

Leiðandi
vettvangur í tíu ár

Umbúðir fyrir ferskt sjávarfang – sjálfbærni og varðveisla gæða:

Yfirlit yfir umbúðir fyrir ferskt sjávarfang.

Sigurjón Arason

Yfirverkfræðingur Matís ohf.

Prófessor, Háskóli Íslands.



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN

Virðiskeðjan

Umbúðir

Umbúðir

Umbúðir

Veiðar

Forvinnsla

**Framhalds-
vinnsla**

Dreifing

Markaðir

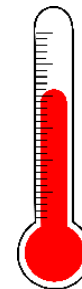
Neytendur



Meðhöndlun



Tími



Hitastig

Gæði – Varðveita - Tryggja

Gagnaflæði – Rekjanleiki - Eftirfylgni

Notkun fiskkassa í skipslest



Löndun verður einföld – betra flutningaferli



Löndunartíminn stýttist umtalsvert



Hvers vegna?



Fiskeristofnunin hefur stýrt þróun geymsluíláta til að hann fái betra hráefni og um leið betri afkomu

- ✓ **Nýjar afurðir krefjast meiri ferskleika og jafnari hráefnisgæða**
- ✓ **Fiskurinn fær betri meðhöndlun bæði um borð og í landi**
- ✓ **Sjávarútvegurinn vill hámarka arðsemina úr sínum kvóta**

