



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN
—
2018

Sjávarútvegsráðstefnan 2018
Hörpu, 15.-16. nóvember



Málstofa Saltfiskframleiðenda:

Mismunandi framleiðsluaðferðir við verkun saltfisks.

Sigurjón Arason
Yfirverkfræðingur Matís ohf.
Prófessor, Háskóli Íslands.



ISF



Saltfiskvinnsla áður fyrr



Hvað ræður þróuninni við val á söltunarferli?

Framleiðendur

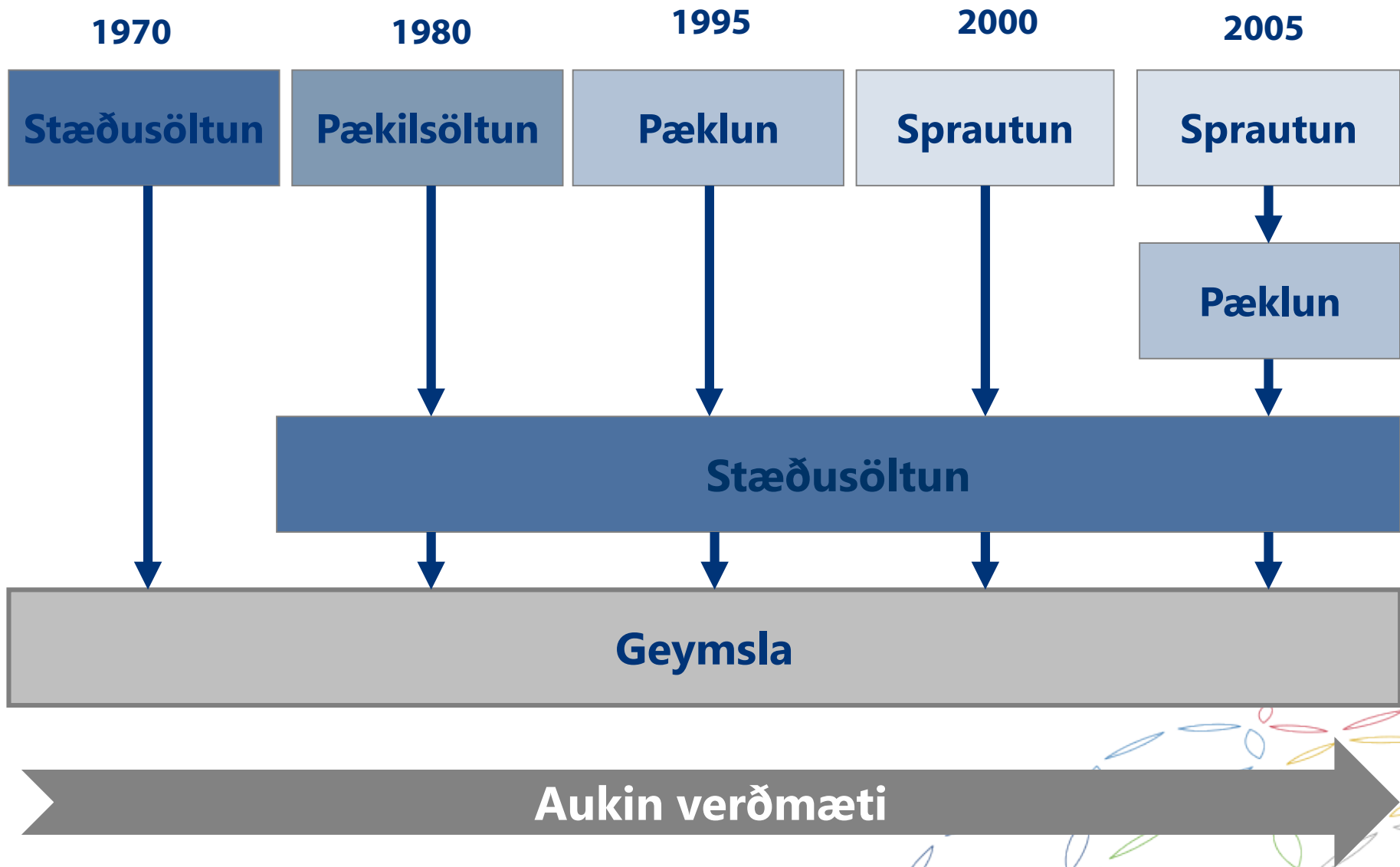
Markaðurinn

Neytendur

Geymslupól og stöðugleiki

Arðsemi

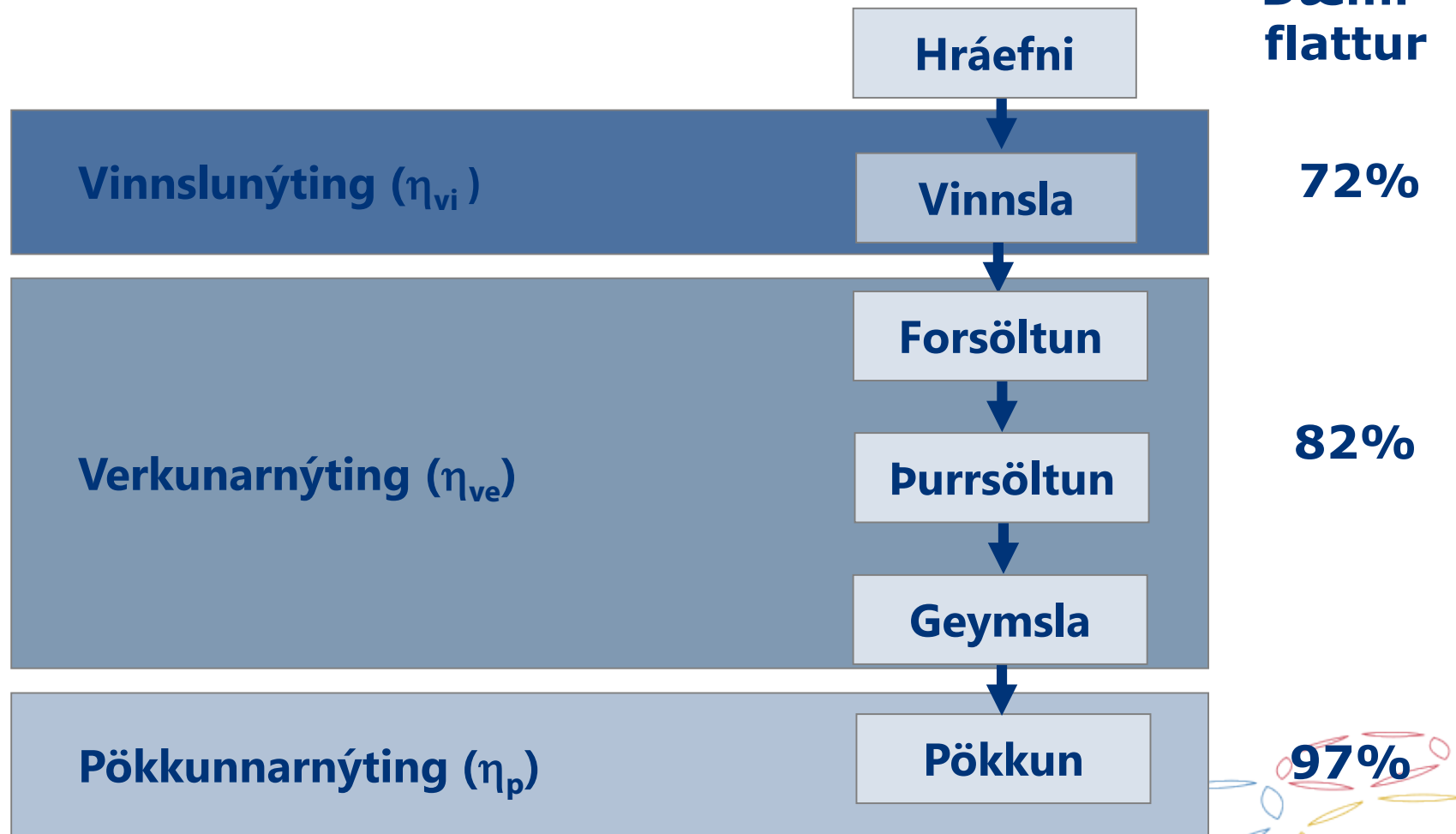
Þróun verkunarferla fullverkaðs saltfisks



Framleiðsluferill söltunar

þrep sem nýtingarhugtökin ná yfir

**Dæmi-
flattur**



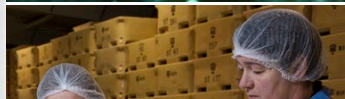
$$\eta_h = \eta_{vi} \cdot \eta_{ve} \cdot \eta_p \cdot 100 = 0,72 \cdot 0,82 \cdot 0,97 \cdot 100 = 57,3\%$$

