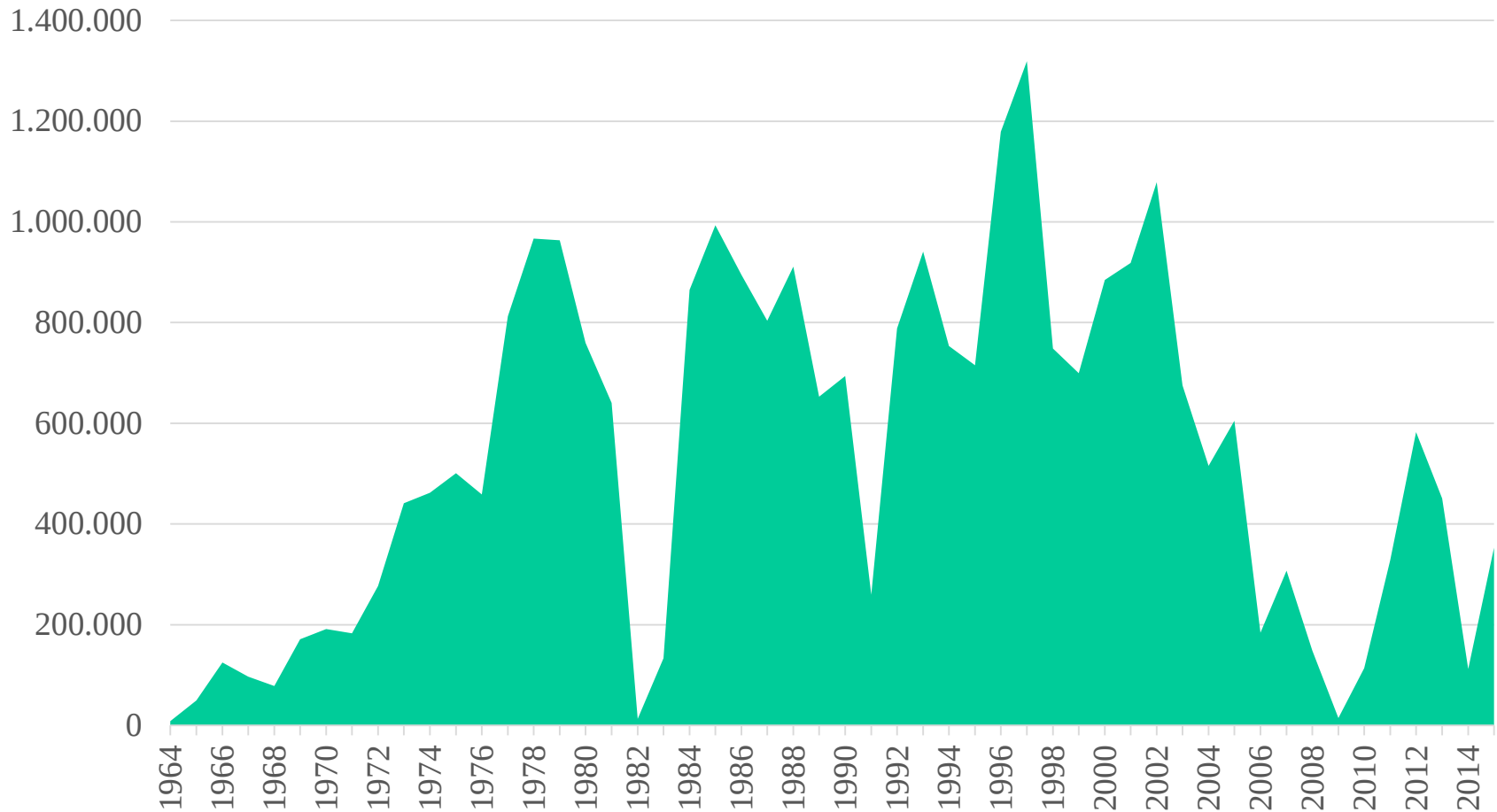


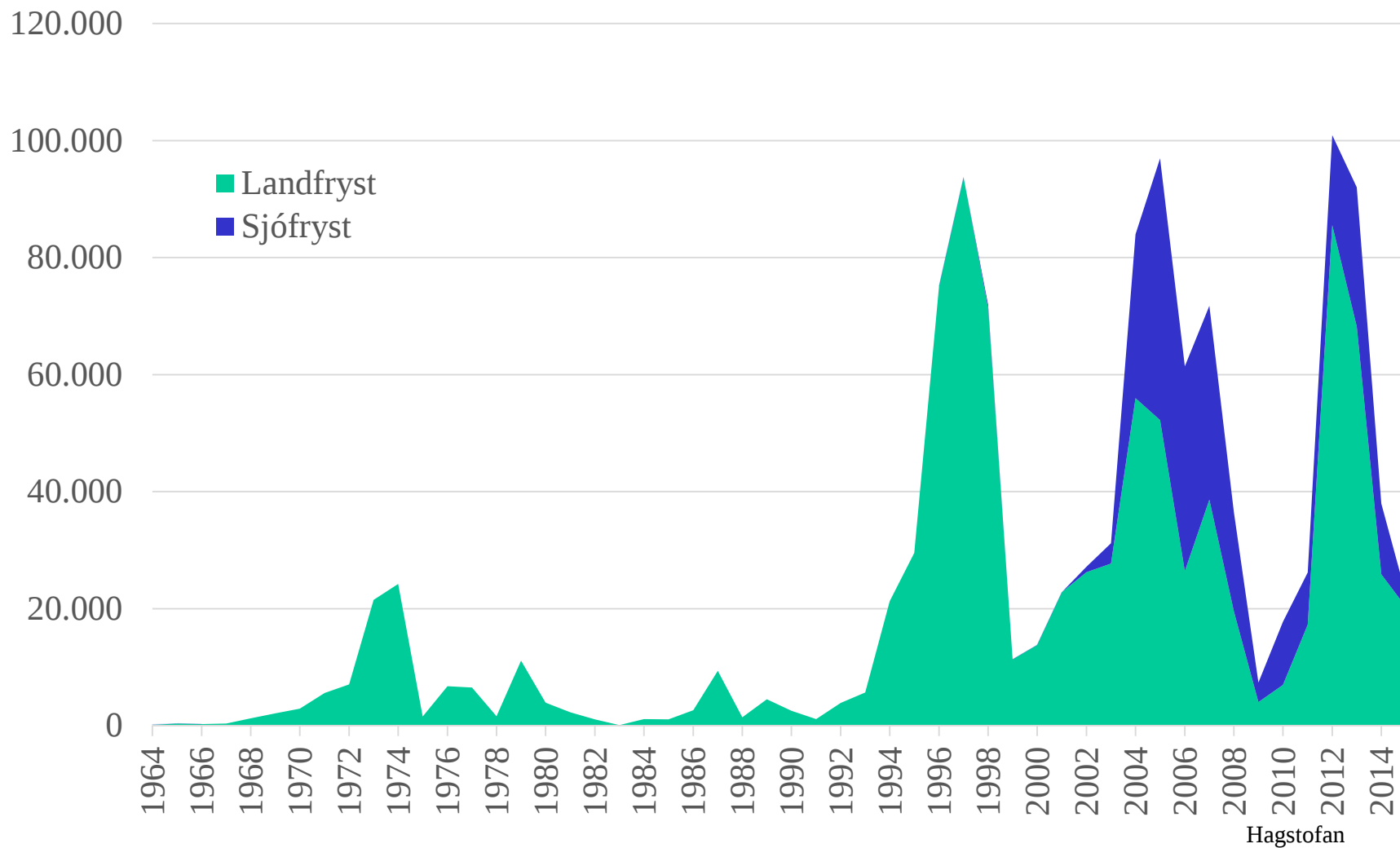
Þróun í frystingu á loðnu



Veiði á loðnu í sögulegu samhengi



Frysting loðnu



Loðnuflokkunarvélar í átján frystihúsum

ATJAN FRYSTIHÚS hafa nú tekið loðnuflokkunarvélarnar dönsku í notkun, og hafa vélarnar sýnt að þær auka verðmæti frýstrar loðnu, kaupendur fá betri og dýrari vöru og vinnuafli sparast í fiskvinnslustöðvunum.