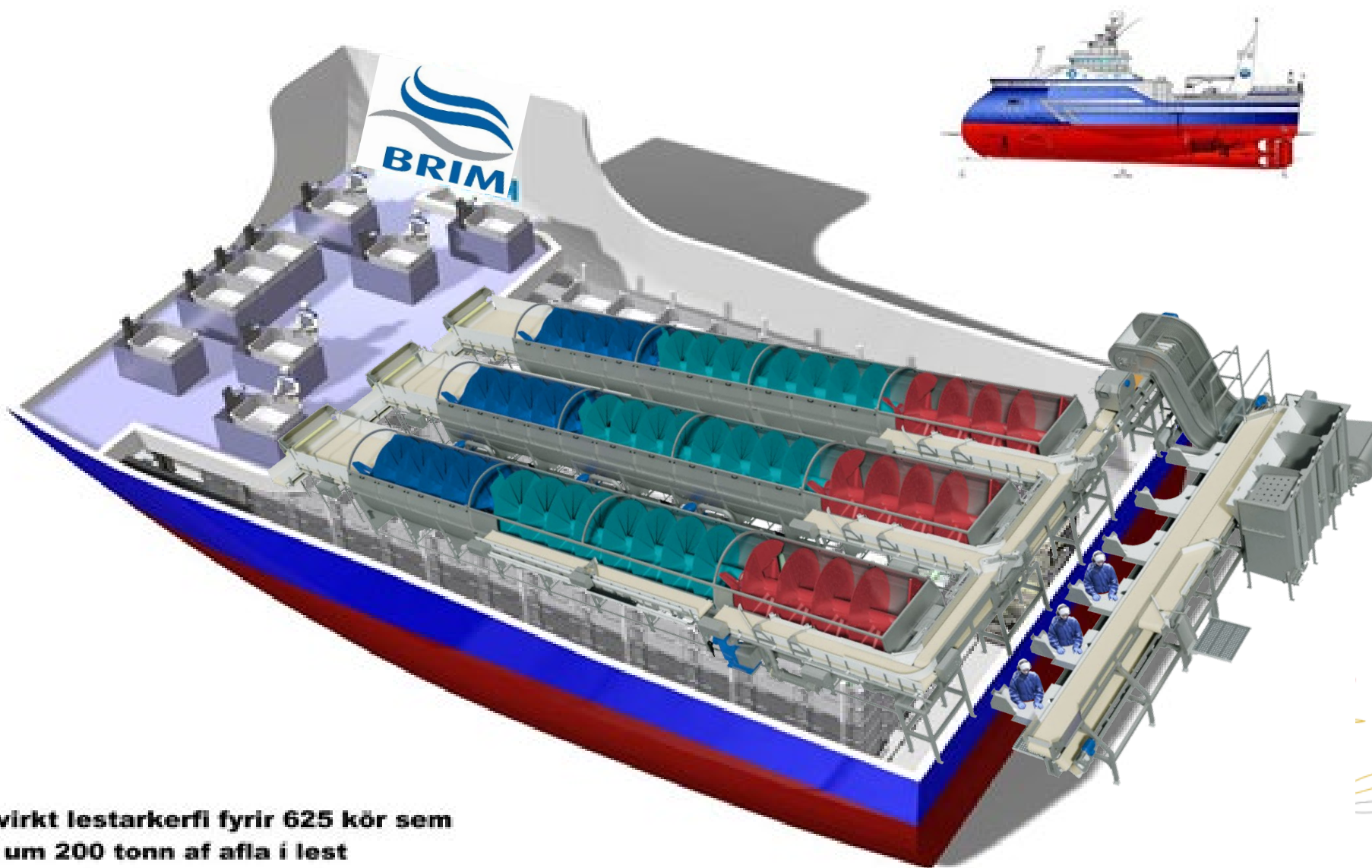


Matís





- Better on-board work conditions
- Standardize quality (less gapping)



**Sjálfvirkt lestarkerfi fyrir 625 kör sem
taka um 200 tonn af afla í lest**





GRIN
2187

26.08.2006 17:30

Horft ofan í lest eftir “velheppnaðan” róður, því miður er þessi frágangur ekkert einsdæmi



Söguleg þróun við geymslu og flutning á ísuðum fiski hér á landi



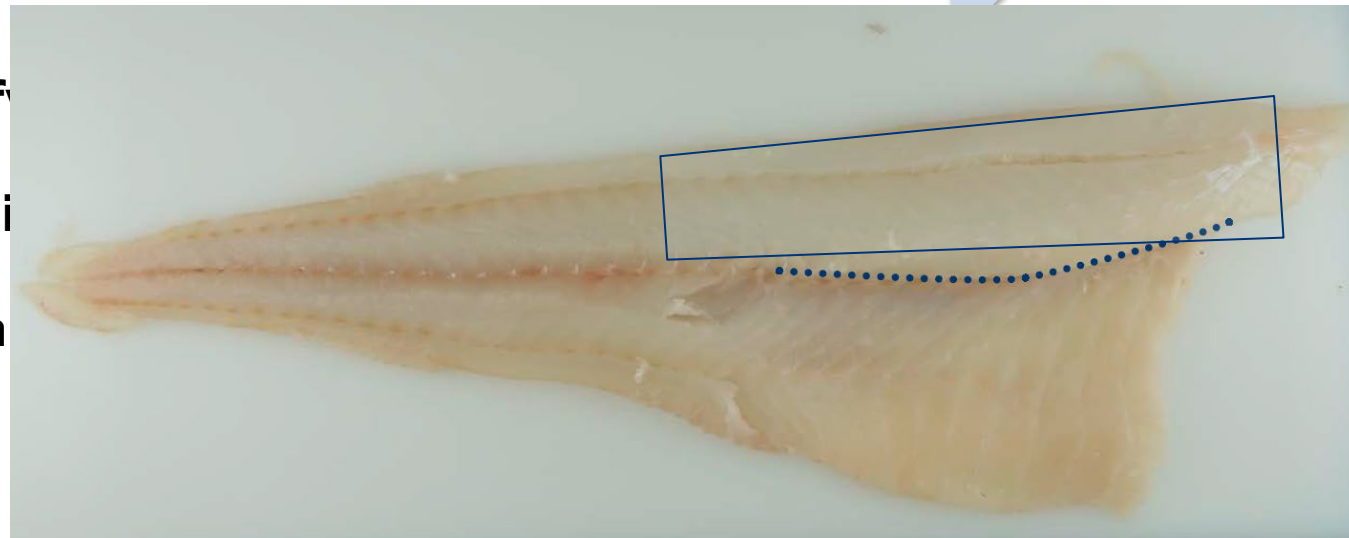
Um 1965 var sett reglugerð um hámarks stöflunarhæð fisks á hillu í skipslest