Veiðar

**Löndun-
Skráning**

**Vinnsla-
.....
Verkun**

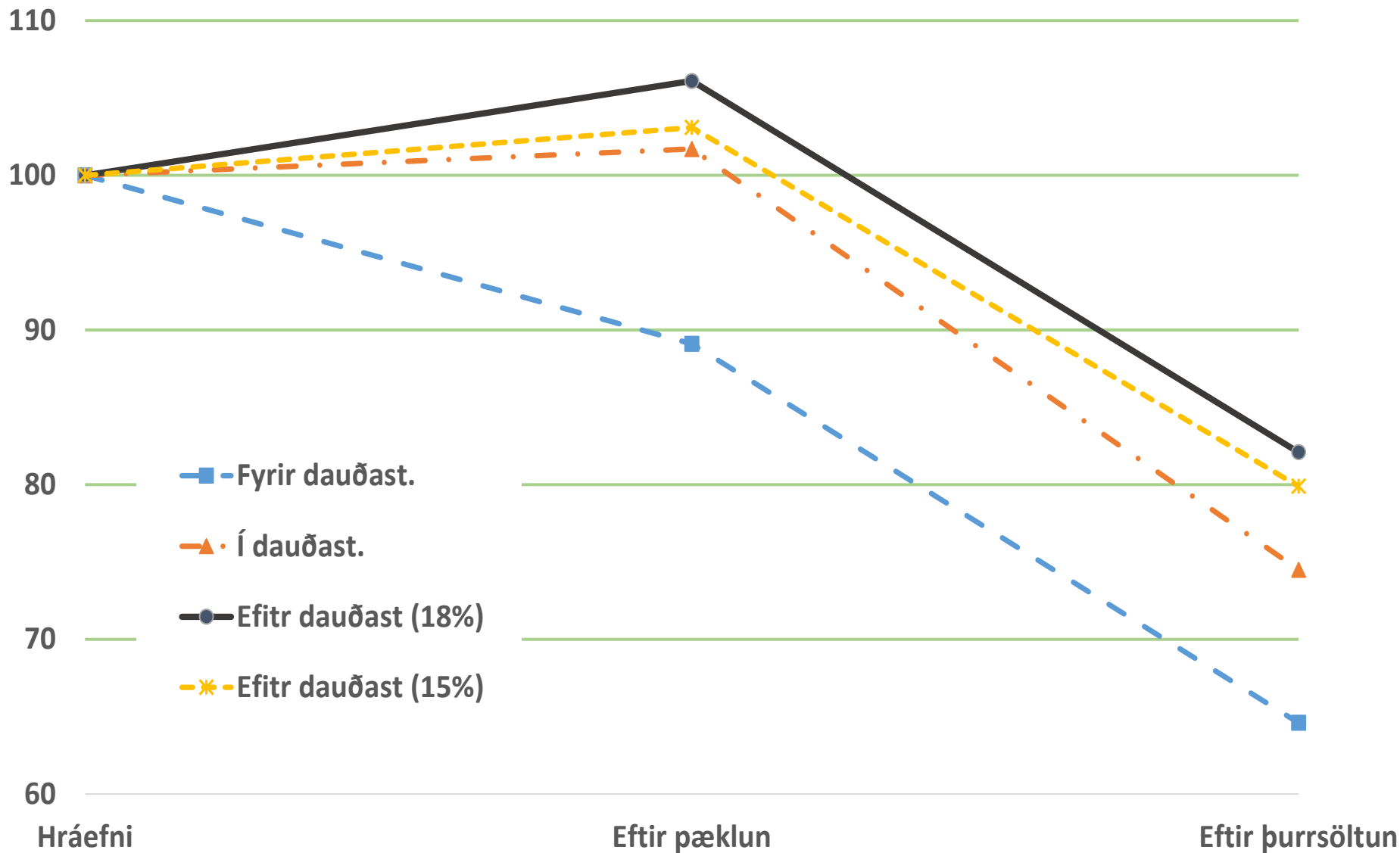
Markaðir



