen M. How fresh is the fish? - Evaluation of freshness by means of VIS/NIR spectroscopy. Oral presentation at “Trans Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT 2003)”, June 11 - 14, Reykjavik, Iceland.

Populærvitenskapelige artikler/-foredrag

- 2006 Esaiassen M, Joensen S og Østli J. Temperatur i kjøledisken - alt å si for holdbarheten? Foredrag for Eksportutvalgets grossistforum, Stamsund 31.03.2006.

- 2006 Esaiassen M, Akse L, Tobiassen T, Joensen S, Wilhelmsen K, Carlehög M, Eilertsen G og Dahl R. Sulting av oppdrettstorsk. Poster ved nettverksmøtet for Sats på torsk! Tromsø, 16. - 17. 02. 2006.
- 2006 Esaiassen M. Temperatur i kjøledisken har alt å si for holdbarheten. Foredrag ved NSL-seminar " Brettpakket fersk fisk", Lillestrøm 15.02.2006.
- 2004 Esaiassen M. Tint versus fersk filet – om kvalitet og kvalitetsforbedring. Foredrag ved Fiskeridagen "Et godt slyvér", Forskningsdagene i Midt Troms, Senjahopen, 17. september 2004.