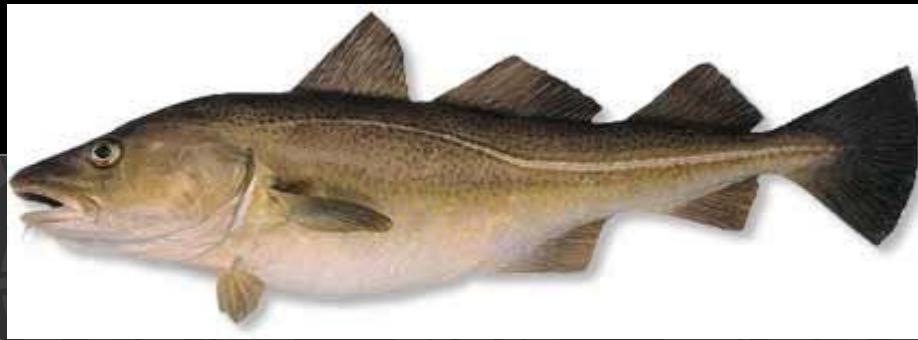


MAÐURINN Á RÚLLUNNI Á AÐ VIÐHAFA
MJÚKAR HREYFINGAR .
ÞAÐ ER HANN SEM TEKUR VIÐ
INNKOMUNNI, RÉTT EINS OG
GJALDKERI Í BANKA.



Sjávarútvegsráðstefnan 2016,
Hörpu, 24.-25. nóvember.

MAÐURINN Á RÚLLUNNI



Það á alltaf að gogga í hausinn

SÁR EFTIR GOGGSTUNGU Í BOL, ÞETTA BER AÐ VARAST



Í FERSKFLAKAVINNSLU LÍTUR
ÞETTA SVONA ÚT



Í SALTFIŠKVINNSLUNNI LÍTUR ÞETTA SVONA ÚT.
FLAKIÐ **FELLUR Í B - FLOKK**



HÉR KEMUR KOKKURINN MEÐ
HRÁEFNI Í NÝJA MÁLTÍÐ, BLÓÐLAUST
HNAKKASTYKKI. SVONA Á ÞETTA AÐ
VERA



RÉTT



Fiskur skal slægður þannig: skorið er gegnum lífoddinn og í gotrauf.

RANGT



Hér hefur verið skorið fram hjá gotrauf og upp í flakið.

AFLEIÐING



Eftir flökun líta flökin svona út. Töpuð nýting.

SKURÐURINN Á AÐ VERA BEINN



MAR



Þegar fiskurinn hefur verið flakaður kemur
marið í ljós. Þetta er ekki söluvara.

MAR



Þessum manni
hefur verið heilsað
að “sjómannasið”.
Það blæðir undir
húðina og marið
kemur nær strax í
ljós. Þessu er öfugt
farið með fisk. -Oft
hefði verið gott að
vera fiskur !

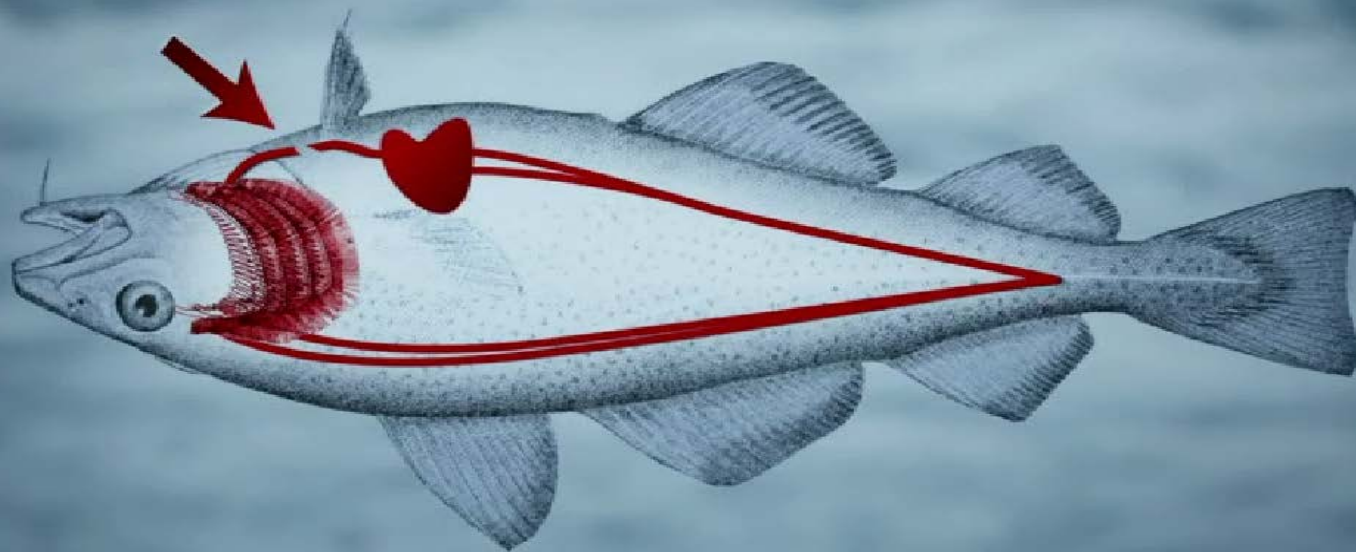
**SÁ GAMLI GÓÐI ÞARF SÍNA
MEÐHÖNDLUN SVO AÐ ÞAÐ FÁIST
FYRIR HANN BESTA AFURÐARVERÐ**