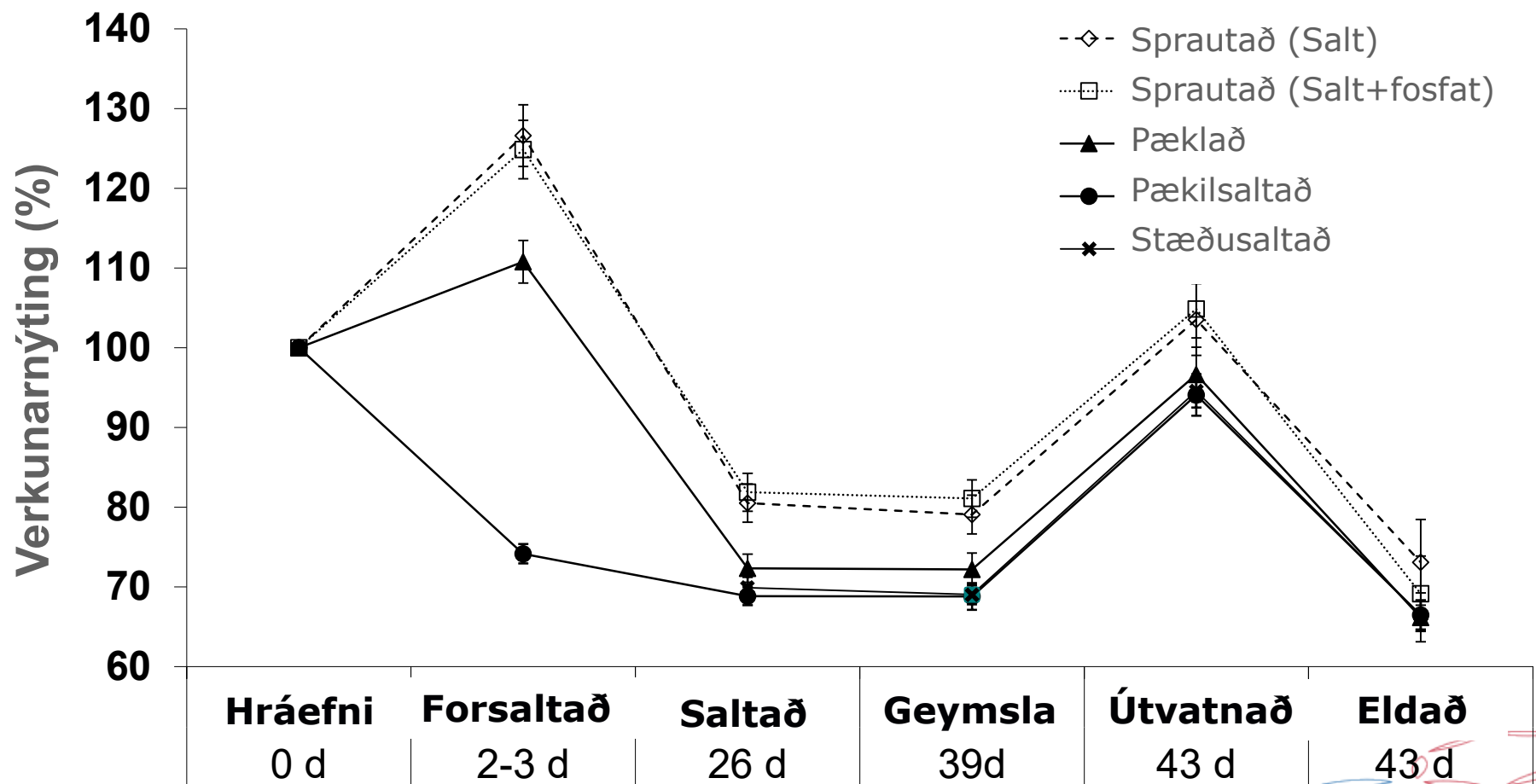
ason



Áhrif dauðastirðnunar á þyngdarbreytingar í verkun (15 og 18% þæklun)