Frýsting loðnu til mannelis hefur farið ört vaxandi á undanförunum árum, en fyrsta sýnishorn þessarar vöru, sem var aðeins 5 smálestir, var sent til Japan árið 1967. Nú er svo komið, að frýsting loðnu er orðin þýðingarmikill þáttur í starfsemi frystihúsanna í febrúar og marz mánuði, eða á þeim tíma, sem bolfiskafli er lítil og verkefni fiskvinnslustöðva takmörkuð. Hráefni til frýstingar er greitt herra verði en til bræðslu, enda gerðar strangar kröfur til gæða.

Japönsku kaupendurnir sækjast einkum eftir hrygnu (þ.e.a.s. kvenloðnu) með tilteknu hrognu.

Norðmenn pantað 60-70 vélar, en með góðri samvinnu við hinn danska framleiðanda tókst að fá 18 vélar afgreiddar til Íslands fyrir miðjan febrúar, eða þegar loðnufrýsting var almennt að hefjast. Fleiri vélar var ekki hægt að fá afgreiddar á þessari vertíð, þótt framleiðandi vélanna hafi gert sitt bezta, með því að vinna og framleiðslu þeirra í eftirvinnu og um helgar.

Fylltrúi frá framleiðanda véla þessara hefur dvalið hér um viku tíma og athugað vinnslu þeirra. Er ráðgert að fyrir næstu loðnuvertíð verði gerðar nokkrar endurbætur á vélinni til að hún henti enn betur íslenskum aðstæðum.

Þrátt fyrir það að aðeins 18 frystihús hafi þessar vélar nú í notkun, hefur þegar komið í ljós, að náðst hefur þýðingarmikill árangur.



Ein loðnuflokkunarvélanna norsku er í frystihúsi Kirkjusands í Reykjavík og var þessi mynd tekin þar. (Tímamynd Róbert)



Mönnun og skipulagning '74

Þrettán skip frá Austfjörðum stunda nú loðnuveiðar.

Fyrstu loðnunni var landað á Eskifirði 17. janúar, hefur verið góð loðnuveiði síðan. Hinn 26. jan. voru allar loðnuþrær fullar, frá Seyðisfirði til Hornafjarðar. Nú um mánaðamótin var loðnufrysting að hefjast.

Gunnar og Snæfugl frá Reyðarfirði hafa veitt í net og siglt sína söluferð hvor með aflann. Þá hefur Hoffell veitt á línu og farið eina söluferð. Ljósafell og Hvalbakur hafa einnig selt afla erlendis.

Aðaláhersla er lögð á að vinna loðnuaflegg sem að landi berst, en víða á Austfjörðum er hvorki aðstaða né vinnuafli til að vinna úr þorski og loðnu í senn.



Afköstin '74

Loðnufrysting á Austfjörðum og í Eyjum

FYRSTA loðnan, sem ætluð er til útflutnings, var fryst í fyrrinótt á Stöðvarfirði, Breiðdalsvík og Fáskrúðsfirði, alls um 80 lestir. Í gærmorgun hófst svo frysting í Vestmannaeyjum, en þá voru teknin 40 tonn til frystingar hjá Ísfélaginu.

Heimur SU-100 kom til Stöðvarfjarðar í fyrradag með rösklega 400 lestir af loðnu, sem skipið hafði fengið við Ingólfshöfða. Loðnan, sem nú veiðist þar, hefur orðið meira en 10% hrognainnihald, en við það er miðað, til þess að hægt sé að taka loðnu í frystingu.

Landað var um 80 lestum úr Heimi í Stöð loðnan tekin til fr húsunum þar, á Fáskrúðsfirði. Ef að landa úr Hein fór skipið til Rey sem lokið var við um. Í gærmorgun lestir af loðnu í Vestmannaeyjum. úr Bergi, en bátur við Ingólfshöfða e

Loðnan, sem með, þótti mjög g og var úrgangur t

Frysting hafin á loðnu til Japans

Vestmannaeyjum, 3. marz. FRYSTING loðnu á Japansmarkað hófst í Vestmannaeyjum í dag en eins og Morgunblaðið hefur frá skýrt var fyrir skömmu sam ið um sölu á 750 tonnum af frystri loðnu til Japans.