Vinnsla í landi



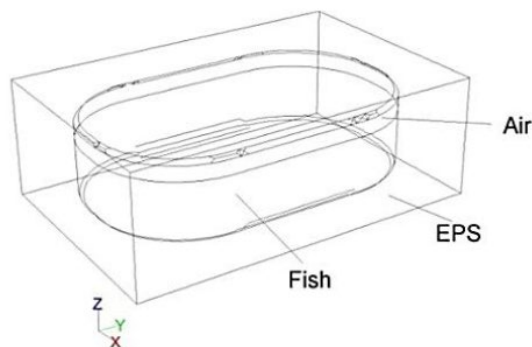
- Aukin sjálfráttur
- Gæðaeftirlit
- Tilbúnir gæðir
- Ormaleit
- **Pökkunarhitastig!!!**



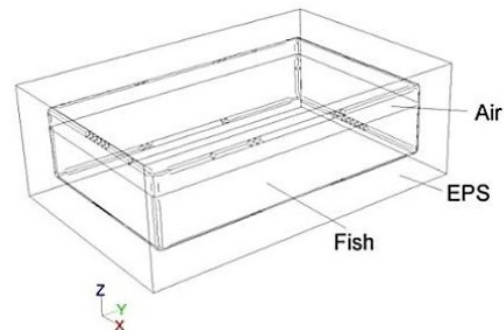
Kviðbein Slægingarsár Svört himna Gátubein Broðæðar og blóðlittur



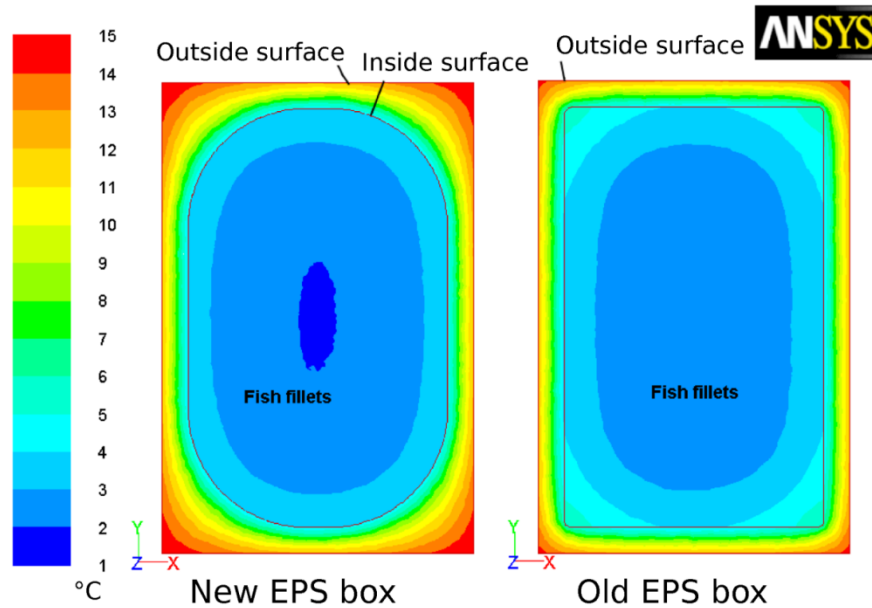
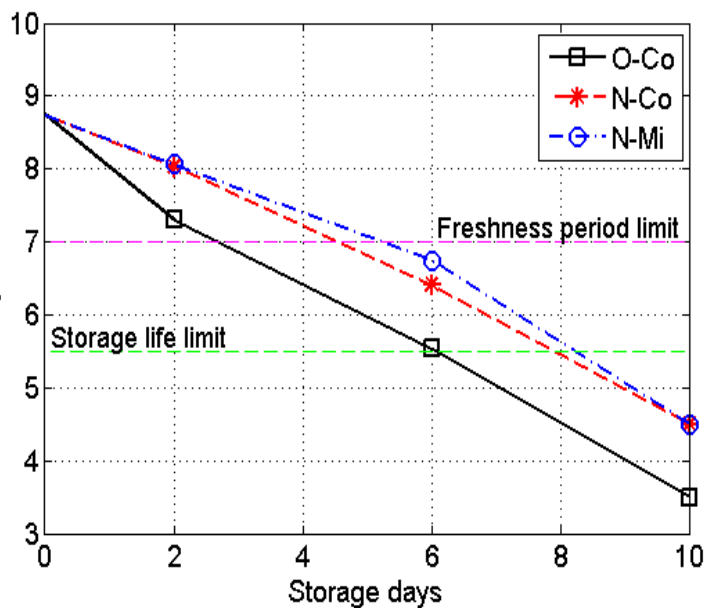
Frauðkassar og varmaflutningslíkön