ÞAÐ ER EKKI NÓG AÐ SKERA BARA Á
LÍFODDANN, ÞÁ ER SKORIÐ YFIR EINA
AF ÞREMUR ÆÐUM ÞAÐ ER EKKI NÓG



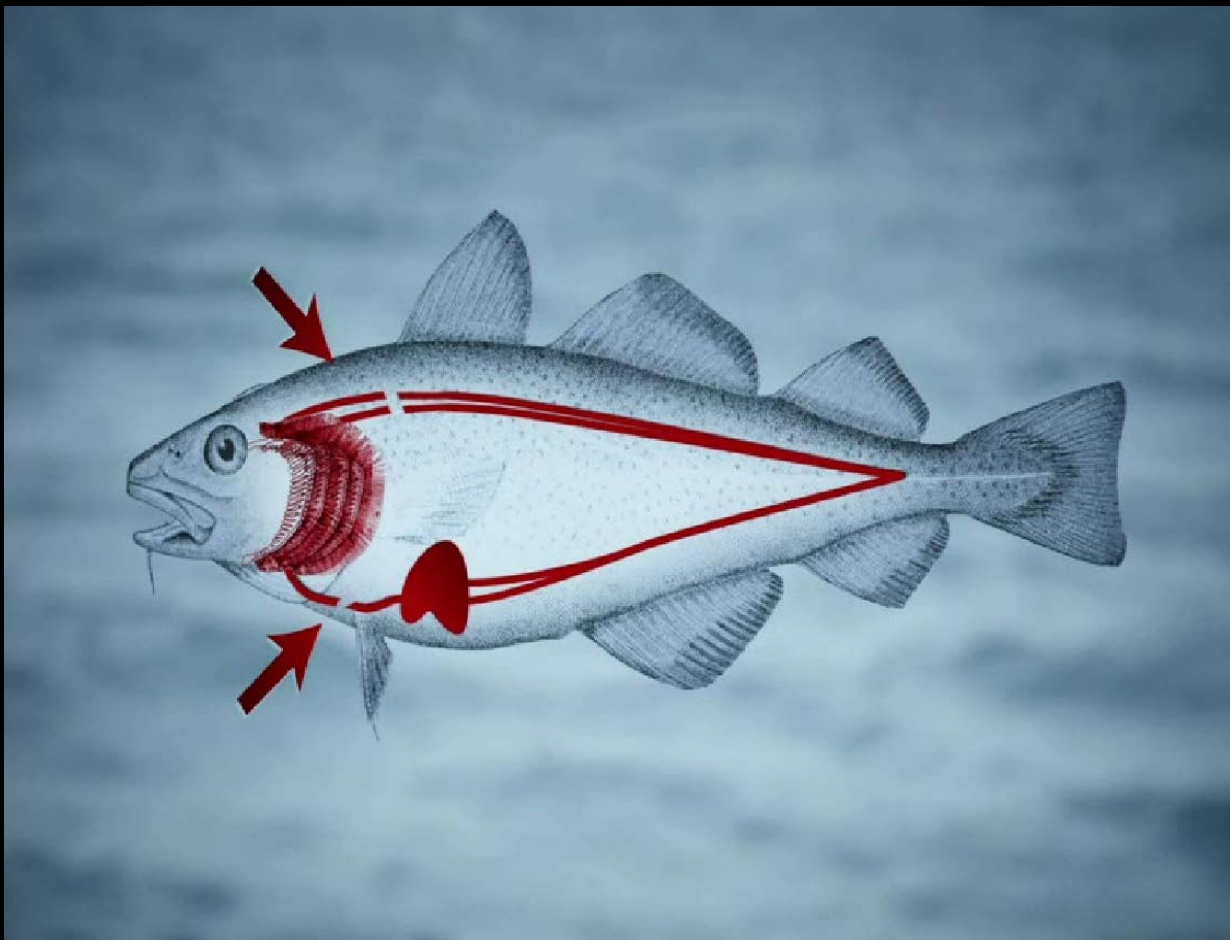
ÞEGAR SKORIÐ ER Á LÍFODDANN ER
BARA SKORIÐ YFIR EINA ÆÐ AF
ÞREMUR, ÞAÐ ER EKKI NÓG.



