

Sjálfvirknivæðing gæðamats í fiskvinnslu

Kristín A. Þórarinsdóttir, matvælafræðingur
Vöruþróun fiskiðnaðarseturs

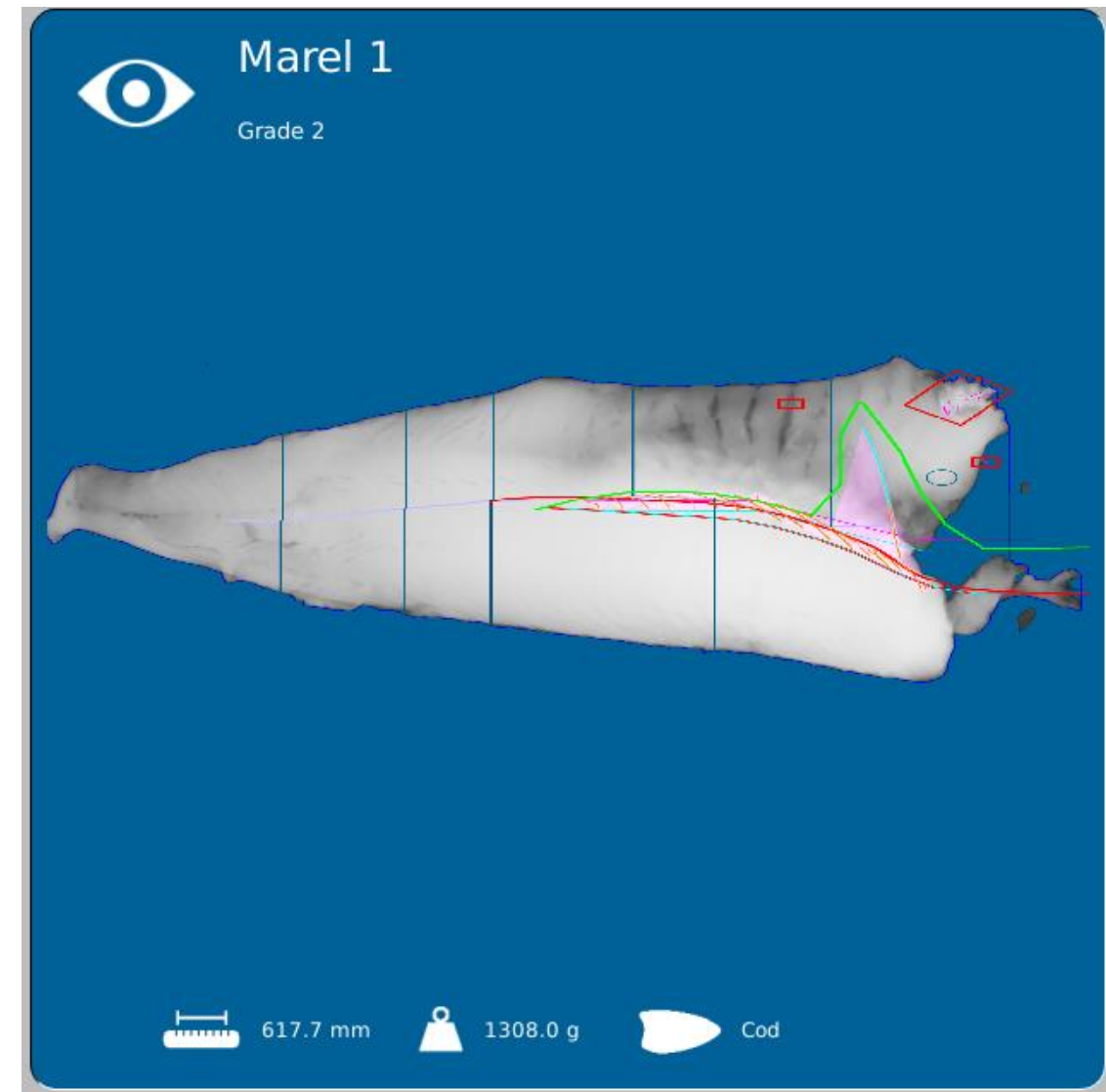
Sjávarútvegsráðstefnan 2017, Hörpu, 16.-17. nóvember