New box

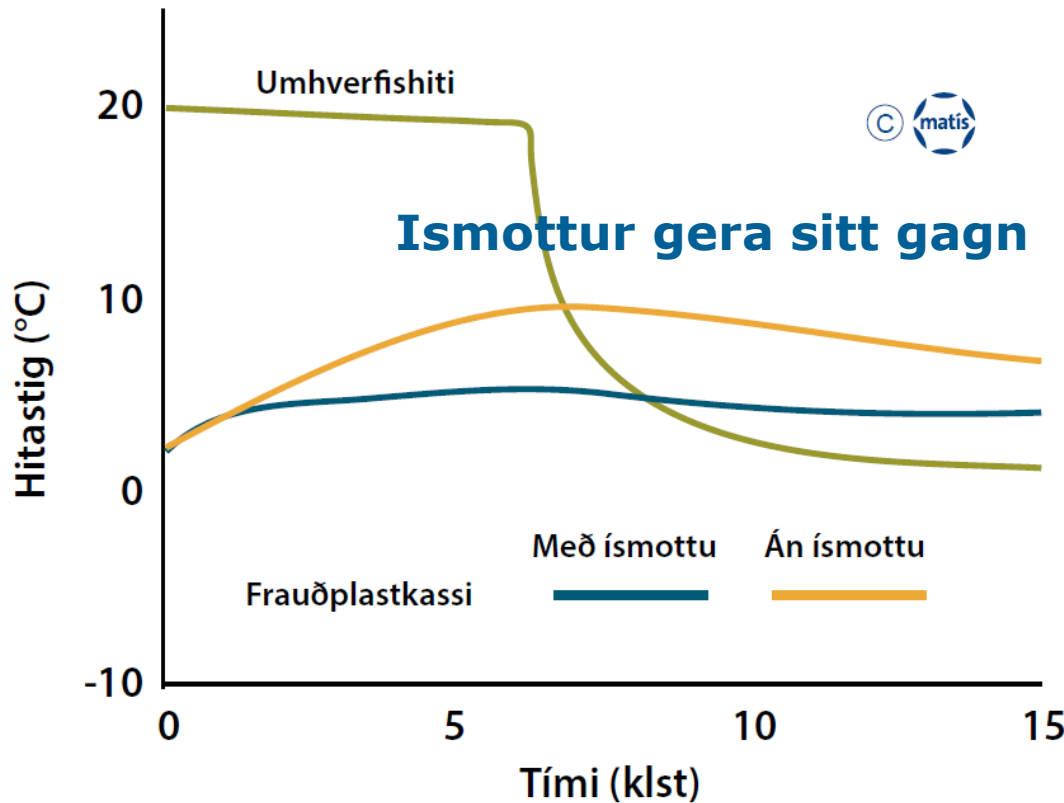


Old box



$T_{init} = 1\text{ }^{\circ}\text{C}$
 $T_{amb} = 15\text{ }^{\circ}\text{C}$
 $t = 4\text{ hours}$

Frágangur kassa



þegar til að flytja fersk flök á
kað í kæligámum?