Undanfarna daga hefur verið fylgt með gæðum loðnunnar með frystingu í huga, en þeim skilyrðum samningsins, að a. m. k. 50% loðnunnar væru hrygna og 20% af þyngd hennar hrogn

hefur loðnuaflinn ekki fullnægt þar til í dag.

Í dag var samkvæmt niðurstöð um athugana liðlega 70% af aflanum hrygna og þyngd hrognanna 22%.

Hverju frystihúsi hefur verið skammtað visst magn til frystingar og er skammturinn 35 tonn á hvert hús. Hjá Fiskiðjunni voru fryst liðlega 20 tonn í dag á Japansmarkaðinn.

— A.J.



Afköstin '77

„Loðnan talsverð búbót“

„ÞAD ER frekar skemmtilegt hráefnið í dag, og þegar svo er, þá er óneitanlega áhugavert að fást við þessa vinnslu. Annars hefur hráefnið verið upp og ofan undanfögnu, og hefur það varla getað talizt skemmtilegt fyrr en í dag. Þannig fórust orð Snorra Snorra-syni yfirverkstjóra í Hraðfrystihúsi Stokkseyrar, þegar við stöldruðum við þar eystra nýverið.

Snorri tjáði okkur, að þeir hefðu byrjað frystingu nokkrum dögum áður en sem kunnugt er er loðnan fryst í sérstakar pönnur fyrir Japansmarkað. „Já, það er óhætt að segja, að hér sé handagangur í óskjunni. Við vinnum allan sólarhringinn.

Unnið er á tveimur 10 tíma vöktum, frá 8 á morgnana til 6 á kvöldin og frá 8 á kvöldin til 6 á morgnana. Tíminn á milli vaktanna er svo notaður til að hreinsa hér vinnslu-

svæðið og tæki,” sagði Snorri.

„Nei, þetta stendur ekki undir sér með heima-fólki eingöngu, og því verðum við að leita til næsta nágrennis. Núna er því hjá okkur fólk frá Selfossi og sveitunum í kring. Þetta er reyndar líka tilfellið, þegar vertíð stendur sem hæst, og einnig þegar humarinn veiðist vel á sum-

in. Núna vinna hér um 35—40 manns, en ekki hef ég þ:ð nú á hreinu hve margir eru aðkomufólk. Já, ég er ekki í nokkrum vafa um að loðnan er talsverð búbót fyrir það fólk, sem er í vinnslunni hverju sinni. Það kemur dágóður skildingur í vasa, þegar vel gefur á vertíð og humar, en fólk fær þó sennilega mestan pening á skemmstum tíma í loðnavinnslunni,” sagði Snorri, þegar við spurðum hann, hvort eingöngu heima-fólk væri í vinnslu loðnunnar og

hvort hún teldist ekki að jafnaði góð búbót.

Aðspurður sagði Snorri, þegar við litum inn hjá þeim í Hraðfrystihúsinu á Stokkseyri, að þeir frystu um 25 tonn á sólarhring. Sagði Snorri að þeir væru ekki komnir í fullan gang, en í fyrra hefðu þeir farið allt upp í að frysta 25 tonn á vakt.

„Að vísu verður vart hægt að ná slíkum afköstum núna, því nú er eftirlit með hráefninu orðið miklu strangara, en Japaninn virðist vandlátari og vandlátari á þessa ágætis vöru. Þá hefur stærðarflokkun bætzt við. Eins og menn vita kannski, er það bara hrygnan sem við erum að leita eftir, og verður því að tína karlfiskinn úr. En hráefnið er að batna, það er um 70% hrygna, sem kemu upp úr bát núna, og ættu afköpstin því að fara að aukast,” sagði Snorri að lokum.



Flokkun á Japan '77



Tver ungar og fagrar Reykjavíkurmeyjar unnu í gærkvöldi að því að ganga frá loðnu til frystingar. Loðnan verður síðar send til Japan en þar þykir hún hinn besta matur (DB-mynd Sv. Þorm.).



Óhætt er að segja að mikið mæði á konum þessum í Hraðfrystihúsi Stokkseyrar sem þarna tína skemmda loðnu og karlfisk úr hráefninu, áður en þæð fer til þökkunar og frystingar.



