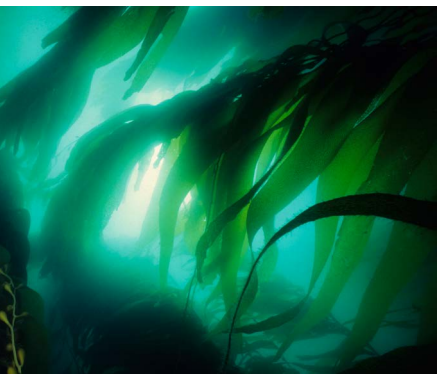

MATVÆLAÖRYGGI, LÝÐHEILSA OG VERÐMÆTASKÖPUN



MATÍS – ÁRSSKÝRSLA 2025

Ársskýrsla Matís 2025 lýsir starfsemi fyrirtækisins á árinu 2025, með sérstakri áherslu á þá þætti starfseminnar sem falla undir þjónustusamning við Matvælaráðuneytið (MAR).

Myndir úr safni Matís og Shutterstock.com

Matís © 2026

EFNISYFIRLIT

Ávarp stjórnarformanns.....	4
Ávarp forstjóra.....	5
1. Inngangur.....	7
2. Rannsóknir og nýsköpun.....	9
3. Áhersluflokkar.....	10
Botnfiskur.....	11
Fiskeldi.....	12
Grænmeti og korn.....	14
Kjöt- og mjólkurvörur.....	18
Nýsköpun, frumkvöðlar og menntastofnanir.....	20
Stjórnsýsla og heilbrigðiseftirlit.....	22
Umhverfi- og loftgæði.....	23
Umhverfis- og sjálfbærirannsóknir.....	24
Uppsjávarfiskur.....	26
Þjónustumælingar.....	27
Þróunaraðstoð.....	28
Þörungar.....	29
Annað.....	30
4. Önnur starfsemi Matís sem styður við íslenskt atvinnulíf.....	32
5. Ráðgjafarþjónusta við stjórnvöld og nefndarstörf.....	34
6. Öryggis- og forgangsráðgjafarþjónusta á sviði matvæla.....	35
7. Matís um land allt.....	36
8. Rannsóknasamstarf við menntastofnanir.....	38
9. Stefnumótun.....	40
10. Fjármögnun og rekstur.....	41
11. Málþing Matís 2025.....	42
12. Stjórn Matís og skipurit.....	43
13. Útgefið efni 2025.....	44

ÁVARP STJÓRNARFORMANNS

HAGNÝT ÞEKKING OG ÞJÓNUSTA

Fyrir rétt um 20 árum eða í desember 2005 var lagt fram frumvarp á Alþingi um að stofna Matvælarannsóknir hf., félag í eigu ríkisins, til að taka yfir rekstur Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins og Matvælarannsóknna Keldnaholti. Tilgangur félagsins yrði að sinna rannsóknum og nýsköpun á sviði matvæla í þágu atvinnulífsins, lýðheilsu og matvælaöryggis. Frumvarpið varð að lögum árið 2006 og fyrirtækið tók til starfa í kjölfarið, en nafninu var síðar breytt í Matís. Á þeim árum sem liðin eru hefur fyrirtækið sinnt þessu yfirgripsmikla hlutverki sínu þannig að eftir hefur verið tekið bæði innanlands og utan.

Á undanförunum áratugum hefur þekkingu innan einstakra greina fleygt fram en jafnframt er sífellt lögð meiri áhersla á þverfaglega samvinnu vísindagreina. Þannig hefur hugtakið „Ein heilsa“ orðið til eða sá skilningur að heilsa manna, dýra og vistkerfa séu nátengd og háð hvert öðru.



Þetta fellur vel að hlutverki Matís sem sinnir mælingum og rannsóknum á lífefnum, örverum og líftækni, erfðafræði, sjálfbærni svo eitthvað sé nefnt. Matís er þannig afar mikilvæg og styrk stoð til þjónustu við atvinnulíf og matvælaframleiðslu og stuðlar á sama tíma að lýðheilsu í þágu allra íbúa. Mikilvægi nýsköpunar í matvælaframleiðslu eykst stöðugt eftir því sem gengur á auðlindir jarðar. Nýsköpun getur snúist um bættu nýtingu auðlinda og sömuleiðis um nýtingu áður óþekktu nýtingu hráefna. Þannig hefur Matís verið í fararbroddi héraendis hvað varða bættu nýtingu bæði sjávarfangs og landbúnaðarafurða en einnig hvað varðar rannsóknir á áður ónýttum næringarefnum svo sem nýpróteinum.

Tækni og gervigreind feykja okkur vonandi áfram í átt að betri heimi en allt bendir þó til þess að mannshugur þurfi að vera með í ráðum. Rannsóknar-, þjónustu- og nýsköpunarfyrirtæki eins og Matís þarf vissulega á bestu tækni og tækjum að halda og mun geta nýtt gervigreind til tímasparnaðar. Hins vegar er grunnurinn að rannsóknum og þjónustu fyrirtækisins fólkið sem þar starfar. Matís getur státað af einvala hópi starfsfólks sem er tilbúið til að verja áhuga og kröftum í rannsóknir, þjónustu og nýsköpun á sviði matvæla í þágu atvinnulífsins, lýðheilsu og matvælaöryggis. Það kom ekki hvað síst í ljós undir lok ársins þegar starfsfólk var beðið um að koma með tillögur að verkefnum sem gætu stutt markmið fyrirtækisins og styrkt rekstur þess. Allir lögðust á eitt og það er tilhlökkunar-efni að fylgast með framtíð fyrirtækisins. Stjórn þakkar starfsfólki vel unnin störf og sömuleiðis samstarfsaðilum, viðskiptavinum og velunnurum fyrirtækisins um land allt, fyrir samvinnu og samskipti á liðnu ári.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "Salvör Jónsdóttir". The signature is fluid and cursive.

Salvör Jónsdóttir, stjórnarformaður

ÁVARP FORSTJÓRA

DRIFKRAFTUR VERÐMÆTASKÖPUNAR Í MATVÆLAÍÐNAÐI

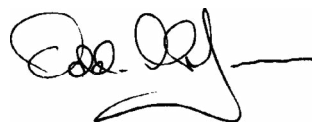
Við stöndum frammi fyrir sífellt flóknari verkefnum þegar kemur að fæðuöryggi, sjálfbærni, umhverfisáhrifum og verðmætasköpun. Til að mæta þessum áskorunum þurfum við að geta aðlagast breyttum tímum, en á sama tíma viðhaldið skýrri stefnu við að efla matvælarannsóknir, sjálfbæra framleiðslu og verðmætasköpun í landinu. Það er vissulega áskorun.