þöð jafnmiklu magni af vöru, til
hljúplastkassar og til hægri
rauðplastkassar

Ferskfiskkassar Coolsael

Quick Overview



Product	Leakproof box
---------	---------------

Recyclable	Yes
------------	-----

Waterproof	Yes
------------	-----

Sealant	Glued
---------	-------

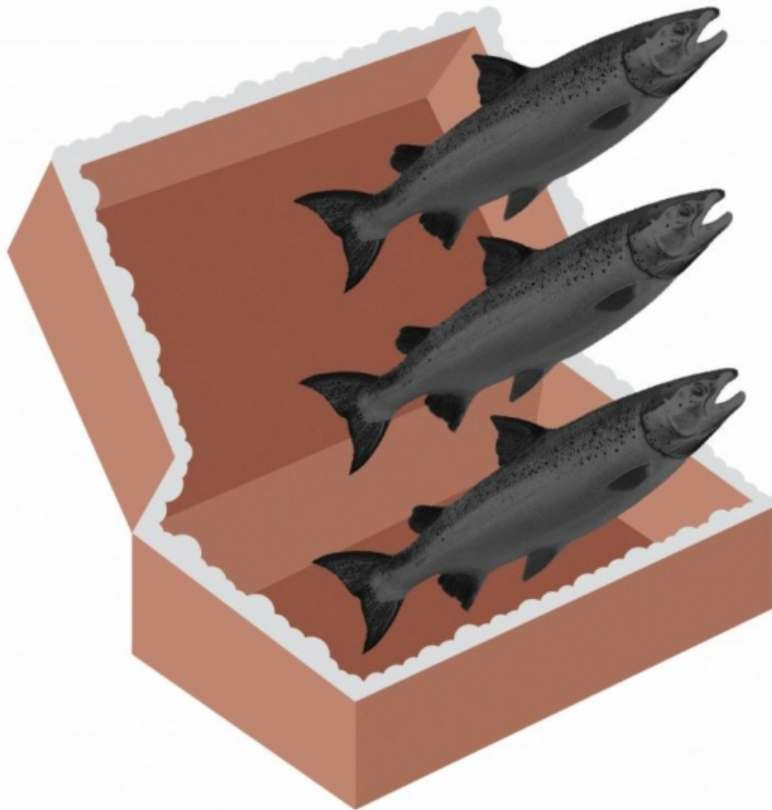