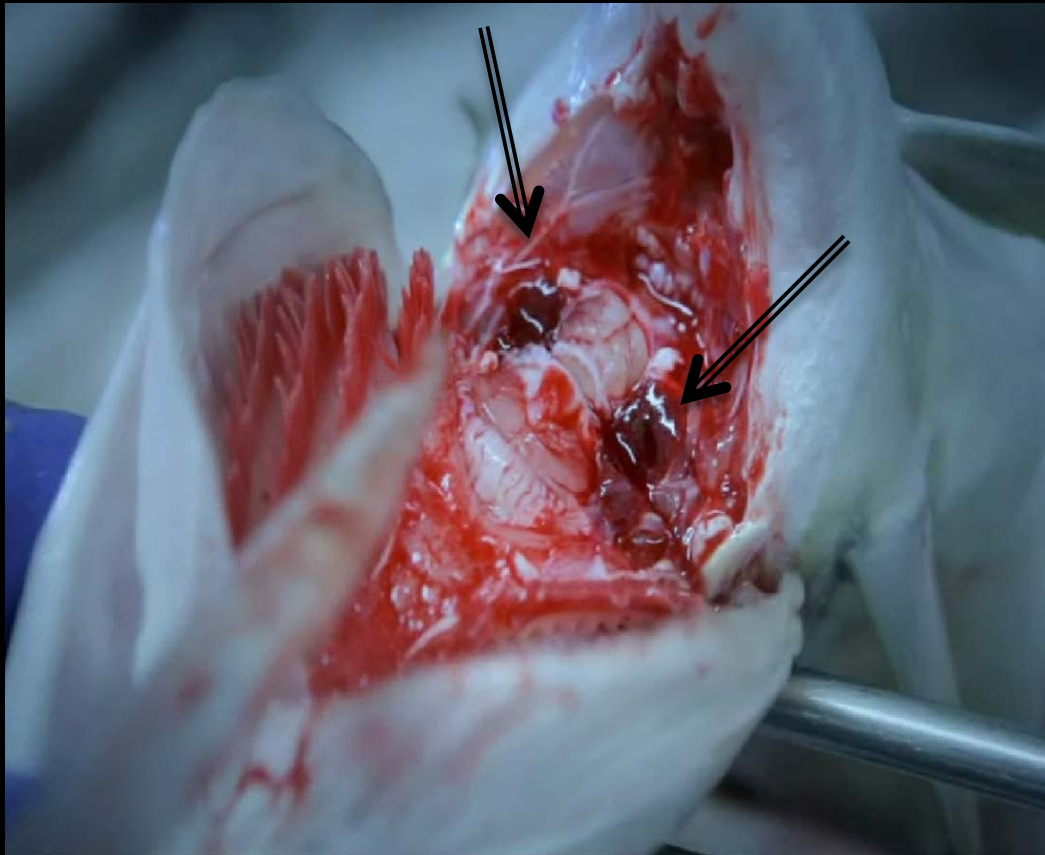
**ÞAÐ VERÐUR AÐ SKERA NIÐUR AÐ
HRYGGNUM OG YFIR BÁÐAR
BLÓÐÆÐARNAR SEM ERU ÞAR**



ÞAÐ ÞARF AÐ SKERA YFIR ALLAR
ÞRJÁR ÆÐARNAR SVO AÐ BLÓÐGUNIN
TAKIST. ÁN ÞESS AÐ SKERA GEGNUM
HRYGGINN



HÉR SJÁUM VIÐ BÁÐAR ÆÐARNAR VIÐ
HRYGGINN. ÞAÐ ÞARF AÐ SKERA BÁÐAR Í
SUNDUR SVO AÐ FISKURINN LOSI SIG VIÐ
ALLT BLÓÐIÐ. SVO BLÓÐGUNIN TAKIST



**ANNAR FISKURINN HEFUR FENGID
FULLKOMNA BLÓÐGUN, HINN EKKI**



**MUNURINN ER SÁ SAMI Á FLÖKUNUM,
ÞESSU VERÐUR EKKI REDDAÐ**



EFTIR BLÓÐGUN VERÐUR FISKINUM AÐ
BLÆÐA Í TÆRU KÖLDU VATNI Í 20 MÍNÚTUR.
EF VATNIÐ HELST BLÓÐLITAD HÆTTIR
FISKNUM AÐ BLÆÐA. (JÁRNIÐ Í BLÓÐINU
KEMUR Í VEG FYRIR FREKARI BLÆÐINGU)



VIÐ SLÆGINGU ÞARF SKURÐURINN AÐ
VERA BEINN OG ALLS EKKI AÐ SKERA
UPP Í FLAKIÐ VIÐ GOTRAUF.



EFTIR SLÆGINGU ÞARF AÐ HREINSA INNYFLIN
VEL ÚR KVIÐARHOLINU, ÞVÍ AÐ INNYFLISRESTAR
OG SÉRSTAKLEGA LIFRARRESTAR VALDA ÞVÍ AÐ
ÞUNNILDIN VERÐA MISLIT. OG FELLA ÞVÍ
FISKINN Í GÆÐAMATI.