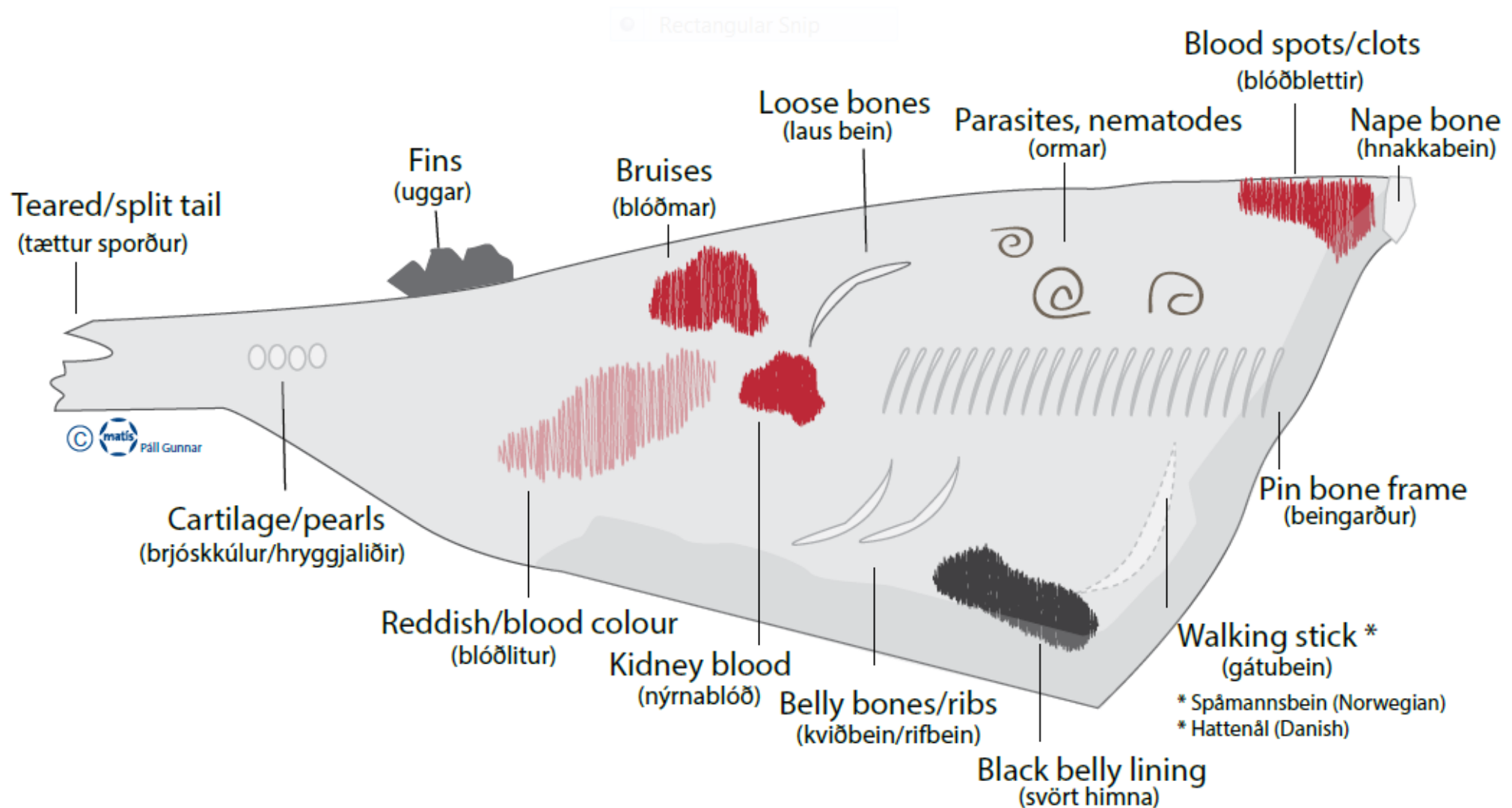
- Nýjungar í vinnslubúnaði hafa aukið sjálfvirkni og afköst innan fiskiðnaðarins
 - Vatnsskurðarvélar sem fjarlægja beingarð og gátubein úr fiskflökum
 - Nýjar lausnir við að pakka afurðum
- Samhliða þessum breytingum hefur þörf á sjálfvirknivæðingu gæðamats vaxið