Weight	up to 20k
--------	-----------

Size	Bespoke
------	---------



Nýir kassar – úr nýjum efnum

EcoFishBox



ECO FRIENDLY IMPACT



Flutningar

Veiðar

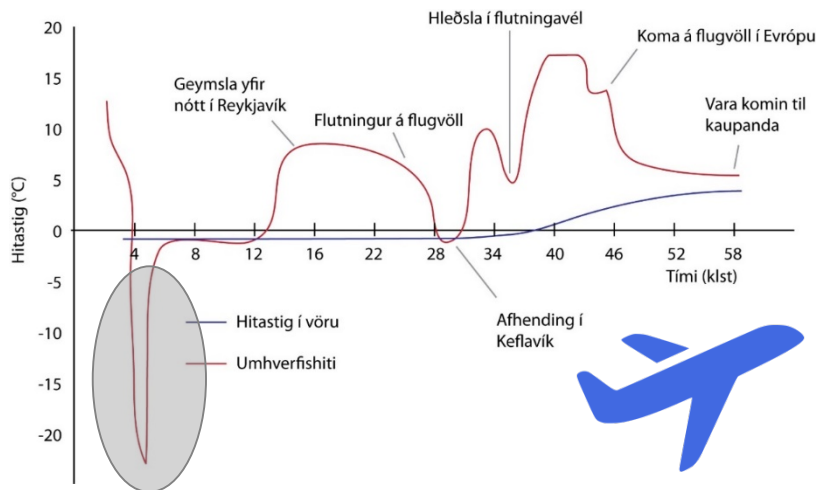
Forvinnsla

Framhalds-
vinnsla

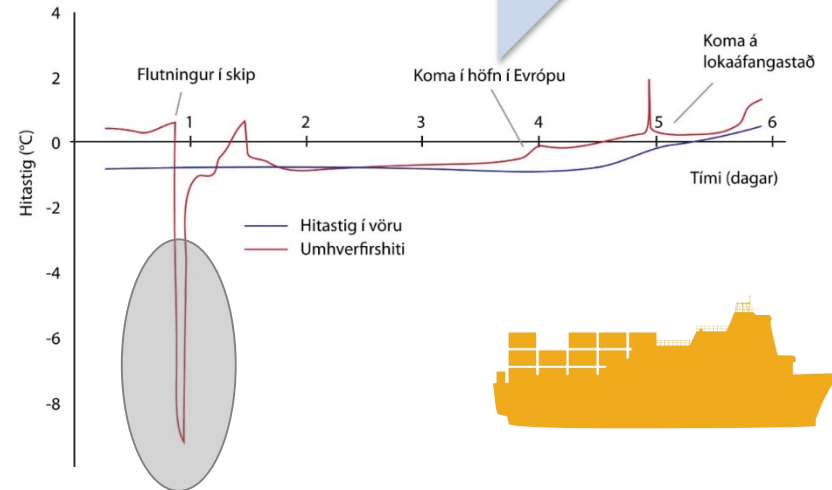
Dreifing

Markaðir

Neytendur



Frostgeymsla