1996

Loðnufrystingin farin að líkjast „gullæðinu“

Mun meira fryst en á sama tíma í fyrra

meira hefur verið fryst en á sama tíma í fyrra, fleiri eru um hituna, frystigeta hefur víðast verið aukin og fjölmargir frystitogarar taka þátt í „gullæðinu“, eins og loðnufrystingin er kölluð. Markaðurinn fyrir frysta loðnu hefur aldrei verið meiri, og auk Japans hafa ýmis ný markaðslönd bætzt í hópinn.

LOÐNUFRYSTING stendur nú yfir á nánast öllum verstöðvum frá norðanverðum Austfjörðum, suður og vestur um og inn á Faxaflóa. Mum

á vinnumarkaðinn streymir fólk sem að öðru jöfnu er ekki úti á vinnumarkaðnum, heimavinnandi húsmæður og skólakrakkar. Þá má segja að vinna við loðnufrystingu hafi margfeldisáhrif því áður eru nendir vörubifreiðastórar sem aka loðnunni um öll Suðurnes en einnig hefur verið unnið langt fram á kvöld við smíðar á brettum sem

Mikið fryst af loðnu - lítið af hrognum

Loðnufrysting varð nú með allra mesta móti, eða um 40.000 tonn. Granda hf. var eitt þeirra fyrir tækja sem juku frystinguna verulega, en þar var aðeins fryst fyrir markað í Japan. Alls voru nú fryst um 3.300 tonn, þar af rúmlega 400 á sjó, en í fyrra voru alls fryst um 1.700 tonn og ekkert á sjó. Frysting er því tæplega tvöfölduð frá því í fyrra. Reiknað er með því að lítið verði fryst af loðnuhrognum hérlandis í ár. Markaðurinn fyrir loðnuhrogn í Japan er mettaður vegna mikillar framleiðslu hér í fyrra.

Afköst við loðnufrystingu aukin

Unnið hefur verið að mikilli endurnýjun á tækjabúnaði og hafa afköst hennar aukist um helming og er það forsenda þess að svo mikið er hægt að taka til vinnslu á uppsjávarfiski sem raun ber vitni. Svo sem við loðnufrystingu fyrir Japansmarkað fari alltaf um eða yfir helmingur til bræðslu eða allur hængurinn. Starfsmenn Borgeyjar hafa unnið markvisst að afkastaaukningu við loðnufrystingu og var tekin ný þökkunarlína í notkun í fyrra sem hönnuð var af Borgey og Samey en smíðuð af Landssmiðjunni.

Einnig hefur verið aukin frystigeta í húsinu sjálfu frá síðustu vertíð fyrir utan að Dalborg EA, sem áður hét Ottar Birting, er nú bundin við bryggju á Hornafirði og er ætluð til loðnufrystingar og geymslu á frystum afurðum. Mikil aukning hefur verið síðustu ár á frystingu loðnu, en '93 voru fryst 160 tonn '95 2750 tonn og stefnir í miklu meira í ár ef loðnan hagar sér skynsamlega fyrir okkur á þessu landshorni.

Aðal málið í skipulagningu nú er að koma afurðunum frá sér en frystigeymslan sem dugði í 20 daga miðað við frystigetu '94 tekur nú einungis 6 daga vinnslu og er þetta sá flöskuhals sem vonandi verður ekki afköstunum til trafala.



1997-1998

Hægt að frysta fyrir 30 milljónir á sólarhring

Stefnt að fullum afköstum í loðnufrystingu SVN um mánaðamót

stjórn á hlutunum og yfirsýn yfir það, sem hér hefur verið um að vera. Prufukeyrslan fer hægt af stað. Við munum smáauka afköstin dag frá degi og reiknum svo með að vera komin í 100% afköst um mánaðamótin. Í tæka tíð fyrir Japansloðnuna, en Japansmarkaður byrjar ekki að taka við loðnu fyrir en að hrognaprósentan er komin í 15% sem að líkindum verður í kringum 10. febrúar og gæti Japanstíminn staðið fram í miðjan mars. Við erum auðvitað að bíða eftir verðmætasta tímanum, en á meðan frystum við á russland, eins og við höfum gert undanfarir," segir Svannbjörn Stefánsson, framleiðslustjóri Síldarvinnslunnar hf. í Neskaupstað.