**ILLA SLÆGÐUR FISKUR KOMINN Á
LAND. – AAA, ÞAÐ ER EKKI HÆGT AÐ
SPÓLA TIL BAKA, ÞESSI FISKUR VERÐUR
ALDREI ÚRVALSVARA**



SVONA VERÐUR ÚTKOMAN



ÞETTA Á EKKI AÐ SKÉ



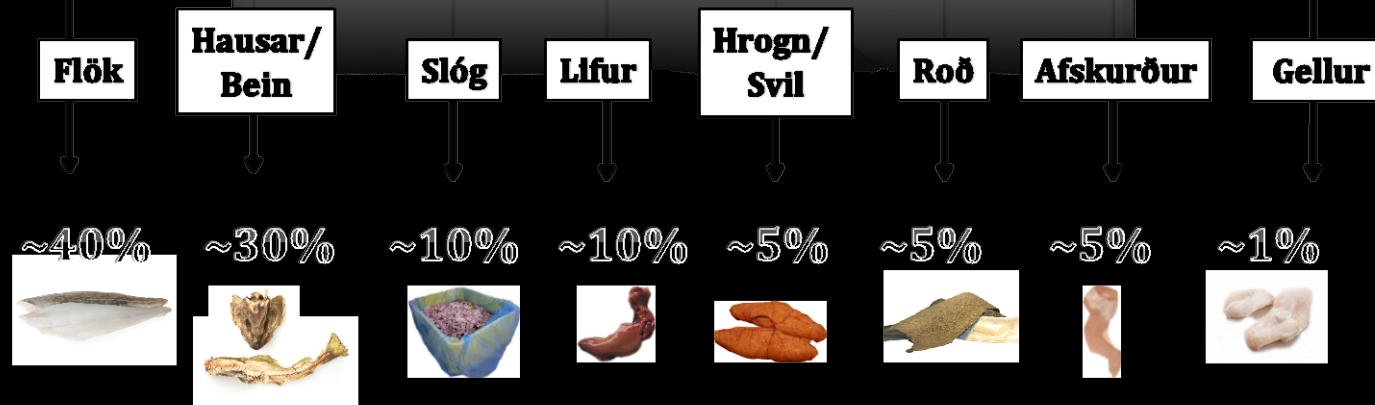
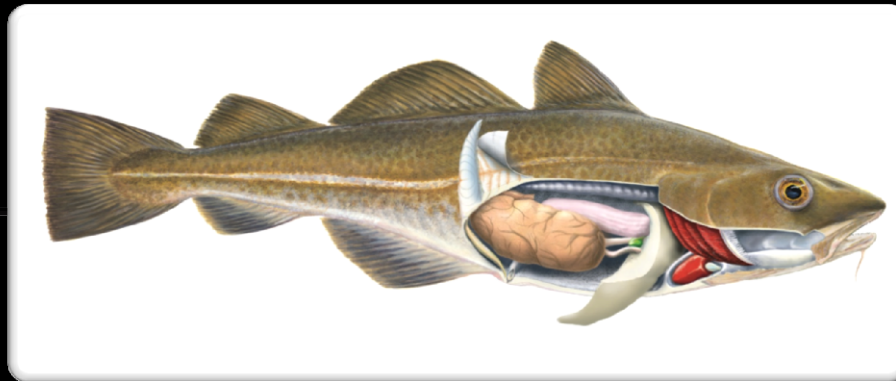
RÖÐUN Á FISKI Í KÖR



AUKA AFURÐIR



ÞORSKURINN FRÁ A-Ö



Nálægt hlutfall er breytilegt eftir þorskunn. Breytur eins og árstími, aldur þorsks, stærð þorsks, o.öf. skipta máli.