hefur lítil áhrif **Flug 1-2 dagar**

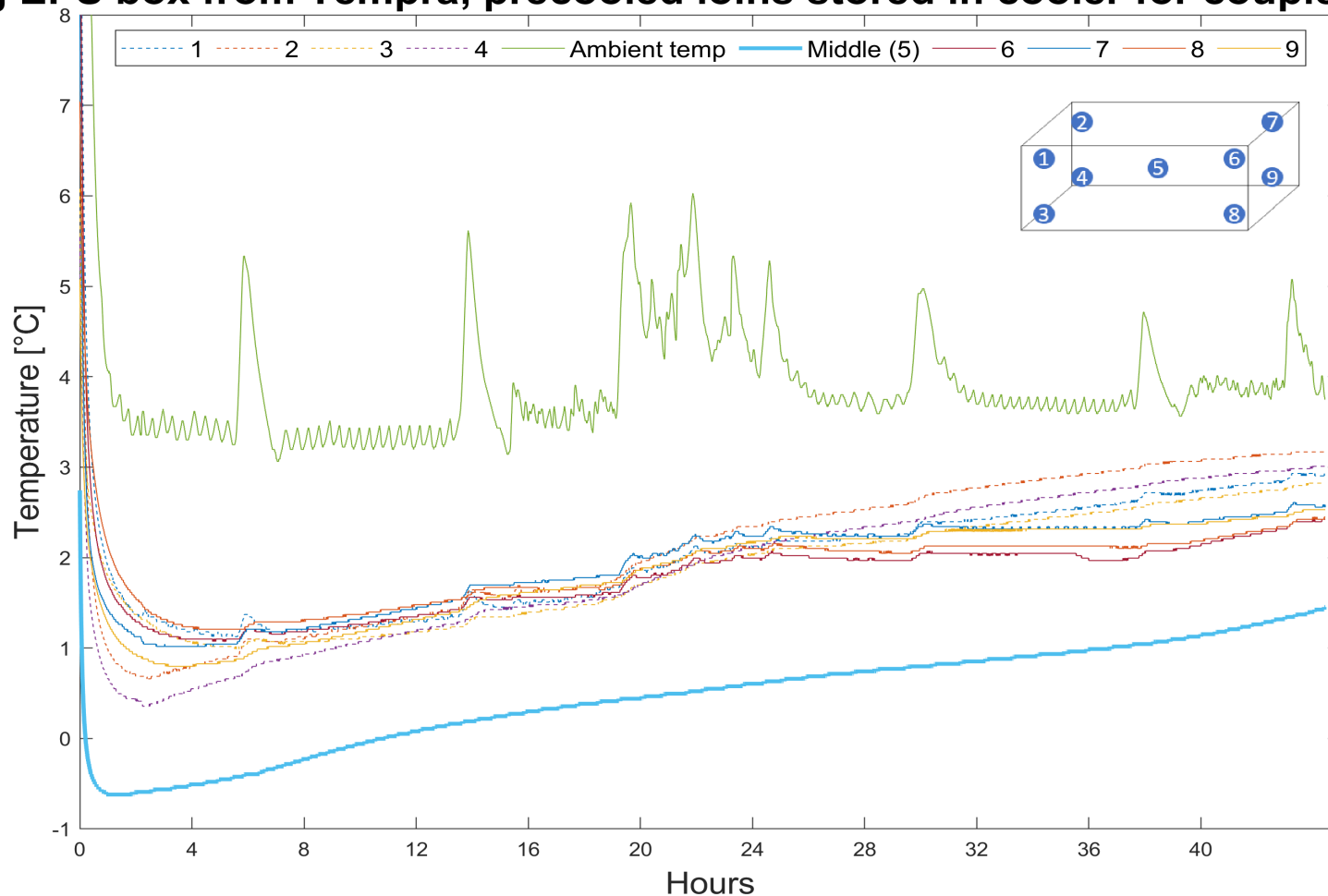


Frostgeymsla
hefur lítil áhrif

Skip 4-6 dagar

Pakkaðir þorskhnakkar í frauðkassa settir inn á kæli – flökin forkæld í pækli

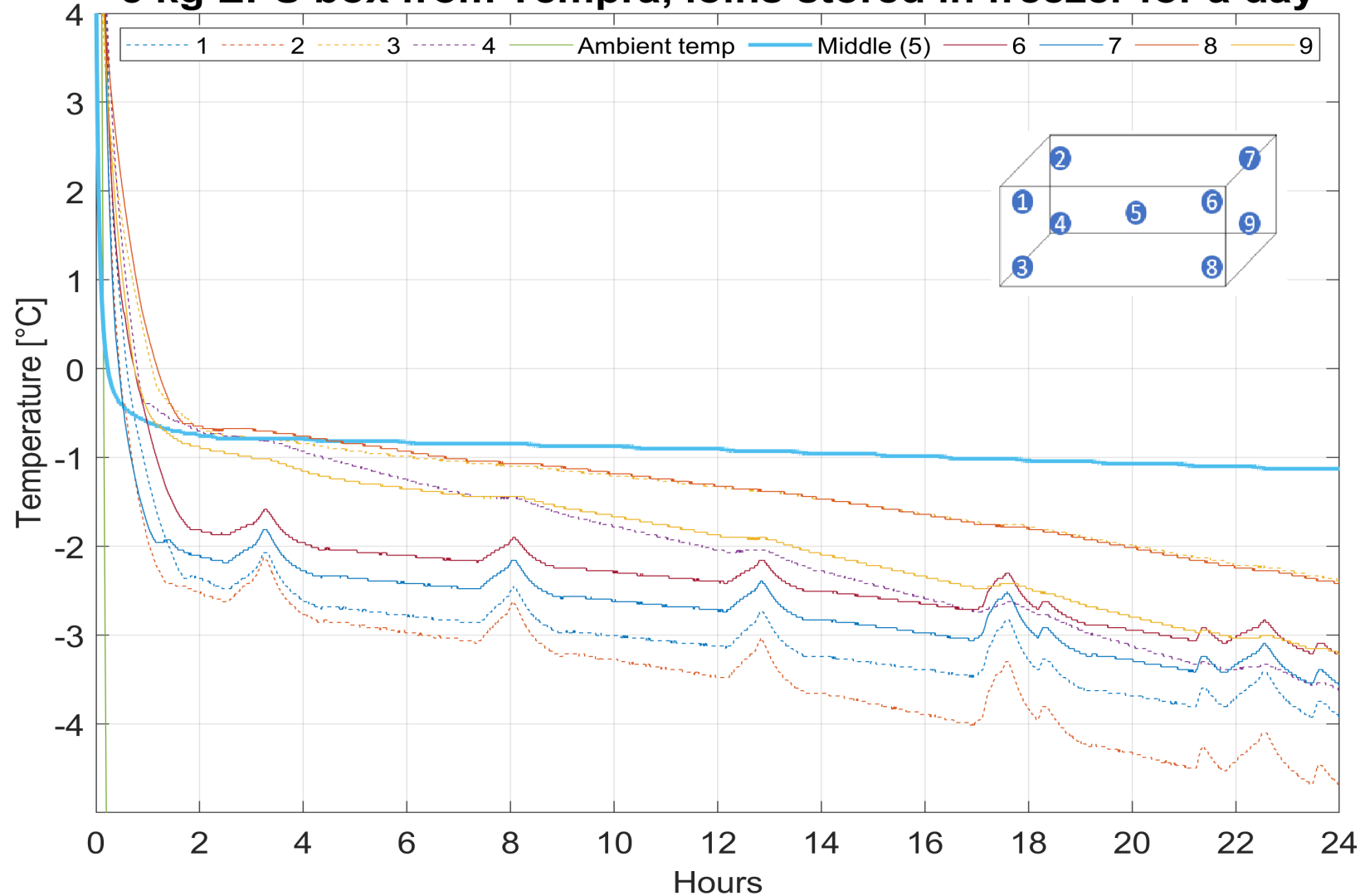
5 kg EPS box from Tempra, precooled loins stored in cooler for couple of days