„Það hefur verið hreint ótrúlegur gangur í framkvæmdunum við nýja frystihúsið hér. Ístaksmenn hafa haft góða

kemur þá bara í ljós í sumari hvort að síldin kemur á sínar fyrri slóðir eða ekki.“

Frystigeta nýja frystihússins er 300 tonn á sólarhring en auk þess verður gamla frystihúsið nýtt á meðan á Japanstímanum stendur en það hefur frystigetu upp á 60 tonn á sólarhring. Á fullum afköstum húsanna beggja og frystigetu úti á sjó, setti að vera hægt að frysta loðnu fyrir yfir 30 milljónir krónur á sólarhring, að sögn Finn-boga Jónssonar, framkvæmdastjóra Síldarvinnslunnar. Reiknað er með því að vinnslustöðin verði



Loðnufrysting:

Færiböndin 500 metrar

Bls. 13



Flokkun 1973-1997



Þriðjudagur 13. mars 1973

TÍMINN

13

Loðnuflokkunarvélar í átján frystihúsum

ÁTJÁN FRYSTIHÚS hafa nú tekið loðnuflokkunarvélarnar dónsku í notkun, og hafa vélarnar sýnt að þær auka verðmætti frýsttrar loðnu, kaupendur fa betri og dýrari vöru og vinnuafli sparast í fiskvinnslustöðvunum.

Frýsting loðnu til mannelis hefur farið ört vaxandi á undanförnum árum, en fyrsta sýnishorn þessarar vöru, sem var aðeins 5 smalestir, var sent til Japan árið 1967. Nú er svo komið, að frýsting loðnu er orðin þyðingarmikill þáttur í starfsemi frystihúsanna í febrúar og mars mánuði, eða á þeim tíma, sem bólfiskafli er lítil og verkefni fiskvinnslustöðva takmörkuð. Hráefni til frýstingar er greitt herra verði en til bræðlu, enda gerðar strangar kröfur til gæða.

Japönsku kaupendurnir sækjast einkum eftir hrygnu (þ.e.a.s. kvæðum) með litlæmum hrota.

Norðmenn pantað 60-70 vélar, en með góðri samvinnu við hinna danska framleiðanda tókst að fá 18 vélar afgreiddar til Íslands fyrir miðjan febrúar, eða þegar loðnufrysting var almennt að hefjast. Fleiri vélar var ekki hægt að fá afgreiddar á þessari vertíð, þótt framleiðandi velanna hafi gert sitt besta, með því að vinna og framleiðslu þeirra í eftirvinnu og um helgar.

Fylltrúi frá framleiðanda véla þessara hefur dvalið hér um viku tíma og athugað vinnslu þeirra. Er ráðgert að fyrir næstu loðnvertíð verði gerðar nokkrar endurbætur á vélinni til að hún benti enn betur íslenskum aðstæðum.

Þrátt fyrir það að aðeins 18 frýstihús hafi þessar vélar nú í notkun, hefur þegar komið í ljós, að náið hefur þyðingarmikill árangur.



Ein loðnuflokkunarvélanna norðu er í frystihúsi Kirkjusands í Reykjavík og var þessi mynd tekin þar. (Tíma mynd Róbert)



Óhætt er að segja að mikið mæði á konum þessum í Hraðfrystihúsi Stokkseyrar sem þarna tína skemmda loðnu og kærifisk úr hráefninu. Áður en þeir fer til þökkunar og frýstingar.