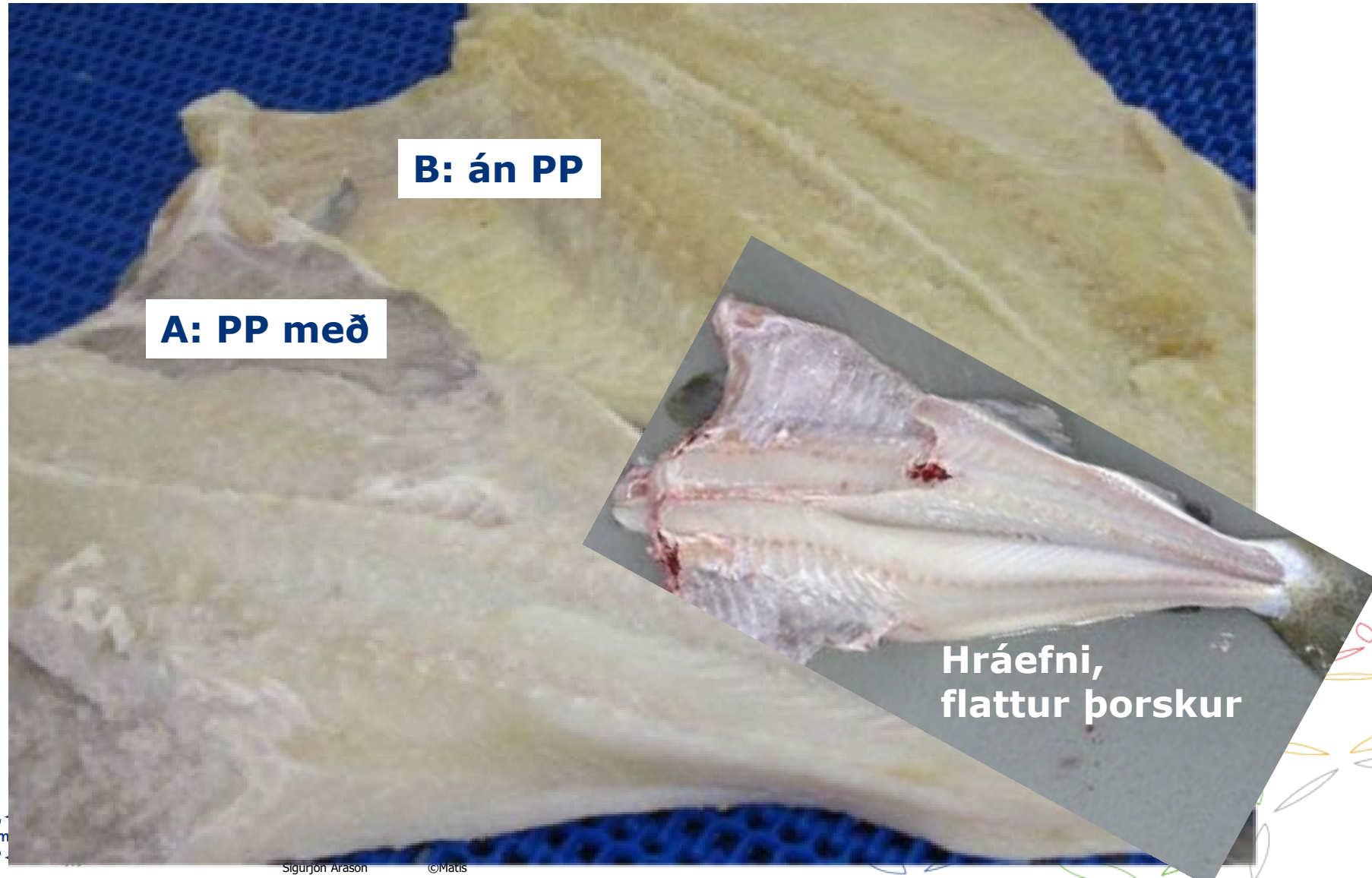


Verkunarnýting flaka

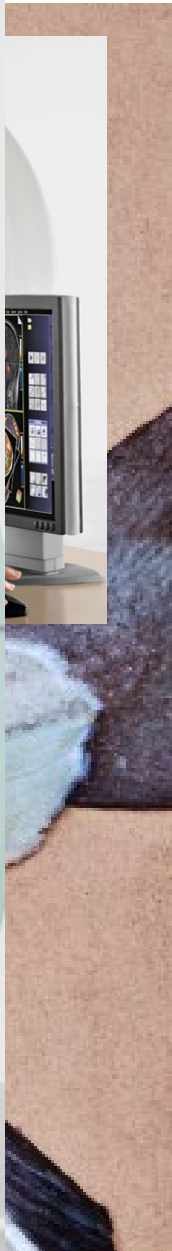


Áhrif fjölfosfata á söltun þorsk vöðva

Fjölfosföt (PP) varðveita náttúrulegan