Vatnsskurður – fækkun aðgerða á snyrtiborði

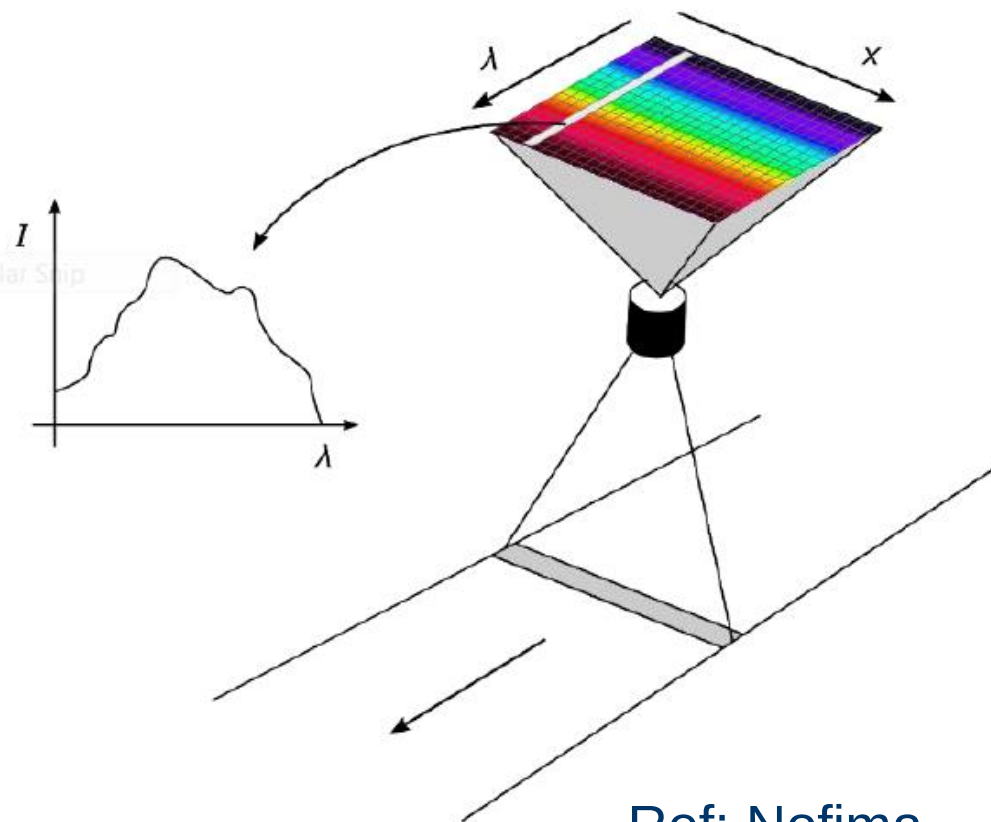
- Aðgerðir:
 - Greining beina
 - Fjarlæging beingarðs og gátubeins
 - Hlutun flaks í mismunandi afurðir
- Ávinningur:
 - Aukin afköst
 - Bestun á hlutun hvers flaks
 - Sveigjanleiki í framleiðslu afurða
 - Meiri stöðlun fyrir hvern afurðaflokk