Pökkun

- Mannaflafrekasta og mest slítandi vinnan í húsinu frá 1997 - 2007



Frysting



Verklagið í dag



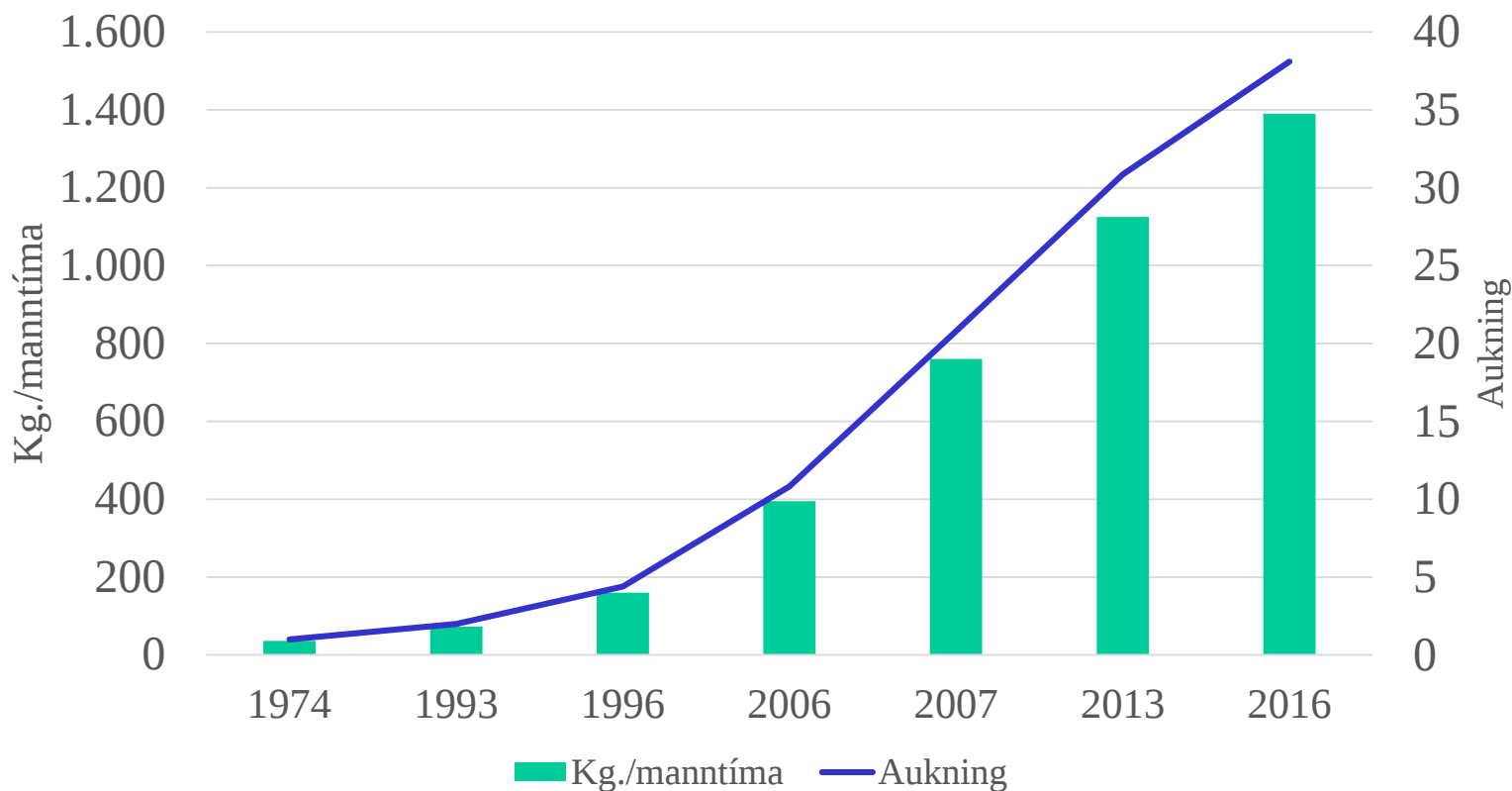
Vinnsla á síld 12.10.2016



Löndun Flokkun Flökun Pökkun Frysting Brettun Geymsla



Þróun afkasta í loðnufrystingu

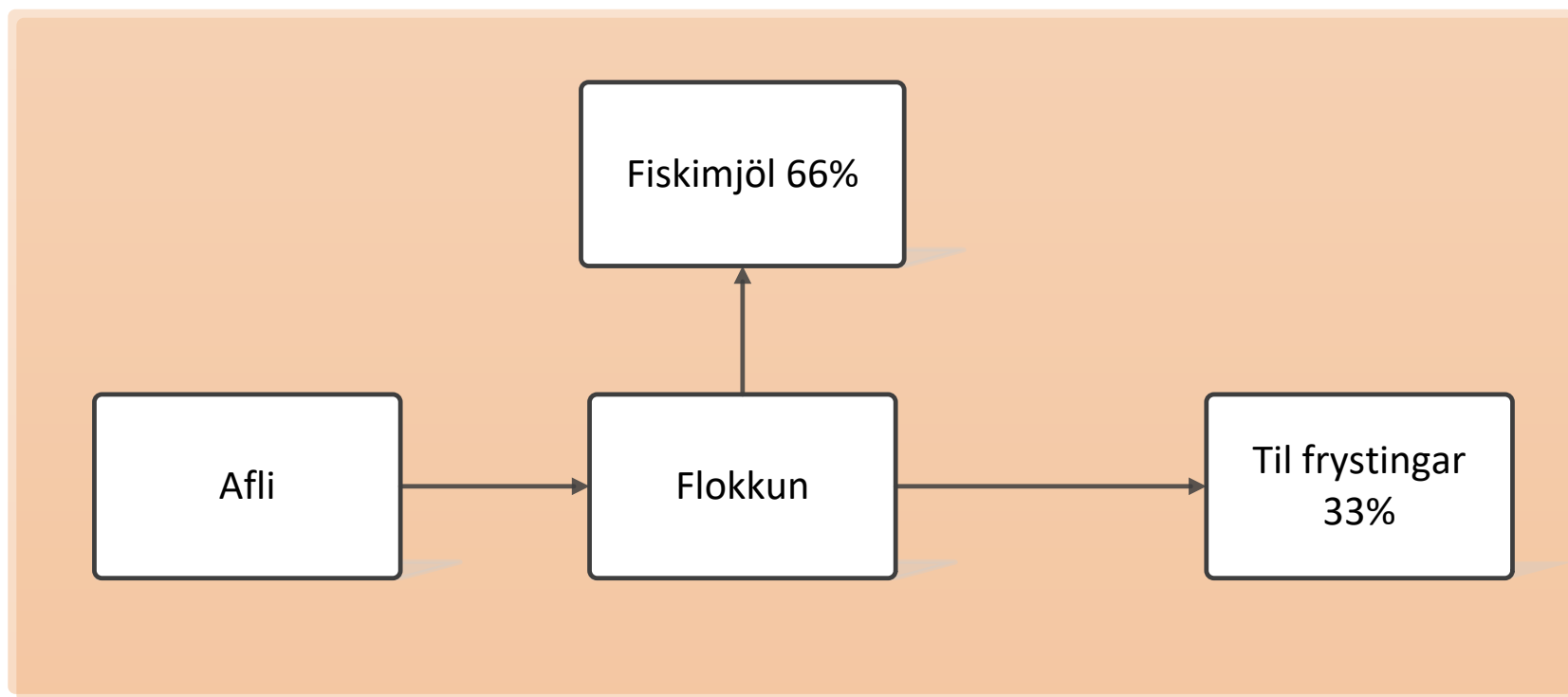


Vinnslutímabil loðnufrystingar

	Janúar	Febrúar	Mars
Loðna í fiskimjöl og lýsi			
Hængur á A-Evrópu			
Mix			
Japansloðna			
Hrogn			



Straumar í loðnufrystingu



Samspil samhangandi þátta

- Meiri afköst frystingar kalla á margt fleira
 - Veiðiafköst
 - Flokkunarafköst
 - Verksmiðjuafköst í F&L
 - Geymslupláss
 - Frystar afurðir
 - Mjöl og lýsi
 - Markaðir og verð



Hugleiðingar

- Framleiðsla á frystri loðnu mun dragast saman á meðan ekki er leitað að markaði fyrir loðnuhæng.
- Frekari afkastaaukning í frystingu mun krefjast breyttra lausna.
- Mun sú lausn vera réttlætanleg fyrir afkastaaukningu í straumum sem er nýttir í 3 vikur á ári?



Framtíð

- Frystiafköst upp að hlið fiskimjölsverksmiðjanna
 - Kallar á stækkun verksmiðja
 - Setur pressu á verð afurða
- Núverandi flokkun í landi flyst út á sjó?
 - 250 tonn / klst. af loðnu ?
 - Í landi er tölvusjón notuð sem kyngreinir og hendir frá skaddaðri loðnu ?
- Aðrar pakkningar ?
 - Smápakkningar
 - Lofttæmdar