Árið 2022 hóf Matís stefnumótunarvinnu sem hafði það að markmiði að skýra hlutverk okkar og tryggja að stefnan yrði innleidd í dagleg störf. Áherslan var ekki á stefnumótun sem afmarkað verkefni, heldur á stöðuga innleiðingu, breyttar venjur í stjórnun og skýrari ábyrgð innan skipulagsins.

Í kjölfarið var starfsemi Matís skipt í tvö megin svið, rannsóknasvið og þjónustusvið, og faghópar eflir. Með þessu höfum við aukið samvinnu, skilvirkni og ábyrgð, og skapað skýrari farveg fyrir hugmyndir, forgangsroðun og framkvæmd verkefna. Þessi vinna hefði ekki orðið að veruleika án jákvæðrar þátttöku og fagmennsku starfsfólks Matís, og vil ég færa því sérstakar þakkir fyrir metnað og samstarf í þessari vegferð.

Matís gegnir lykilhlutverki í því að tengja saman rannsóknir, nýsköpun og þarfir samfélagsins. Matís tekur virkan þátt í alþjóðlegum rannsóknarverkefnum, einkum innan Evrópu, þar sem þróuð eru ný tól og lausnir á sameiginlegum áskorunum. Með nánú samstarfi við fyrirtæki, stjórnvöld og háskóla höfum við byggt upp mikilvæga brú milli alþjóðlegrar og innlendrar rannsóknarvinnu og atvinnulífs í landinu. Þannig eflum við samkeppnishæfni íslenskrar matvælaframleiðslu og sjálfbæra nýtingu lífaútlinda í landinu.

Við munum halda áfram að styrkja þessa stöðu og tryggja að þekking skili raunverulegum árangri. Með samstilltu átaki starfsfólks Matís, samstarfsaðila og hagaðila er Matís vel í stakk búið til að takast á við áskoranir framtíðarinnar og leggja sitt af mörkum til að efla verðmætasköpun og sjálfbæra matvælaframleiðslu í landinu.



Oddur Már Gunnarsson, forstjóri





STEFNA OG FRAMTÍÐARSÝN MATÍS:

- Að vera framsækið þekkingarfyrtæki sem eflir samkeppnishæfni og sjálfbærni matvælaframleiðslu á Íslandi.
- Að skila íslensku samfélagi verðmætum afurðum með samstarfi og þjónustu við atvinnulífið.
- Að vera hornsteinn matvælaöryggis á Íslandi og styðja íslensk yfirvöld í að tryggja öryggi og heilnæmi matvæla.
- Að styðja við nýsköpun og auka verðmætasköpun er tengjast matvælum og líftækni um allt land.
- Að stuðla að bættu fæðuöryggi hér á landi með rannsóknum og nýsköpun er tengjast innlendum lífauðlindum, í tengslum við atvinnulífið, yfirvöld og fræðasamfélagið.
- Að vera eftirsóttur samstarfs- og þjónustuaðili fyrirtækja og stofnana.
- Að vera eftirsóknarverður, krefjandi og spennandi vinnustaður með fyrsta flokks aðstöðu þar sem starfsfólk nýtur sín í starfi.

1. INNGANGUR

Matís er opinbert hlutfélag sem heyrði undir Matvæla-
ráðuneytið (MAR) árið 2024. Eftir það heyrir Matís undir
Atvinnuvegaráðuneytið (ANR). Félagið heldur úti mæli-
innviðum og sérfræðipækkingu á sviði matvælaöryggis,
sem hefur að markmiði að tryggja heilnæmi matvæla á
innlendum markaði og að matvælaútflytjendur geti uppfyllt
alþjóðleg skilyrði um heilnæmi sinnar framleiðslu. Einnig
vinnur félagið að rannsóknum og nýsköpun sem tengjast
matvælaframleiðslu og nýtingu innlendra lífauðlinda í þágu
atvinnulífsins og samfélagsins í heild til að stuðla að aukinni
verðmætasköpun, og til að efla matvælaöryggi, fæðuöryggi
og lýðheilsu.

Með samstarfi við fjölbreyttan hóp hagaðila eru afurðir
rannsókna og nýsköpunar nýttar til að auka þekkingu og
skapa verðmæti í samfélaginu. Þannig skipar Matís stóran
sess í verðmætasköpun, eflir matvælaframleiðslu og sam-
keppnishæfni íslensks atvinnulífs og afurða – og stuðlar um
leið að aukinni sjálfbærni.

Matís er leiðandi í efna-, erfða- og örverurannsóknum mat-
væla á Íslandi og gegnir mikilvægu hlutverki við að tryggja
matvælaöryggi og bæta lýðheilsu. Matís veitir stjórnvöldum
og stofnunum stuðning og ráðgjöf um viðbrögð ef upp
kemur matvælavá, sem er lykilatriði til þess að hægt sé að
lágmarka neikvæð áhrif hópsýkingar eða faraldurs á lýðheilsu
og efnahag þjóðarinnar. Matís vinnur náið með opinberum
eftirlitsaðilum við ráðgjöf, mælingar, vöktun og áhættumat
til að tryggja matvælaöryggi íslenskra neytenda og verðmæti
útflutningsafurða.

Með rannsóknum og vöruþróun á matvælum og inni-
haldsefnum stuðlar Matís að bættri lýðheilsu landsmanna.

Áhersla er lögð á þróun fjölbreyttra, næringarríkra matvæla
sem hafa heilsuþætandi áhrif.

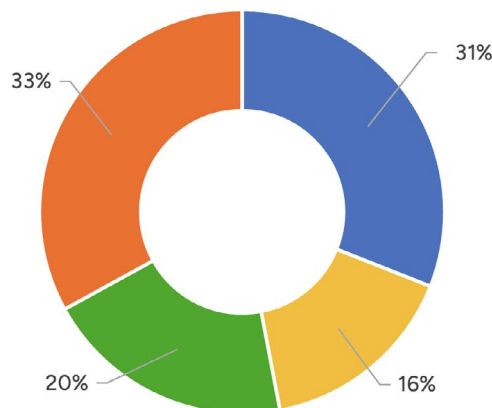
Starfsemi Matís árið 2025 var fjármögguð með þjónustu-
samningi við MAR (31%), tekjum úr erlendum sjóðum og
þjónustuverkefnum við erlend fyrirtæki (16%), tekjum
úr innlendum sjóðum og frá þjónustu við opinbera aðila
(20%), og sölu og þjónustu til innlendra fyrirtækja (33%).
Heildarvelta Matís árið 2025 var 1.990 milljónir króna.