lit fiskvöðva, virkar sem andoxunarefni



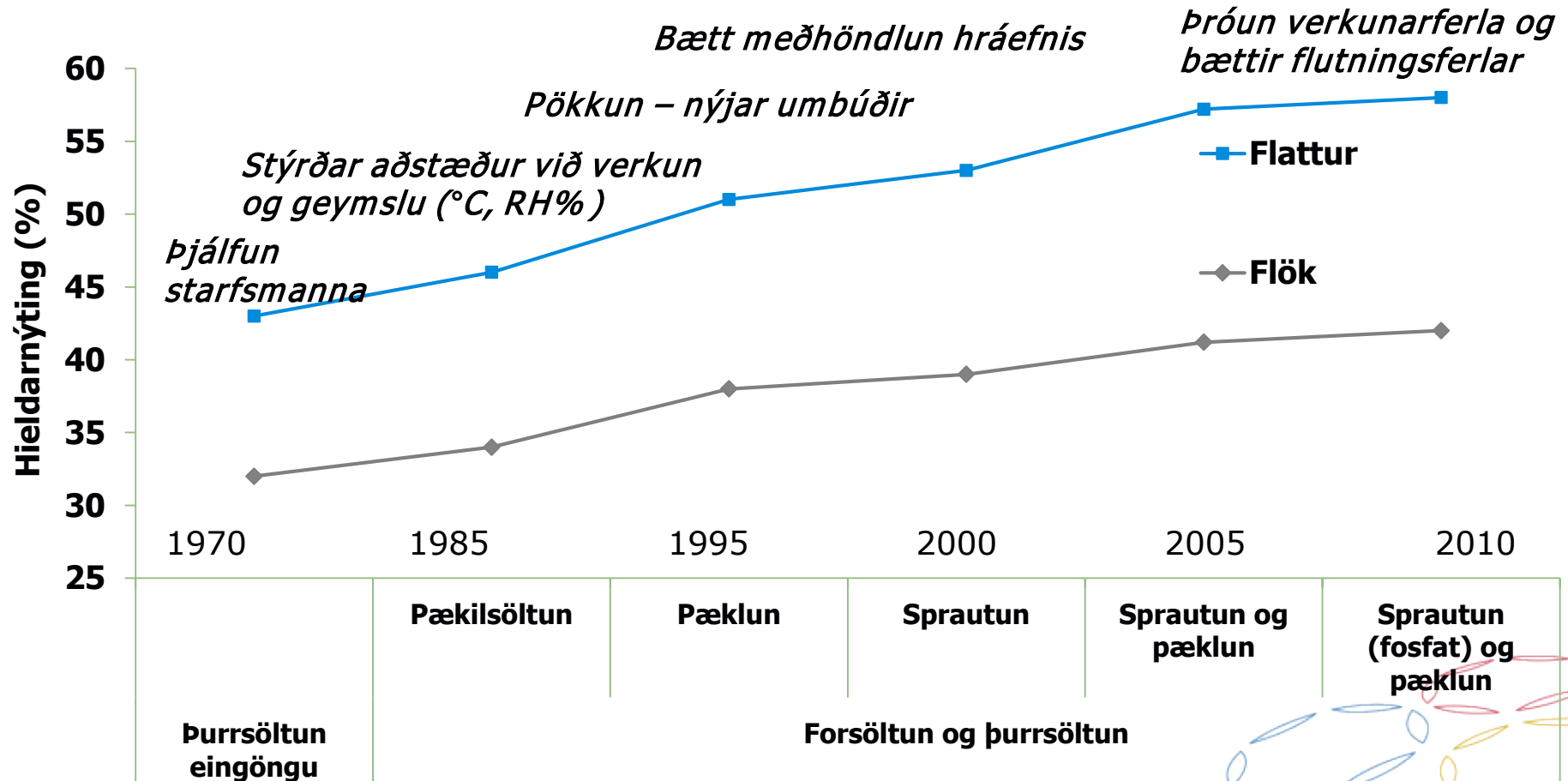
Flattur saltfiskur- MR-skönnun sýnir styrk salts



Breytingar í nýtingu (vinnslu- og verkunarnýting)