Pakkaðir þorskhnakkar í frauðkassa settir inn á frysti

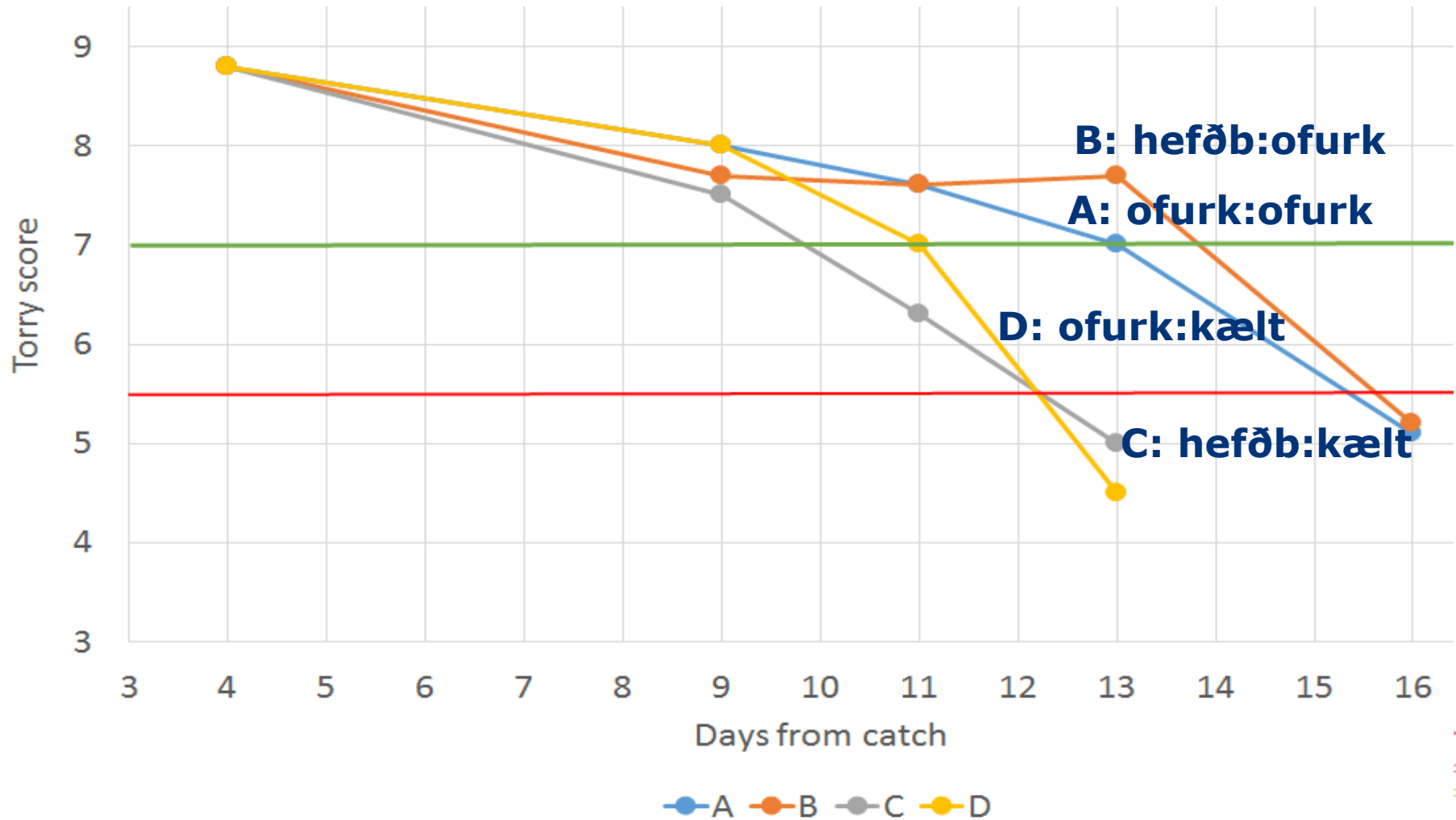
– beint frá vinnslu

5 kg EPS box from Tempra, loins stored in freezer for a day





Geymslupól ferskra þorsk flaka – hráefnið var A,C = ofurkælt og B,D = hefðbundin kæling um borð. (Torry skynmatsskali 10)



Group	On-board storage of whole fish	Storage of fillets
A	Superchilled (-1 °C)	Superchilled (-1 °C)
B	Traditionally iced (0 °C)	Superchilled (-1 °C)
C	Superchilled (-1 °C)	Chilled (1 °C)
D	Traditionally iced (0 °C)	Chilled (1 °C)

Endanleg hönn



Myndir frá S. Arasyni

Lykilorðið: Samvinna!

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



Sigurjón Arason



©Matis



norden



Samtök fyrirtækja
í sjávarútvegi



KG Fiskverkun





Takk fyrir

Thank you