Árið 2025 störfuðu 93 starfsmenn hjá Matís í 85 stöðugildum.

Matís er að stórum hluta fjármagnað með styrkjum úr inn-
lendum og erlendum samkeppnisrannsóknasjóðum sem
gera kröfur um mótframlag þátttakenda. Hluti þjónustu-
samningsins við MAR fjármagnar þessi mótframlög Matís.
Rannsóknasjóðir gera mismunandi kröfur um mótframlag
en almennt krefjast innlendir samkeppnisjóðir hærra
mótframlags en erlendir sjóðir.

Auk þeirrar miklu verðmætasköpunar sem niðurstöður rann-
sóknar- og nýsköpunarverkefna skila íslensku samfélagi er
bein ávöxtun þess hluta þjónustusamnings sem varið er
í rannsóknaverkefni góð. Með sókn í innlenda og erlenda
samkeppnisjóði aflar Matís um 2 krónur á móti hverri krónu
sem MAR leggur til rannsókna.

Grunnurinn að árangri af starfi Matís er öflugt samstarf,
innanlands sem utan, með fyrirtækjum, stofnunum, yfir-
völdum og frumkvöðlum.



TEKJUR MATÍS 2025

- Þjónustusamningur við MAR 31%
- Erlendir sjóðir og fyrirtæki 16%
- Innlendir sjóðir og opinberir aðilar 20%
- Innlend fyrirtæki og aðrar tekjur 33%

ÁHERSLUR OG VERKEFNI MATÍS STUÐLA AÐ ÞVÍ AÐ HEIMSMARKMIÐUM SAMEINUÐU ÞJÓÐANNA UM SJÁLFBÆRA ÞRÓUN VERÐI NÁÐ.

AF MARKMIÐUNUM 17 ERU ÞAÐ EINKUM EFTIRFARANDI MARKMIÐ SEM STARFSEMI MATÍS TENGIST.



Útrýma hungri, tryggja fæðuöryggi og bætta næringu og stuðla að sjálfbærum landbúnaði.



Grípa til bráðra aðgerða gegn loftslagsbreytingum og áhrifum þeirra.



Stuðla að heilbrigðu lífferni og vellíðan fyrir alla frá vöggu til grafar.



Hafið og auðlindir þess vernduð og nýtt á sjálfbæran hátt með vísindalegri þekkingu.



Stuðlað að sjálfbærum hagvexti og arðbærum atvinnutækifærum. Aukinni framleiðni í atvinnulífinu náð með fjölbreytni, tækni-nýjungum og nýsköpun.



Landið og auðlindir þess vernduð og nýtt á sjálfbæran hátt með vísindalegri þekkingu.



Stuðlað að uppbyggingu sjálfbærra atvinnuvega og hlúð að nýsköpun.



Blása lífi í alþjóðlegt samstarf um sjálfbæra þróun og grípa til aðgerða.



Unnið að því að tryggja sjálfbær framleiðslumynstur og skilvirka nýtingu náttúru-auðlinda. Dregið úr sóun matvæla.



HEIMSMARKMIÐIN
um sjálfbæra þróun

2. RANNSÓKNIR OG NÝSKÖPUN

Í SAMRÆMI VIÐ LÖG UM HLUTVERK MATÍS ER RANNSÓKNUM FYRIRTÆKISINS SKIPT UPP Í ÞRJÚ ÁHERSLUSVIÐ: MATVÆLAÖRYGGI, LÝÐHEILSU OG VERÐMÆTASKÖPUN.

MATVÆLAÖRYGGI

Matís er hornsteinn matvælaöryggis á Íslandi. Það sér um rekstur tilvísunarrannsóknastofa, og öryggis- og forgangsþjónustu á sviði matvæla fyrir eftirlitsstofnanir og lögbær stjórnvöld. Matís er leiðandi í efna- og örverurannsóknnum matvæla og liggur styrkur fyrirtækisins í breiðum grunni getu, þekkingar og innviða sem tryggja öryggis- og forgangsþjónustu ef upp kemur matvælavá.

Áhersla hefur verið lögð á rannsóknir á óæskilegum efnum og örverum í matvælum og vinnsluumhverfi, og þróun greiningaraðferða. Aukinn skilningur á eðli, uppruna og smitleiðum sjúkdómsvaldandi örvera er mikilvægur til að tryggja öryggi matvæla, koma í veg fyrir faraldra og efla öryggi neytenda. Matís hefur umfangsmikla þekkingu á örverum í matvælum og virðiskeðjum þeirra, og beitir m.a. nýjustu tækni, raðgreiningum erfðaeftnis, við að rekja uppruna smita. Það er grundvallaratriði fyrir kaupendur íslenskra afurða að geta treyst því að þau matvæli sem framleidd eru hér á landi séu örugg. Útflutningur íslenskra matvæla er einnig háður heilnæmi þeirra með hliðsjón af lögum, reglugerðum og kröfum kaupenda.

Matís þjónustar íslensk stjórnvöld og atvinnulíf með því að reka öryggisþjónustu, bjóða upp á þjónustumælingar og hafa tiltæk vönduð og vel skilgreind vísindaleg gögn, m.a. um óæskileg efni og örverur í íslenskum matvælum. Nauðsynlegt er að styðja fullyrðingar um hreinleika og heilnæmi íslenskra matvæla með áreiðanlegum gögnum frá óháðum aðila eins og Matís, sem byggja á rannsóknnum og vöktun á afurðum og umhverfinu.

LÝÐHEILSA

Matís stuðlar að því að bæta lýðheilsu á Íslandi með rannsóknnum og vöruþróun. Mikilvægt er að þekkja eiginleika íslenskra afurða og eru haldgóð gögn forsenda umræðna um hvernig við bætum líf og heilsu. Matís hefur byggt upp gagnvirkan gagnagrunn, ÍSGEM, með upplýsingum um efnainnihald matvæla sem eru á íslenskum markaði. Unnið hefur verið að uppfærslu gagnagrunnsins á árinu. Gagnvirkir, notendavænir gagnagrunnar með upplýsingum um innhald jákvæðra og óæskilegra efna í matvælum eru mikilvægir og nýtast neytendum, framleiðendum, seljendum, kaupendum, stjórnvöldum og öðrum hagaðilum. Matís vinnur að fjölbreyttum verkefnum sem styðja við bættu lýðheilsu landsmanna, allt frá því að kortleggja steinefnamagn í hliðarafurðum og hýði grænmetis og ávaxta, rannsaka áhrif mataræðis á þarmaflórana, skoða hvort næringarinnihald mjólkur er breytilegt eftir árstímum og til rannsókna á lífvirkum efnum í þörungum.