ROÐIÐ



SVIL



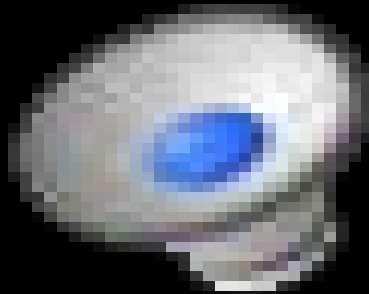
HROGN



NIÐURSOÐIN ÞORSKLIFUR



GELLUN



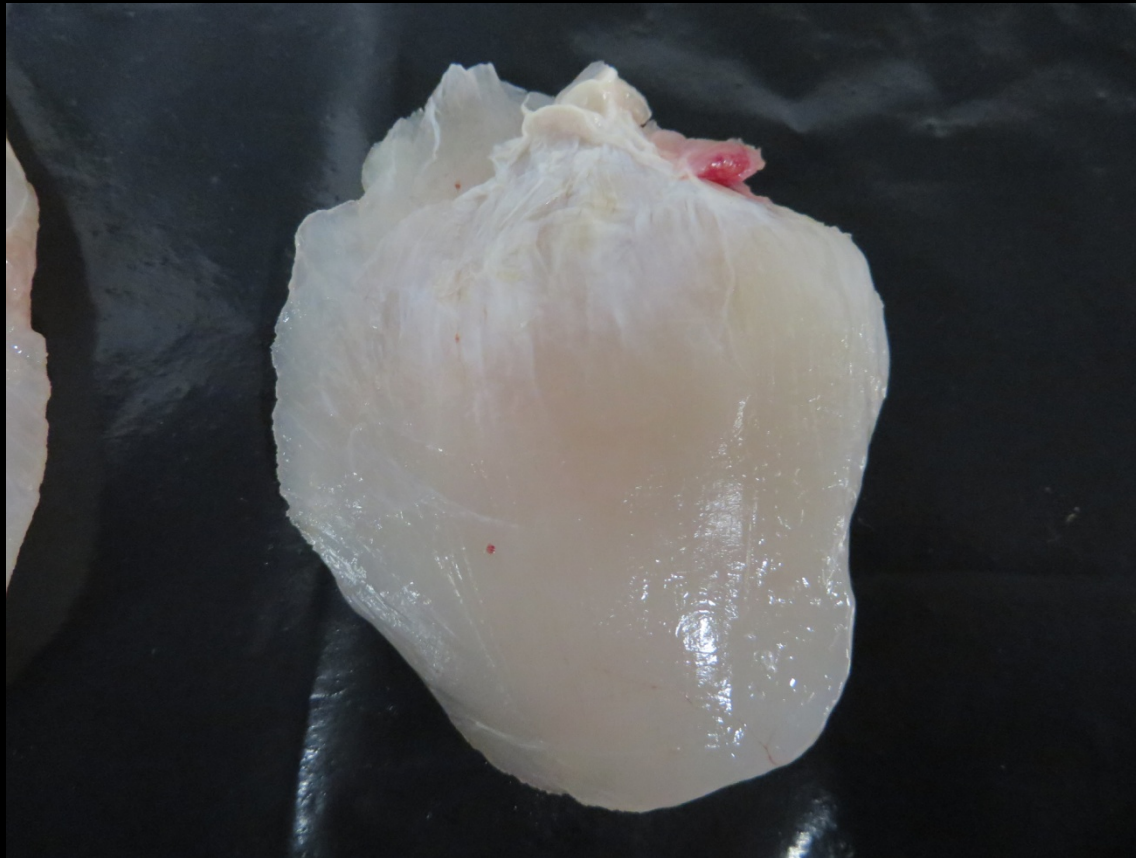
GELLUR



NIÐURSOÐNAR



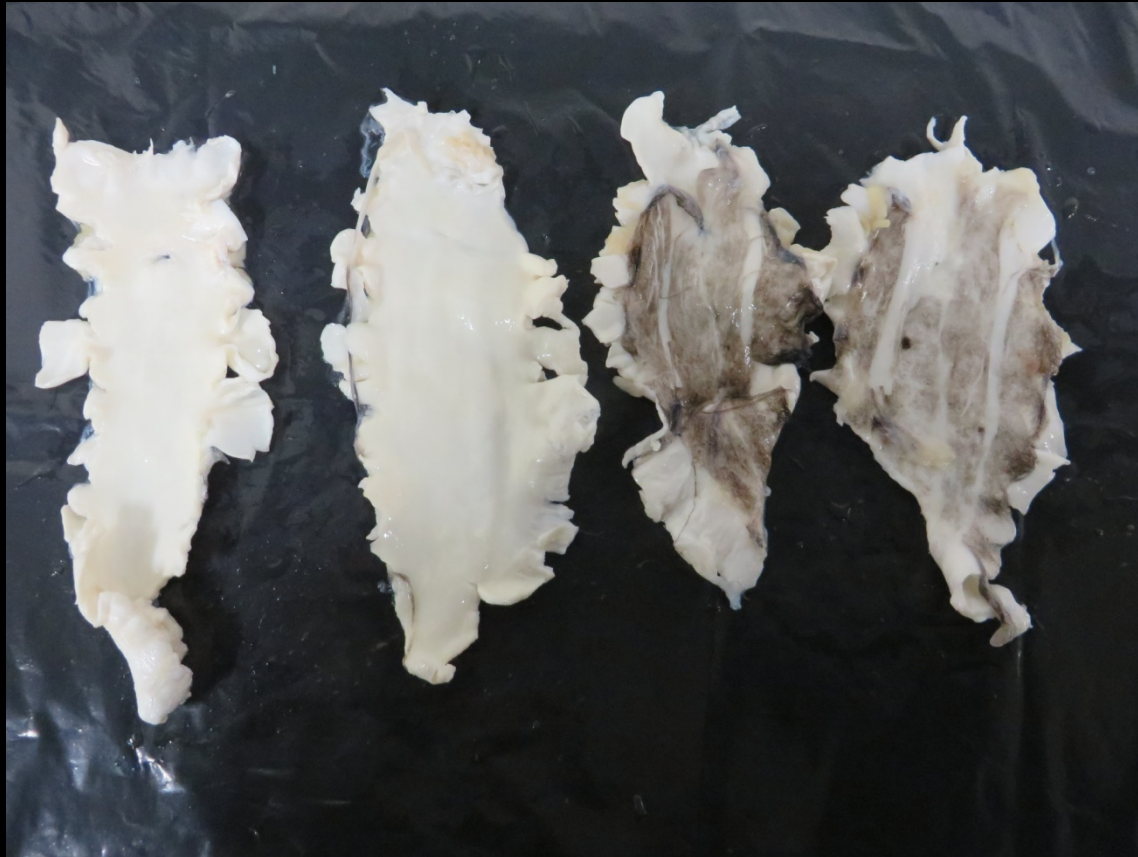
KINNFIŠKUR



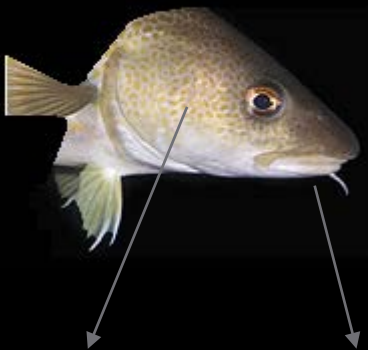
LUNDIR



SUNDMAGAR



FYRST TÖKUM VIÐ HAUSINN AF



Kinnfiskur



Gella



Þurrkaður haus



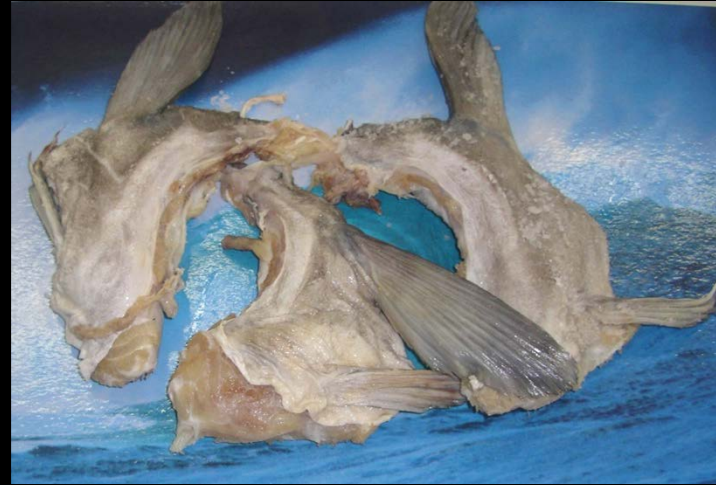
Fés

SALTAÐIR BITAR

Saltað A-Wings



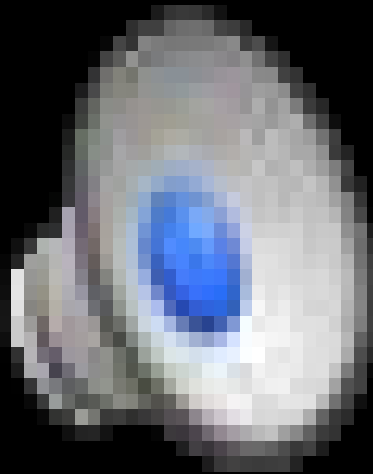
Saltað K- Wings



**EFTIR SPRAUTUN, PÆKLUN OG
ÞURRSÖLTUN ER ÞUNNILDASKURÐUR**



STÆRÐAR SORTERING Á
ÞUNNILDUM





NIÐURSOÐINN SALTFISKUR