Rekjanleiki og stýring á sókn

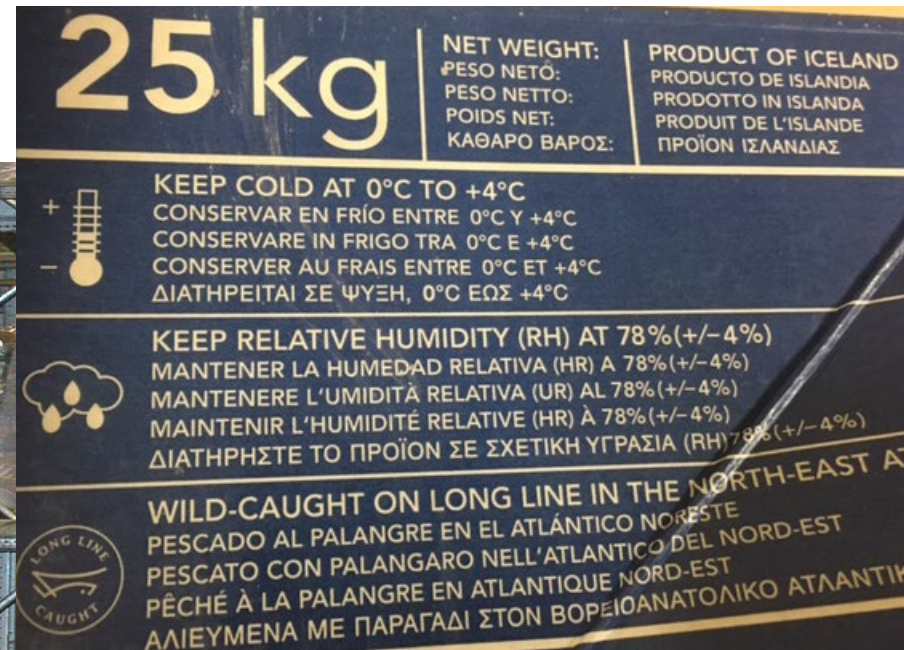
- Fiskveiðisvæði
- Náttúrulegur breytileiki fisks



Geymsla

Stýrðar aðstæður

Hiti (0°C) og loftraki (78%)



PhD nemendur sem ég hef komið að –“saltfiskgengið”



Kristín A. Þórarinsdóttir

Varði doktorsritgerð 2010 við Háskólann í Lundi

The influence of salting procedures on the characteristics of heavy salted cod

Starf: Þróunarsérfræðingur hjá Marel



Minh Van Nguyen

Varði doktorsritgerð 2011

Effects of Different Processing Methods on the Physicochemical Properties of Heavily Salted Cod