VERÐMÆTASKÖPUN

Matís vinnur markvisst að því að auka verðmætasköpun er tengist matvælaframleiðslu og líftækni, til eflingar samkeppnishæfni íslenskra afurða og atvinnulífs. Markmiðið er sjálfbær nýting auðlinda til sjávar og sveita. Ein helsta sérstaða Íslands er hversu vel hefur tekist að skapa verðmæti úr þeim auðlindum sem landið hefur upp á að bjóða, og mæta þörfum neytenda og erlendra markaða með úrbótum í hinum ýmsu hlekkjum virðiskeðjunnar. Matís hefur gegnt mikilvægu hlutverki í að skapa þessa sérstöðu og unnið með atvinnulífinu að rannsóknnum og nýsköpun til að hámarka verðmæti og afrakstur frá þeim auðlindum sem þjóðin býr yfir. Meðal mikilvægra verkefna sem stuðlað hafa að aukinni verðmætasköpun má nefna fullvinnslu og nýtingu á ýmiss konar hliðarafurðum, bættu vinnsluferla, vöruþróun, úrbætur á pakkningum og flutningsferlum, þróun á nýjum próteingjöfum og ensímum o.m.fl.

3. ÁHERSLUFLOKKAR

Á árinu 2025 var unnið að 160 þjónustu-, rannsókn- og nýsköpunarverkefnum hjá Matis. Eru þessi verkefni flokkuð í áhersluflokka eftir því hvaða framleiðendum, greinum og hópum þeim er einkum ætlað að þjónusta.

Áhersluflokkarnir og fjöldi verkefna í hverjum flokki voru:

Áhersluflokkar	Fjöldi verkefna
Botnfiskur	16
Fiskeldi	25
Grænmeti og korn	6
Kjöt- og mjólkurvörur	6
Nýsköpun, frumkvöðlar og menntastofnanir	3
Stjórnsýsla og heilbrigðiseftirlit	21
Umhverfi- og loftgæði	12
Umhverfis- og sjálfbærnirannsóknir	17
Uppsjávarfiskur	5
Þjónustumælingar	25
Þróunaraðstoð	4
Þörungar	13
Annað	7

Hér á eftir er stutt lýsing á helstu áherslum og afrakstri innan hvers áhersluflokks frá árinu 2025.

BOTNFISKUR



Tengiliður:
Hildur Inga Sveinsdóttir
verkefnastjóri
hilduringa@mat.is

Árið 2025 voru rannsóknáherslur í verkefnum tengdum botnfiski fjölbreyttar. Litið var til m.a. nýtingar hliðarstrauma, vannýtttra tegunda, vatnsnýtingar, gæðamála, upprunagreininga, kælingar og þökkunar.

Alls féllu 16 verkefni undir þennan áhersluflokk, en þau voru eftirfarandi:

- [Bætt gæði á sjófrystum ufsa](#)
- [Bættir vinnsluferlar við sjófrystingu karfa](#)
- [EuFish SustainableGrowth](#)
- [Fishery at 78: Small scale fishery for local value creation on Svalbard](#)
- Flökun, frysting og framtíð kolmunna
- [Hrognkelsakollagen – umhverfsvæn afurð](#)
- [Kuldaból](#)
- Mat á gæðum sjávarafra mismunandi útgerðarflokka
- [Nýting hliðarafurða – Lincoln og Matís samstarf](#)
- OptimIce Wrap - Örofin kælikeðja í fiskvinnslu og þökkun
- [Saltfisksvindl – Eftirlit og upprunagreining fyrir íslenskar saltfiskafurðir](#)
- [Saltfiskkræsingar](#)
- Sjálfvirkt gæðamat til flokkunar afla á sjó
- [Sjávarsalt](#)
- [Sýnileg sjálfbærni](#)
- [Vinnustofa um aflagæði - AG Fisk](#)

Nokkur verkefnanna snéru að greiningum á ferlum á áhrifaþáttum tengdum bættum gæðum afla t.d. eftir afurðaflokkum og áhrifum á verðmæti afurða. Þá var litið til greininga á áhrifum breytinga á ferlum við vinnslu, t.d. frystingu og kælingu, á gæði bæði á sjó og landi. Við greiningar var litið til hefðbundinna aðferða við mat á gæðum, en einnig lagt mat á möguleikum við nýtingu tækninýjunga við mat á gæðaþáttum, eins og til dæmis með nýtingu svokallaðrar ofurrófsmyndgreiningartækni (hyper-spectral imaging) til aflagreiningar og gæðaflokkunar. Niðurstöður benda til að unnt sé að nýta slíka tækni til að straumlínulaga veiðar og vinnslu, og auka sjálfvirkni.

Áhersla í verkefnum sem snúa að vinnslu hliðarhráefnis og vannýtttra tegunda var aðallega aukin nýting próteina til manneldis úr t.d. vannýttum tegundum á borð við gulllax og kolmunna sem og nýting hliðarstrauma úr vinnsluvatni til vinnslu á próteinafurðum. Greiningar og vinnsla á þessu hráefni fór fram með það fyrir augum að auka virði straumanna og þannig nýtingu auðlindarinnar. Niðurstöður verkefnanna sýna að tækifæri eru til áframhaldandi aukinnar nýtingar hliðarstrauma frá vinnslu botnfisks á Íslandi þrátt fyrir að mikill árangur hafi náðst nú þegar. Sérstaklega í breyttri nýtingu áður vannýtttra tegunda.

Einnig var unnið að verkefnum er snúa að söltuðum afurðum, t.d. til með því að þróa nýja saltfiskrétti og stuðla að aukinn saltfiskneyslu hér innanlands sem og á Norðurlöndunum. Að auki var litið til markaða sem versla með saltaðar afurðir frá íslenskum framleiðendum og sýndu niðurstöður að á þeim mörkuðum, á Spáni og Portúgal, greindist svindl eða mistök í upprunamerkingum saltfiskafurða í 16% tilfella. Í saltfiskvinnslu er í ýmis horn að líta og var einnig unnið að því að rannsaka möguleika á nýtingu hliðarstrauma frá vinnslu neysluvatns úr sjó, þá þann saltþækil sem eftir verður, til vinnslu á saltfiski.