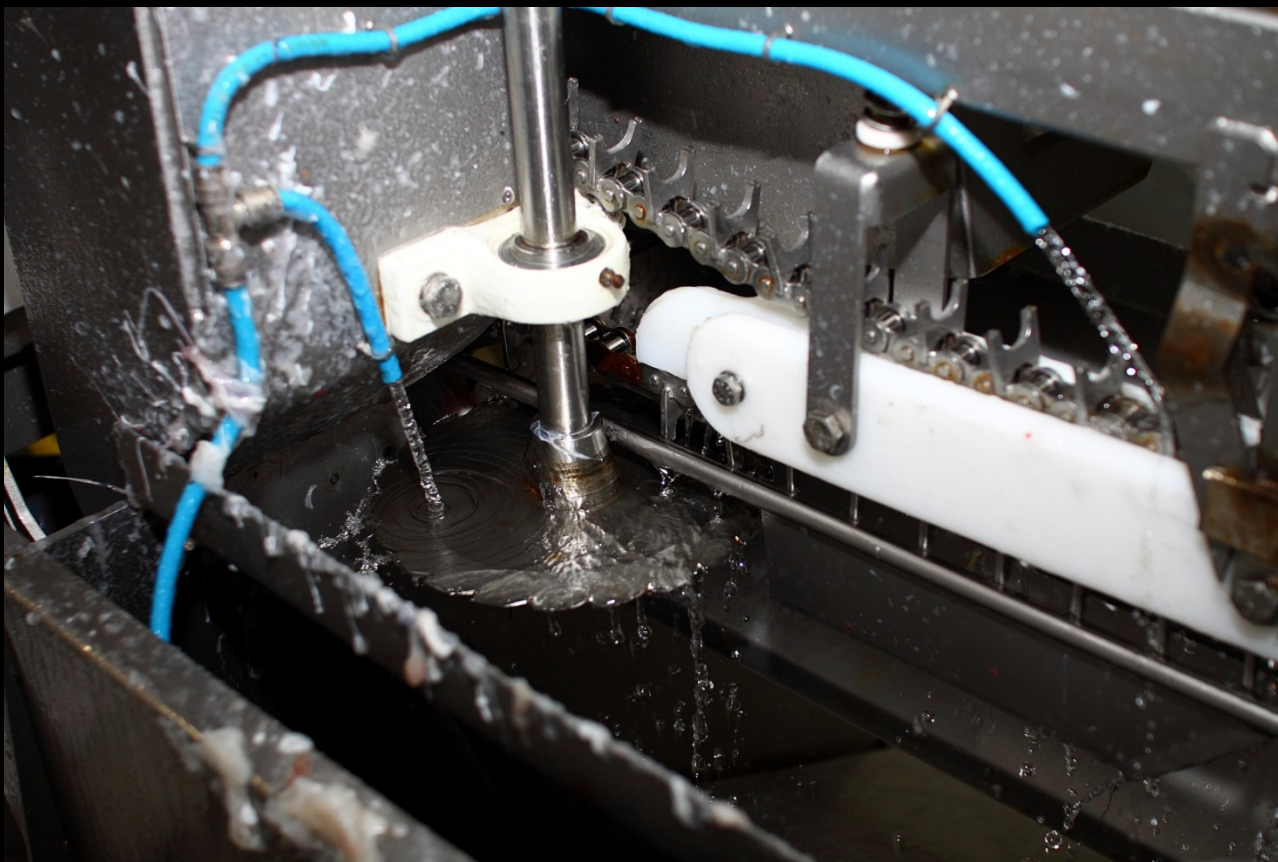
SÍÐAN FLÖKUM VIÐ



FISKHRYGGUR Í PRÓTEINFRAMLEIÐSLU



HRYGGJASKURÐAR VÉL



HRYGGJASKURÐARVÉLAR FRÁ 3X



DÁLKURINN SKORIN FRÁ



FRYSTIR FISKDÁLKAR



MARNINGUR AF FISKHRYGG



AÐ ÞVO MARNING



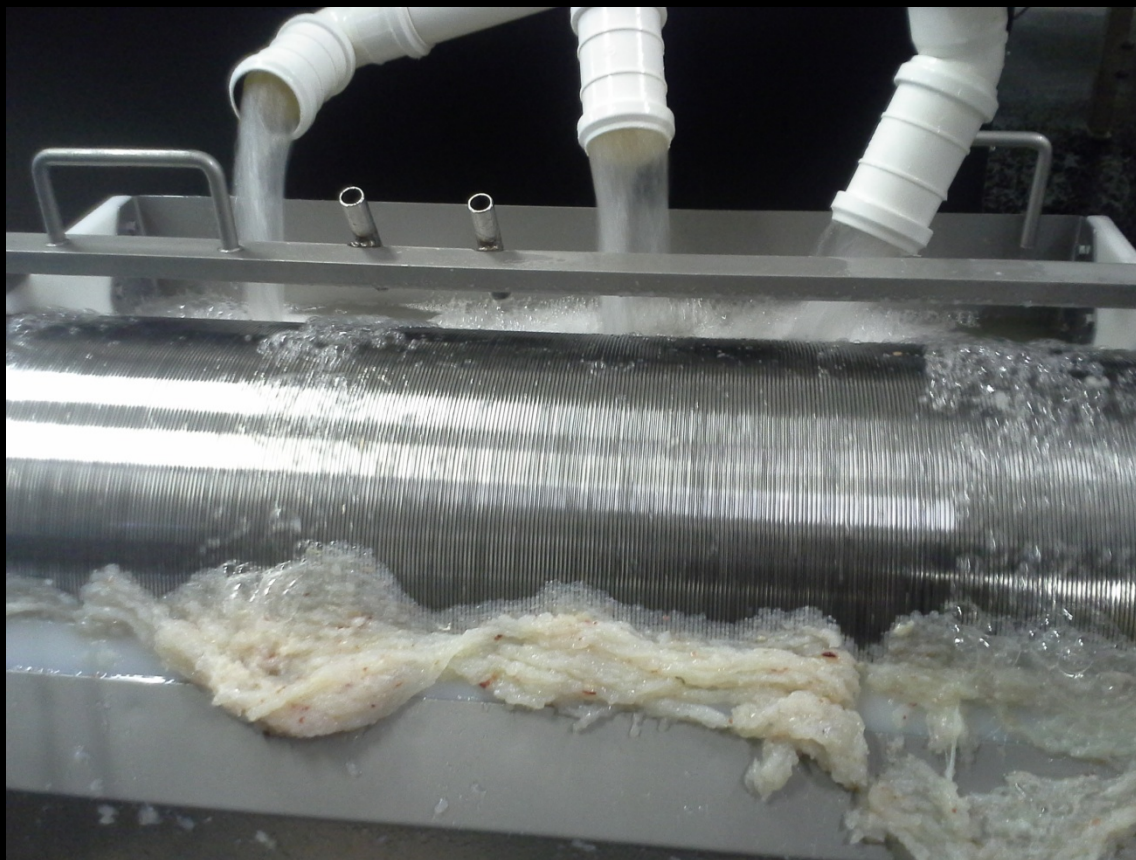
ENSÍM VERKUN



SNACK

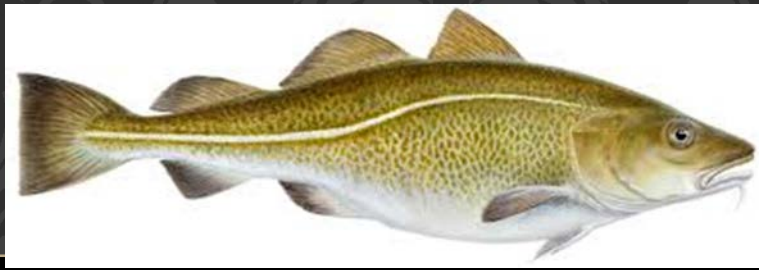


SPRAUTUVÉL



PRÓTEIN FRAMLEIÐSLA
ÞORBJÖRN HF OG ÍSFISKUR KÓP.





protein isolate



→ Purrkun



Marningur



Brauð



Hrökkbrauð

PRÓTEIN FRAMLÆIÐSLA



Fæðubótarefni, þurrkað
prótein ísolat, fiskiprótein

Fiski tofu



HAUSTAK

LÝSI OG MJÖL ÚR HVÍTFISKSSLÓGI