Starf: Dósent við Nha Trang University, Vietnam



María Guðjónsdóttir

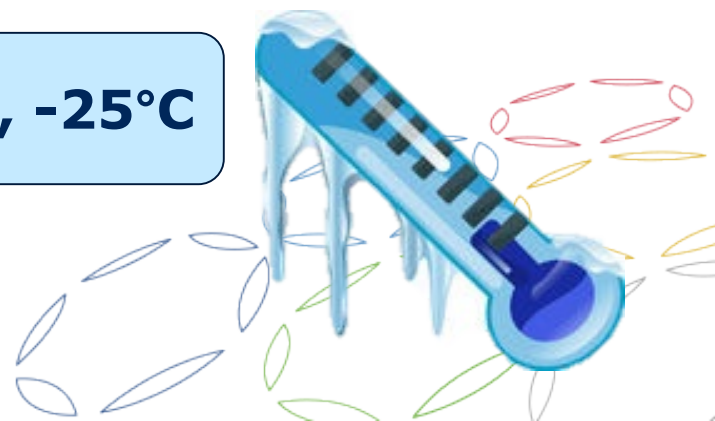
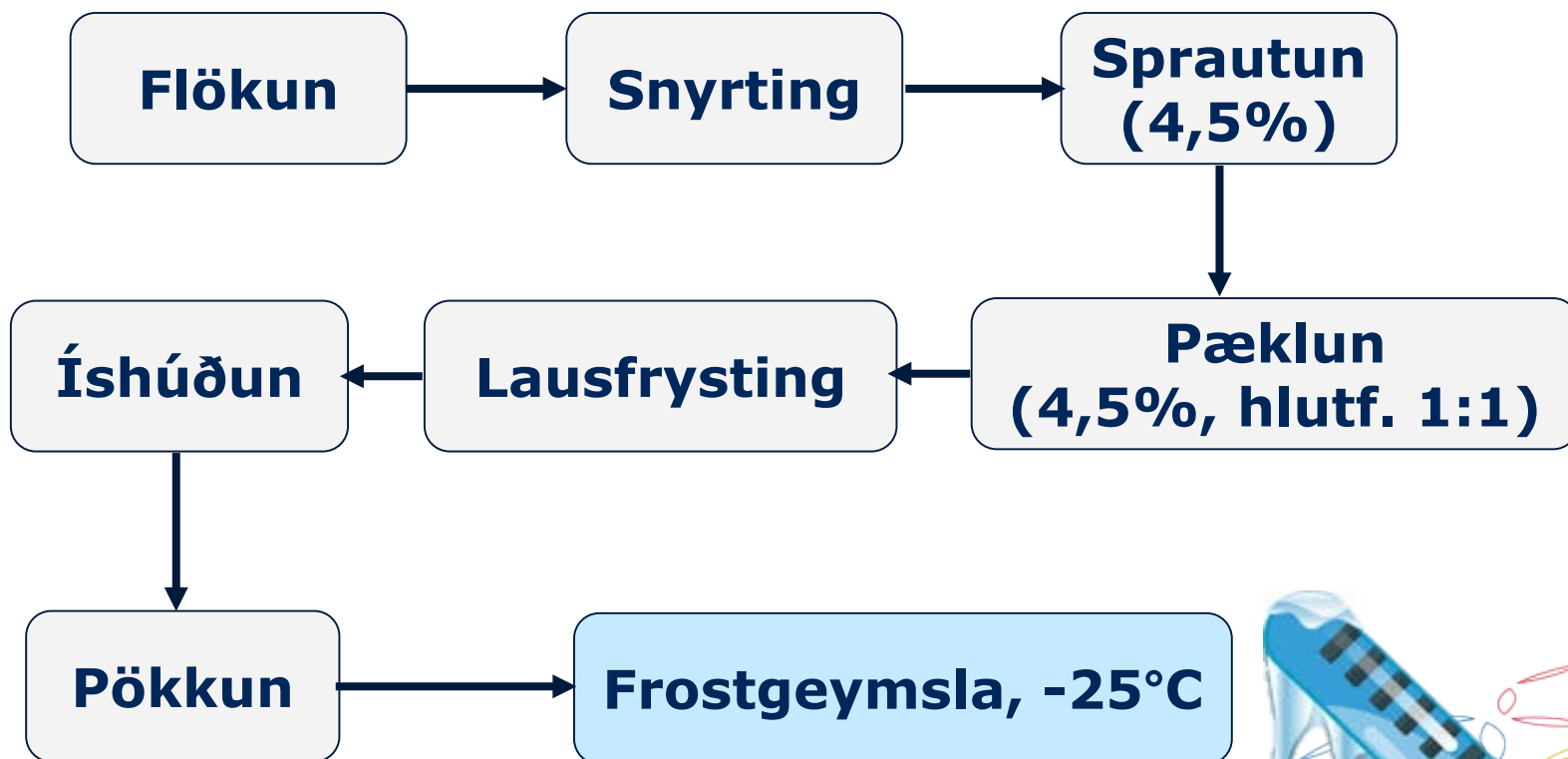
Varði doktorsritgerð 2011, NTNU í Noregi

Quality changes during seafood processing as studied with NMR and NIR spectroscopy.

Starf: Dósent við H.Í.



Vinnsluferill léttsaltaðra þorskflaka



Bætt flakanýting



Léttsöltun



Rekjanleiki

Bættir flutningar

Vinnslu háþöfnun

Bætt meðhöndlun

Bekkingar innvið

Flökunarvél

Flæðilínur

Kvótakerfið

Vinnsluvöktun

1980



15



Breytingar á alþjóðlegum matvæla viðskiptum



Nútiðin

- markaður dregur
- langtíma
- tengsl háð



Lykilorðið: Samvinna!

- Samstarf milli sjávarútvegsfyrirtækja, rannsóknaaðila, háskóla og þjónustu fyrirtækja.
- Þverfagleg verkefni
- Hefð fyrir meistaraverkefnum. PhD verkefni verða algengari
- Lönaðurinn sér ávinning í rannsóknasamstarf

ISF

ÞORBJÖRN

VÍSIR

FISK
SEAFOOD

SG

marel



VSV

KG

NESFISKUR

JAKOB VALGEIR EHF

oddi

KG Fiskverkun

SG
Skinney - Þinganes hf

Samtök fyrirtækja
í sjávarútvegi

RANNÍS

norden

AVS
rannsóknasjóður
í sjávarútvegi

COOPERATION



Takk fyrir

Thank you