Botnfiskaverkefnin komu að öllum hlekkjum virðiskeðjunnar, frá veiðum og vinnslu að borði neytandans, auk þess að í þeim var litið til umhverfisáhrifa og tækifæra til aukinnar sjálfbærni. Verkefnin voru öll unnin í nánu samstarfi við stóran og fjölbreyttan hóp fyrirtækja í sjávarútvegi og nýsköpun ásamt rannsóknáðilum bæði hérlendis og erlendis.

FISKELDI

Matís hefur yfir að ráða góðri aðstöðu og öfluglu liði sérfræðinga á sviði fiskeldisrannsókna, þá sér í lagi hvað varðar fódurrannsóknir. Fiskeldi gegnir veigamiklu hlutverki þegar kemur að því að tryggja fæðuöryggi heimsins, sem og í verðmætasköpun og byggðapróun hér á landi. Fiskeldisframleiðsla Íslendinga hefur margfaldast og útlit er fyrir áframhaldandi vöxt á komandi árum. Matís hefur lagt áherslu á að styðja við þessa atvinnugrein eftir fremsta megni og leitað eftir viðtæku samstarfi við greinina. Sérstaklega hefur fyrirtækið beint sjónum að fódurrannsóknum en einnig að ræktun og erfðum, þarmaflóru, vinnslu, vöruþróun, pakkningum, flutningum o.fl. Þess utan býður Matís upp á ýmiss konar þjónustu og mælingar er varða gæði og matvælaöryggi í virðiskeðju fiskeldis.

Matís rak tilraunaeldisstöðina MARS (Matís Aquaculture Research Station) á árinu. MARS er nýstárleg rannsóknastöð sem gerir okkur meðal annars kleift að prófa innihaldsefni fyrir fóður, vatnsmeðferðir og mismunandi umhverfisaðstæður. Aðstaðan samanstendur af þremur endurnýtingakerfum (RAS-Recirculating Aquaculture System), þar sem hægt er að stilla umhverfisbreytur fyrir seltu (0-40 ppt) og hitastig (5-35°C), allt eftir þörfum hverju sinni. Í MARS er framleitt fóður og framkvæmdar fódurtilraunir á ýmsum fiskeldistegundum þ.m.t. á Atlantshafs laxi, beitarfiski (tilapiu), bleikju, regnbogasilungi, hvítleggjarækju og ostrum. Þegar kemur að fódurrannsóknum og fódurtilraunum hefur Matís töluverða sérstöðu á markaði þar sem fyrirtækið getur einnig boðið upp á gæða-, efna- og örverumælingar, skynmat og sérfræðipækkingu í tengslum við erfðafræði, vinnslu, vöruþróun, pakkningar, flutninga o.fl. Þessi sérstaða hefur gert Matís að eftirsóttum samstarfsaðila í rannsóknaverkefnum og mörg stærstu fyrirtæki heims í fódurgerð og fiskeldi kaupa nú fódurtilraunir og aðra sérfræðiþjónustu af Matís.

Árið 2025 tók Matís þátt í 18 rannsókn- og nýsköpunarverkefnum á sviði fiskeldis, auk þess sem sjö aðkeyptar fódurtilraunir voru framkvæmdar í MARS fyrir innlend og erlend fyrirtæki.



Tengiliður:
Guðmundur Stefánsson
sviðsstjóri þjónustu
gst@matís.is

Þau rannsóknaverkefni sem unnið var að á árinu á sviði fiskeldis voru eftirfarandi, en ekki er unnt að greina frá þjónustuverkefnunum sökum trúnaðar við viðskiptavinum:

- [BIOTOOL Hátækni til umhverfsvöktunar í fiskeldi](#)
- [BlueGreenFeed](#)
- [Eldismöguleikar á norðlægum tegundum að lægri stigum](#)
- [Fosfór úr fiskeldisseyru](#)
- [Fóðurfantasía svörtu hermannaflugunnar](#)
- Fódurtilraunir fyrir Mýsköpun
- Fullnýting meltu
- [Jarðvegsbætandi lífefni](#)
- Laxamyrja
- [Lús-eDNA](#)
- [MICROBIOMES4SOY](#)
- SalmonHealthValue
- Sjálfbært lagareldi - Uppbygging náms
- [SNP-erfðasett fyrir vöktun og ræktun laxa](#)
- [Stafrænn tvívari matvæla](#)
- [Verðmætaaukning hliðarafurða laxa úr landeldi](#)
- [Verðmætasköpun úr laxblóði](#)
- [Vöktun Sjókvíaeldissvæða með erfðafræðilegum aðferðum](#)

Eins og sjá má var mikill fjöldi rannsókn- og nýsköpunarverkefna er tengjast fiskeldi í vinnslu á árinu og lagði Matís áherslu á að þjóna þessum nýja iðnaði sem best til að tryggja örugga, sjálfbæra og arðsama atvinnugrein til hagsbóta fyrir land og þjóð.



Starfsmenn í tilraunaeldisstöð Matís í maí 2025.
Fredrik Marthinsen, Sven-Ole Meiske, Moritz Trautmann,
Georges Lamborelle, Mykolas Kurmis og Rugile Normantaite.



GRÆNMETI OG KORN



Tengiliður:
Ólafur Reykdal
verkefnastjóri
olafurr@matis.is

Á árinu 2025 voru í gangi sex verkefni hjá Mátis sem féllu undir áhersluflokkinn grænmeti og korn. Þar af voru þrjú verkefni um grænmeti og þrjú um korn.

Verkefni í þessum flokki voru eftirfarandi:

- [Getur léttbygg nýst til framleiðslu á bökunarvörum og mjólk?](#)
- [Íslenskt byggmalt til aukinnar sérstöðu fyrir íslenskan bjór](#)
- [Bruggger nýtt til manneldis og fódurs \(BrewPro\)](#)
- [Dalavítlaukur](#)
- [Kryddjurtir lengja geymsluþol matvæla](#)
- [Vefjaræktun á stofnútsæði kartaflna](#)

KORN

Mátis tók þátt í tveimur þróunarverkefnum með kornbændum 2025. Þessi verkefni voru ólík vegna þess að annars vegar var fjallað um léttbygg sem hefur ekki náð fullum þroska en hins vegar um mjög vel þroskað bygg sem er hæft til ölgerðar og sem sáðkorn. Bæði þessi verkefni skiluðu jákvæðum niðurstöðum sem sýna fram á að hægt er að auka verðmæti innlends byggs. Ástæða er til að beina aukinni athygli að mikilvægi byggs fyrir fæðuöryggi og skiptir þá bygg máli sem manneldiskorn og fóður fyrir mjólkurkúr og svín. Að auki var unnið rannsóknaverkefni um aukaafurðir bjórgerðar.