2013

Haustak hf er í eigu Þorbjarnar hf og Vísirs hf í Grindavík

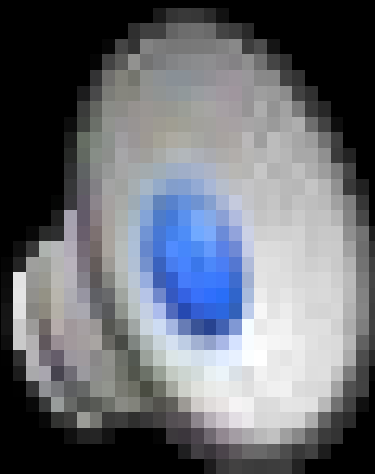
VIÐFANGSEFNIÐ HVÍTFISKSLÓG



SLÓG

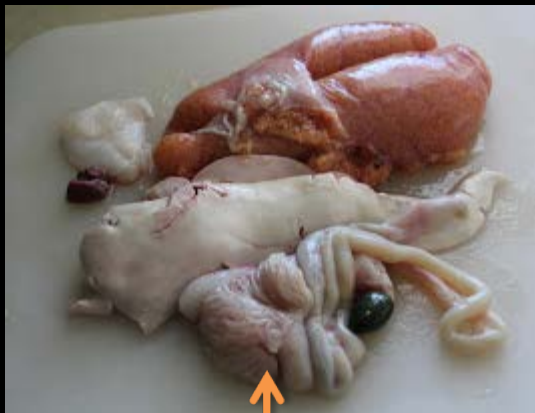


HREINSUN KÚTMAGA

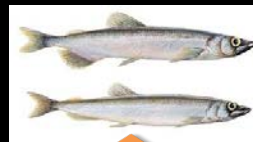


MÓTTAKA Á SLÓGI

Við móttöku á fiskslógi í dag getum við átt von á að taka á móti allri flórunni úr hafinu.



Þetta er uppleysanlegi hlutinn af slóginu.



⇒
Þetta er
óuppleysanlegi
hlutinn. Maga
innihaldið eru
skeljar og
kuðungar, sandur
og mjöl. Einnig
fylga önglar
slóginu.



AFGANGSSTÆRÐIR



Fiskurinn úr skeljum og kuðungum er uppleysanlegur.



