Helgelands Blad

Løssal: 40 øre

Nr. 68 Sandnessjøen mandag 17. juni 1968 65. årgang

# Brasøy Tangmelfabrikk utvider

## Aktuelt med føringsbåt for transport av råstoff

Om en måneds tid regner vi med å være ferdig med montering av nytt maskineri og da kan kapasiteten på fabrikkanlegget herimot fordobles, opplyser bestyrer Karl Brasø i en samtale med Helgelands Blad. Det vil si at ukeproduksjonen av tangmel kan komme opp i 150 tonn når det kjøres med tre skift.

De er montert et nytt tørkeanlegg og en del annet maskineri skal anskaffes og hvis ikke ferieavvikling m.v. kompliserer monteringen, skulle det hele være klart ut i juli.

Utvidelsen er blitt nødvendig både for å dekke etterspørselen av tangmelprodukter og for å ta unna råstoffet. Mesteparten av melet går til eksport, noe så langt som til Japan der det brukes i næringsmiddelindustrien. Ellers er tangmelet blitt et vesentlig bestanddel i forskjellige formelprodukter, noe går til kjemisk bruk.

Tallet på leverandører av råstoff varierer noe fra 15 opp til 25. Tilførslene er avhengig av værforholdene, men jevnt over har fabrikken råstoff nok til å holde kontinuerlig drift, sier herr Brasø.

Med økningen i kapasiteten blir det behov for flere leverandører, og fabrikken overveier også å sette inn føringsbåt slik at råstoff kan hentes lenger unna enn nå. Det ligger jo store uutnyttede områder, kanskje særlig i traktene omkring Tjetta-øyene og Vega. Sankerne får nå 55 kroner pr. tonn for råtangen, og en dyktig skjærer kan klare opp til 3 tonn på dagen. Det skal vel vanskelig gjøres å oppnå høyere dagpenger på annen virksomhet i de aktuelle områder.

Helgelands Blad
Løssalg 40 øre
Nr. 80 Sandnessjøen mandag 15. juli 1968 65. årgang

# Champignonsuppe av tang

Hermetisk tang produsert og lansert ved Tromsø kokk- og stuertskole, ved skolens sjef, overlærer Herman Moe, har vært demonstrert for ca. 1000 mennesker. Statens skole for kostholdsøkonomer har også fått produktet demonstrert, opplyser Moe til Nationen. Smaken minner svært meget om champignonsuppe.

Tangen som benyttes, vokser i mellomskiktet i fjera. Den finnes over alt i våre fjorder og kystdistrikter, men i kystdistriktene i Nord-Norge er den mindre av vekst enn andre steder, noe som gir den bedre kvalitet.

Råstoffet er billig. Det er bare å øse opp av sjøen. Det er selve bearbeidingen som koster penger. Imidlertid koster produksjonen av en halvboks tang ikke mer enn to kroner, og når en dertil tar i betraktning at innholdet er meget drøyt, må tang sies å være billig mat, sier Moe. Det er sjanser for at folk flest kan sette tang på middagsbordet om et par års tid.

—o—