Gallar í flökum og bein sem þarf að fjarlægja



Þróun á sjálfvirku gæðamati



Fiskur A



Fiskur B



Fiskur C



Fiskur A



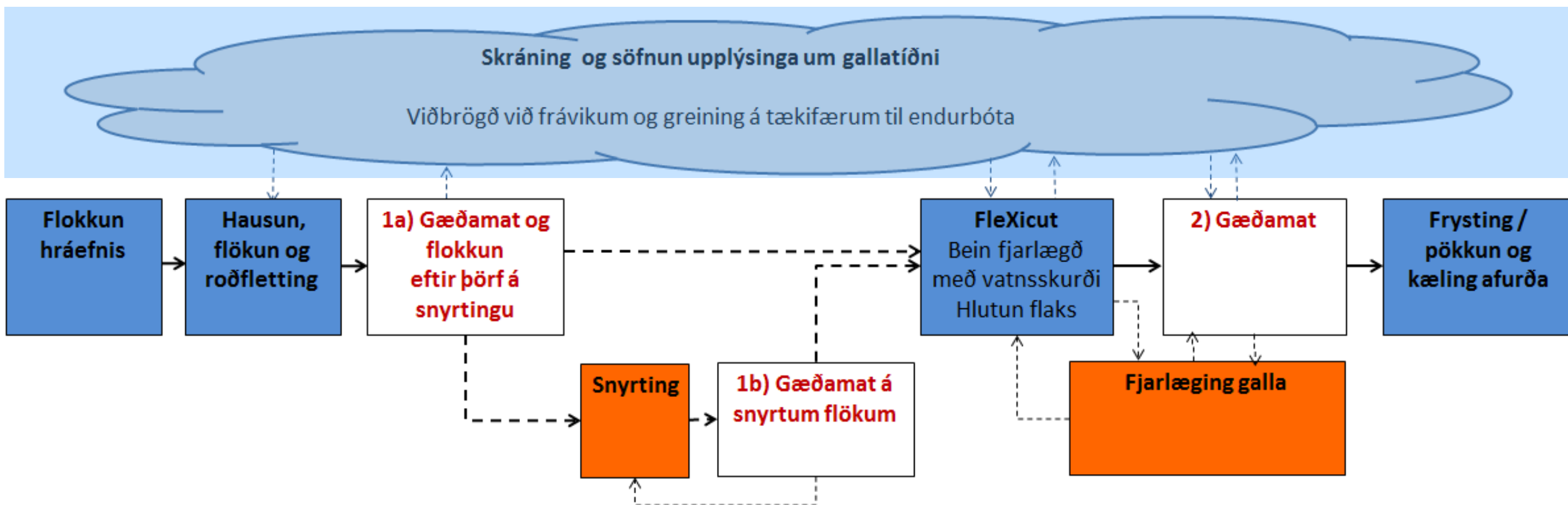
Fiskur B



Fiskur C

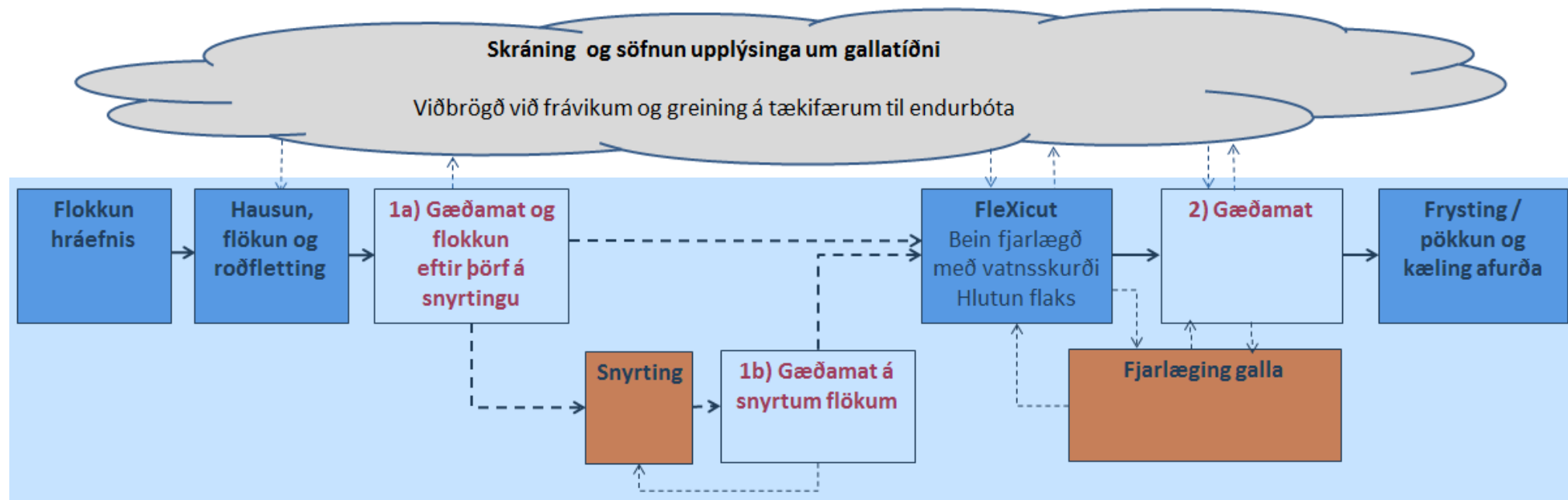


Staðsetning búnaðar til gæðaskoðunar í vinnsluferli



Ávinningur af sjálfvirkri gæðaflokkun

- Gæðaskoðun verður staðlaðri og skilvirkari, hægt er að meta allar framleiddar afurðir í stað ákveðins úrtaks
- Sívirk skráning, upplýsingar um tíðni mismunandi galla og þar með helstu orsakavalda
- Mögulegt að bregðast hraðar við frávikum í vinnslu og tengja gæði við uppruna hráefnis



Hvenær kemst tæknin í notkun

- Búið er að smíða frumgerð





Þakka áheyrnina