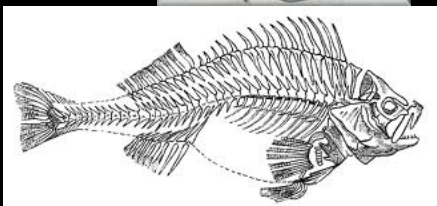
Fiskurinn úr krabbanum er uppleysanlegur.



Sandur, möl, skeljar og önglar eru til vandræða í vinnslunni.



Önglana má hugsanlega nýta aftur.



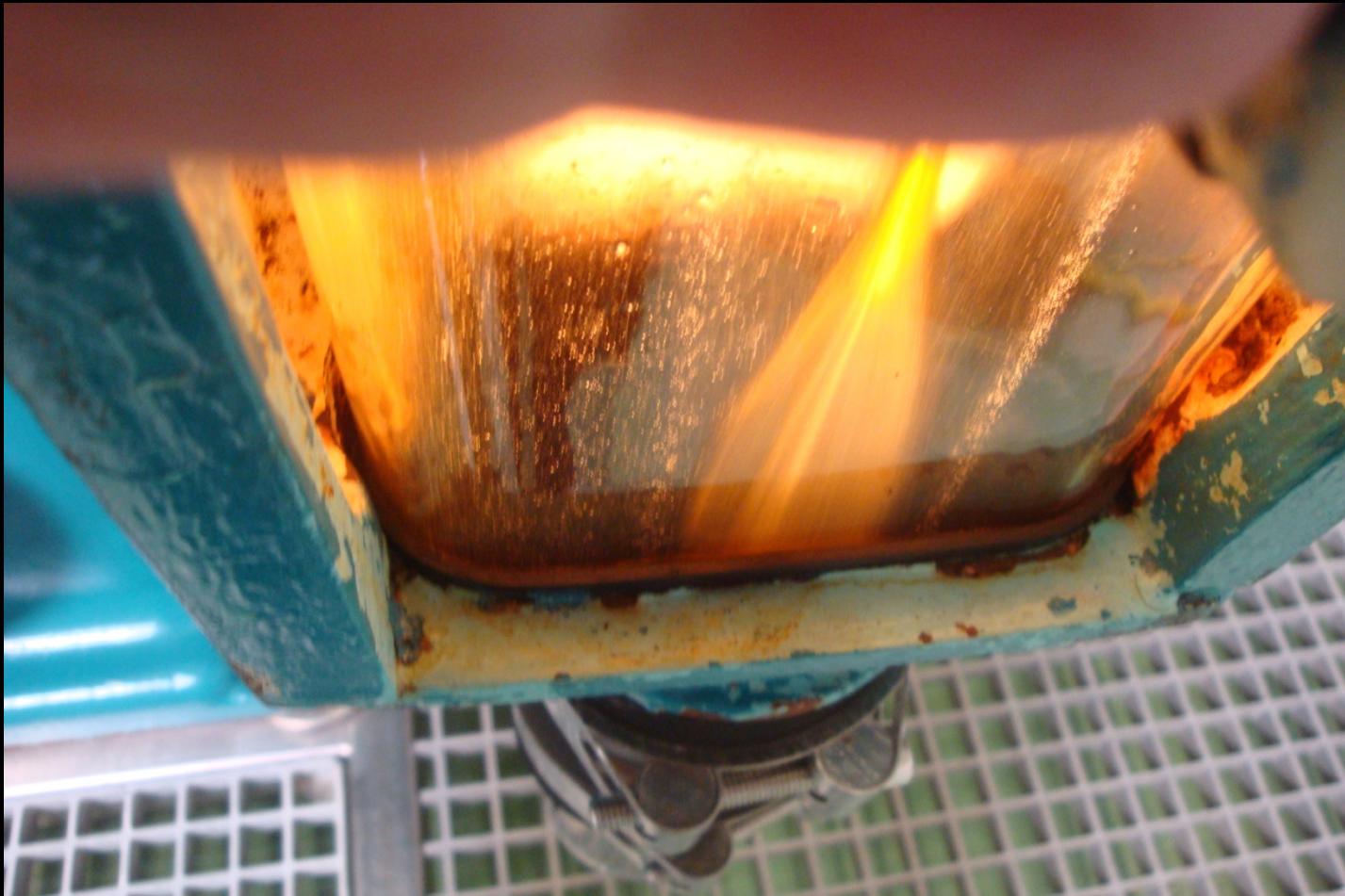
Fiskibein eru orðin að afurð.

ÁHRIFAVALDAR Á NÝTINGU

Nýtingin úr fiskislóginu er breytileg eftir innihaldi í hverju kari. (hausar og heill fiskur)

Þannig getur nýtingin verið 13% mjöl í einni blöndu og 5% lýsi, síðan getur orðið kúvending á þessum tölum, allt eftir magainnihaldinu.

SLÓGLÝSI



Mjöl



LÝSI OG MJÖL ÚR HVÍTFISKI.



Slóglýsi, beinamjöl og slógpróteinmjöl

ÁÐUR VAR NOTUÐU SALTÍ
STURTAÐ Í FJÖRUNA



Í DAG NOTUM VIÐ SALTID TVISVAR
SINNUM, HREINSUM ÞAÐ OG
SELJUM TIL VEGAGERÐAR OG
ÍSEYÐINGAR



TAKK FYRIR

EINAR ÞÓR LÁRUSSON
HANDHAFI NÝSKÖPUNARVERÐLAUNA
ÍSLENSKA SJÁVARKLASANS 2016