Veðurfar er breytilegt milli ára á Íslandi og sum héruð geta lent í því að korn nái ekki að þroskast eins vel og ætlast er til. Í Matvælasjóðsverkefni Eiríks Blöndal hjá Góðum bita ehf. á Jaðri í Borgarfirði, *Getur léttbygg nýst til framleiðslu á bökunarvörum og mjólk?*, var ætlunin að finna leiðir til að gera verðmæti úr lítt þroskuðu byggi (léttbyggi). Hjá Mátis voru gerðar mælingar á næringargildi léttbyggsins. Í ljós kom að þetta bygg innihélt mikið af trefjaefnum en engu að síður mældust önnur næringarefni þótt hlutfall þeirra væri lægra en í fullþroskuðu byggi. Léttbyggið er frábær trefjagjafi til íblöndunar í matvæli. Brauðbakstur með 10 hlutum af léttbyggi á mótí 90 hlutum af hveiti gaf ágætt, heilsusamlegt brauð. Tilraunir með fódur mjólkurkúna með léttbyggi ásamt öðru fódri gáfu góða raun. Samanburður á léttbyggi og innfluttu byggi í fódri leiddi í ljós svipað magn mjólkur í báðum tilfellum og efnainnihald mjólkurinnar var einnig svipað. Kornbændur geta því hugað að því að gera verðmæti úr léttbyggi í erfiðum árum.

Maltað bygg er flutt inn í stórum stíl til framleiðslu á hinum ýmsu bjórtegundum. Eymundur Magnússon frumkvöðull og bóndi í Vallanesi (Móðir Jörð) á Austurlandi vann verkefnið *Íslenskt byggmalt til aukinnar sérstöðu fyrir íslenskan bjór*. Verkefnið var styrkt af Matvælasjóði. Möltunaraðstaða var byggð upp í Vallanesi og eftir nokkrar atrennur tókst að framleiða byggmalt af góðum gæðum. Maltið var síðan notað til að framleiða austfirskan bjór í handverksbrugghúsi á Egilsstöðum og þótti bjórinn mjög góður. Þetta var mikilvægt skref til að skapa sérstöðu fyrir bjór úr héraði. Það er sérstaklega athyglisvert að ekkert innflutt malt var notað við framleiðsluna. Mátis veitti ráðgjöf í verkefninu og sá um mælingar.

Verkefnið *BrewPro* miðaði að þróun á iðnaðarferli til framleiðslu matvæla og fódurs úr geri sem verður til við bjórgerð. Um 50% af þurrvigt gersveppa er prótein og eftirspurn eftir próteini í matvæli og í fóður fyrir eldisfisk er sífellt að aukast. Verkefninu er nú lokið og niðurstöður sýna að hægt er að hreinsa og þurrka gerið til notkunar í fóður fyrir laxeldi. Rannsóknir sýna að þurrkað bruggger má nota að minnsta kosti sem 15% af heildarfóðri án þess að hafa neikvæð áhrif á vöxt, fódurnýtingu eða bragð laxins. Að auki er unnt að framleiða bæði prótein- og bragðefni til manneldis, en frekari rannsóknir eru þó nauðsynlegar til að draga úr bitru aukabragði sem fylgir brugggerinu.



Eymundur Magnússon frumkvöðull og bóndi á kornakri í Vallanesi með björinn sinn.



Samanburður á brauðum með og án léttbyggs. Brauð úr hvítu hveiti til vinstri, brauð með 10% léttbyggi til hægri.



Þurrkað léttbygg.

GRÆNMETI

Verkefni um grænmeti hjá Matís hafa verið fjölbreytt á liðnum árum. Að þessu sinni fjalla verkefni um hvítlauk, kryddjurtir og kartöflur. Auk þessara verkefna hefur frumkvöðlum verið veitt ráðgjöf um vinnslu grænmetis.

Verkefni um *þróun afurða úr hvítlauk* samkvæmt samningi við fyrirtækið Svarthamar vestur lauk á árinu 2025. Fyrirtækið ræktar hvítlauk að Neðri Brekku í Saurbæ í Dölum undir nafninu Dalahvítlaukur. Próaðar voru þrjár afurðir þar sem hvítlaukur er meginuppistaða varanna og eru þær nú fáanlegar á markaði: hvítlauks „confit“, hvítlauksolía og hvítlauks-blóðbergssalt. Vöruþróunin fór alfarið fram í aðstöðu Matís að Vínlandsleið. Umtalsverð eftirspurn er eftir þessum vörum, sérstaklega hvítlauksolíunni.



Verkefninu *Kryddjurtir lengja geymsluþol matvæla lauk* snemma árs 2025. Kryddjurtir voru kynntar sem hollustugjafar og með íblöndun í matvæli opnast möguleikar á að lengja geymsluþol matvæla. Skýrsla um verkefnið var opnuð í skýrslusafni á vefsíðu Matís.

Matís sinnir vefjaræktun á *stofnútsæði kartaflna* fyrir Bændasamtökin en ferlið í heild tekur þrjú ár. Tilgangurinn með vefjaræktun á kartöflum er að tryggja að íslenskir bændur eigi áfram aðgengi að heilbrigðu útsæði af íslensku yrkjunum fjórum: Premier, Gullauga, Rauðum íslenskum og Helgu. Stofnútsæðið á að vera laust við veirusjúkdóma.



Hjónin Þórunn Ólafsdóttir og Haraldur Guðjónsson rækta eigin hvítlauk í Dölum með lífrænum og sjálfbærum aðferðum.



Sítrónumelissa, úr verkefninu Kryddjurtir lengja geymslupól matvæla.



Vefjaræktun á stofnútsæði kartaflna fyrir Bændasamtökin.

KJÖT- OG MJÓLKURVÖRUR

Markmið rannsókna- og nýsköpunarverkefna um kjöt og mjólk er að styrkja innlenda framleiðslu og efla verðmætasköpun á landsbyggðinni í samstarfi við framleiðendur og aðra hagaðila. Árið 2025 kom Matís að sex verkefnum á þessu sviði.

Verkefnin í þessum flokki voru eftirfarandi:

- [Áhrif lambabeinaseyðis á heilsu og þarmaflóru](#)
- [Bógkreppa - þróun setraðaprófs](#)
- [Erfðagreiningar kúa](#)
- [Lambaskrokkar - Nýtt kjötmat](#)
- [Þróun sérmerkinga fyrir íslenskt nautakjöt](#)
- [Skyr sem líffræðilegur menningararfur](#)

ÁHRIF LAMBABEINASEYÐIS Á HEILSU OG ÞARMAFLÓRU

Markmið verkefnisins er að rannsaka áhrif reglulegrar neyslu lambabeinaseyðis á samsetningu þarmaflóru og nokkra valda heilsufarsþætti hjá konum á aldrinum 35–55 ára. Verkefnið er styrkt af Matvælasjóði og er samstarfsverkefni Matís, Háskóla Íslands og fyrirtækisins Bone & Marrow sem framleiðir beinaseyðið. Þrátt fyrir vaxandi áhuga á beinaseyði sem næringarvöru er lítil vísindaleg þekking til staðar á áhrifum þess á heilsu og áhrif þess á þarmaflóru hafa ekki verið rannsökuð áður. Verkefnið miðar því að afla nýrrar þekkingar á þessu sviði með rannsókn á íslensku vannýttu hráefni.

BÓGKREPPA

Í samstarfi við Ráðgjafarmiðstöð Landbúnaðarins (RML) og Tilraunastöð Háskóla Íslands í meinafræði að Keldum hefur Matís unnið að verkefni um að þróa sameindaerfðafraðilega aðferð til að hægt sé að greina erfðagallann sem veldur bógkreppu. Verkefnið leiddi til þess að kennsl voru borin á erfðabreytileika sem talinn er valda sjúkdómnum og greina má með raðgreiningu. Á grundvelli rannsóknarinnar hóf Matís að bjóða upp á greiningu á viðkomandi erfðabreytileika haustið 2025. Undirtektir bænda hafa verið góðar og ljóst að þörf á prófi af þessu tagi er mikil.

[Sjá nánar um stökkbreytinguna sem veldur bógkreppu á bls. 52 Hrutaskráningar 2025-2026.](#)



Tengiliður:
Eva Margrét Jónudóttir
verkefnastjóri
evamargret@matis.is

ERFÐAGREINING KÚA

Bændasamtökin og RML unnu í nokkur ár að innleiðingu svokallaðs erfðamengisúrvals í nautgriparækt. Erfðafaghópur Matís erfðagreininir um 10.000 gripi á ári fyrir erfðamengisúrvalið. Í stuttu máli byggja kynbætur í nautgriparækt á því að finna og nýta bestu nautin í ræktunarstarfi. Til einföldunar eru bestu nautin þau sem gefa af sér bestu dæturnar, þ.e. kvígur sem mjólka mikið, eru heilbrigðar og frjósamar. Í erfðamengisúrvali er kynbóttagildi nautkálfa reiknað út frá erfðamörkum sem greind eru fljótlega eftir burð. Þessi aðferðafræði hraðar því kynbótum til muna og eykur öryggi í vali á bestu nautunum sem síðan eru nýtt til sæðinga.



SKYR SEM LÍFFRÆÐILEGUR MENNINGARARFUR

Markmið verkefnisins er að varpa ljósi á skyr sem einstaka íslenska mjólkurafurð þar sem líffræðilegir og menningarlegir þættir eru fléttaðir saman. Verkefnið er styrkt af Rannís og er samstarfsverkefni Matís og Háskóla Íslands. Verkefnið beinist að því að rannsaka þróun skyrgerðar í gegnum tíðina, meðal annars með því að endurskapa ólíkar tegundir af hefðbundnu skyri frá fyrri öldum og fram á þá tuttugustu. Með því að blanda saman skynrænum minningum út frá spurningalistum og viðtölum, raðgreiningum á fornskyri, einangrun og greiningu nýrra skyrgerla verða ýmsar gerðir skyrs framleiddar og skynmat gert til að meta bragði, lykt og áferð og viðtökur þessa líffræðilega og menningarlega margbreytileika í samtímanum skoðað.



ÞRÓUN SÉRMERKINGA FYRIR ÍSLENSKT NAUTAKJÖT

Verkefnið felur í sér að þróa tillögu að aðgreiningu og sérmerkingu fyrir íslenskt nautakjöt með það að markmiði að auka verðmæti framleiðslunnar og skapa stöðugleika í gæðum. Verkefnið byggir á samráði við hagaðila í virðis-keðjunni og miðar að því að móta skýr viðmið íslensks gæðastaðals. Verkefnið mun ná til bænda, sláturhúsa, kjötvinnslna og söluaðila og er ætlað að efla samkeppnis-hæfni íslensks nautakjöts. Markmið verkefnisins er að þróa tillögu að aðgreiningu á íslensku nautakjöti og skilgreina sérmerkingu byggða á gæðaeiginleikum til að auka verðmæti framleiðslunnar. Lögð verður áhersla á að sérmerkingin svari kalli neytenda sem gera kröfur um ákveðna og einsleita gæðaeiginleika og greiða þannig leið íslensk nautakjöts inn á sérmarkaði. Þannig muni sérmerking nýtast í ráðgjöf til bænda og veita þeim upplýsingar fyrir ræktunarstarf. Lokaafurð verkefnisins verður tillaga að sérmerkingarkerfi sem byggir á gæðastaðli fyrir íslenskt nautakjöt. Staðallinn mun nýtast til að auka verðmæti íslensks nautakjöts, efla samkeppnisfærni þess á sérmarkaðum, tryggja neytendum upplýsingar um uppruna og stöðug gæði.

LAMBASKROKKAR – NÝTT KJÖTMAT

Kjötmat þjónar mikilvægum tilgangi enda byggir verðmat á innleggi bænda á niðurstöðum þess. Kjötmatsgögn eru mikilvæg í kynbótastarfi enda kjötmat sneiðurstöður nýttar til útreikninga á kynbótamati. Þá getur kjötmatið einnig verið nýtt í viðskiptum með kjöt t.d. milli afurðastöðva og kjötvinnslna. Það er afar mikilvægt að kjötmatið sé staðlað og að samræmi milli kjötmatsmanna, sláturhúsa og tíma-bila sé sem best. Því er mikill ávinningur fyrir bændur og afurðastöðvar ef tækist að koma á hlutlægu mati fyrir hold-fyllingu. Kjötmat sauðfjár og nautgripa á Íslandi byggir á svo kölluðu EUROP kjötmatskerfi. Þessi aðferð var tekin upp hér á landi haustið 1998 við sauðfjárslátrun. Skrokkar eru annarsvegar flokkaðir í holdfyllingar- og fituflokka. Holdfyllingarflokkunin byggir alfarið á huglægu mati en fitumatið á fitumælingu. Verkefnið snýst um að gera samanburðarrannsókn á núgildandi EUROP kjötmati lambakjöts í sláturhúsum, með núverandi aðferð (huglægt mat) og með hlutlægri aðferð sem byggir m.a. á lengdarmælingu. Tekin hefur verið upp aðferð í norskum sláturhúsum, sem metur holdfyllingu skrokka með lengdarmælingum ásamt upplýsingum um fituflokk og þunga. Kanna verður hvort sú aðferð skili fullnægjandi upplýsingum um gæði og gæti komið í stað núverandi matsaðferðar hér á landi. Ávinningurinn væri samræmt hlutlægt mat í sláturhúsum á Íslandi.



NÝSKÖPUN, FRUMKVÖÐLAR OG MENNTASTOFNANIR



Tengiliður:
Þóra Valsdóttir
verkefnastjóri
thorav@matís.is

Í þessum flokki eru verkefni sem einkum stuðla að aukinni þekkingu og færni einstaklinga og sprotafyrirtækja með áherslu á nýsköpun og frumkvöðlaþjálfun. Auk þess fellur undir þennan áhersluflokk samstarf við háskólana sem og rekstur vefnámskeiða sem aðgengileg eru á heimasíðu Matís.

Verkefnin í þessum áhersluflokki voru eftirfarandi:

- [Vefnámskeið Matís, matís.online](#)
- [Þörungalíftækni – fagþróunarnámskeið um tækni og tækifæri fyrir sjálfbært lífhagkerfi](#)
- [RIS fellowships activity line - móttaka starfsnema í matvæla- og líftæknivísindum frá RIS löndum](#)

Alþjóðlega fagþróunarnámskeiðið „Þörungalíftækni – tækni og tækifæri fyrir sjálfbært lífhagkerfi“ var haldið þrisvar á árinu 2025 í samstarfi Matís við University of Cambridge, Scottish Association of Marine Sciences (SAMS) og Fraunhofer Institute. Fyrsta námskeiðið, tveggja daga námskeið í þörungaræktun og vinnslu, var haldinn í Stuttgart og tóku 19 nemendur þátt í því. Annað námskeiðið var þriggja daga námskeið haldið á Matís í Reykjavík, 23 nemendur tóku þátt. Á námskeiðinu var lögð áhersla á þörungaiðnað og frumkvöðlastarf og voru ýmis smáþörungafyrirtæki og

vísindastofnanir heimsótt. Þriðja og lokanámskeiðið var síðan þriggja daga netnámskeið um þörungalíftækni og þörungaiðnað vítt og breitt í fyrirlestrum og umræðum, 34 nemendur tóku þátt í því. Þetta var lokaár þörungalíftækninámskeiðisins. Á átta árum voru haldin 16 námskeið sem voru sótt af 476 nemendum í heildina.

Verkefnið *RIS fellowship activity line* miðar að því að skapa tækifæri, auka þekkingu og færni meistara og doktorsnema frá austur og suður Evrópu til að takast á við áskoranir í matvælaakerfinu með því að skapa þeim tækifæri til starfsnáms hjá framsæknum fyrirtækjum og stofnunum í Evrópu. Einn nemandi frá Portúgal kom í starfsnámi hjá Matís á vegum verkefnisins, vann hann að þróun örverugerjunarkerfis úr sojabaunum innan lífæknihóps Matís.

Fjöldmargir háskólanemendur, bæði íslenskir og erlendir, unnu að nýsköpunarverkefnum hjá Matís, ýmist sem hluti af námi þeirra eða í sumarvinnu. Má þar nefna t.d. meistara-verkefni sem kláruðust um vöruþróun drykkja með spírulínu, þróun ertunagga, geymsluþol flaka í grastrefjaboxum, seyru sem fósörgjafa í áburð, hliðarafurðir makríls, áhrifum þurrblæðingar á lax og áhrif mismunandi fóðurs á vöxt laxs.



*Alþjóðlega fagbrúnarnámskeiðið „Þörungalíftækni – tækni og tækifæri fyrir sjálfbært lífhagkerfi“.
Árið 2025 voru haldin þrjú námskeið og var eitt þeirra hjá Matís. Á myndinni eru þátttakendur og skipuleggjendur námskeiðsins.*



*Á námskeiðinu var lögð áhersla á þörungaiðnað og frumkvöðlastarf.
Ýmis smáþörungafyrirtæki og vísindastofnanir voru heimsótt.*

STJÓRNSÝSLA OG HEILBRIGÐISEFTIRLIT



Tengiliður:
Natasa Desnica
fagstjóri
natasa@matis.is

Á árinu 2025 voru í vinnslu hjá Matís 21 verkefni sem snúast fyrst og fremst um að aðstoða stofnanir og eftirlitsaðila við að tryggja góða stjórnsýslu og eftirlit með matvælaöryggi og bættri lýðheilsu. Flest verkefnanna eru hluti af þjónustusamningi MAR við Matís, en dæmi um slík verkefni er rekstur á opinberum tilvísunarrannsóknastofum (TVR), m.a. varðandi vöktun á sjávarlífeitri, varnarefnaleifum, snefilefnum og öðrum mengandi efnum. Þá er í gildi sérstakur samningur við yfirvöld um öryggis- og forgangspjónustu.

Verkefni sem falla í þennan flokk eru fjölbreytt, en dæmi um slík verkefni eru áhættumat á neyslu ungmenna á koffíni, formannsstörf áhættumatsnefndar, rekstur íslenska næringarefnagagnagrunnsins *ÍSGEM*, umhverfisvöktun mengandi efna í hafinu, og mælingar sjávarlífeiturs, snefilefna og varnarefnaleyfa.



Anna Þóra Hrólfsdóttir að störfum í Matís.

Verkefni í þessum áhersluflokki voru eftirfarandi:

- [ÍSGEM - Íslenski gagnagrunnurinn um efnainnihald matvæla](#)
- [Formannsstörf áhættumatsnefndar](#)
- [IceGut Áhrif mataræðis á þarmaflóru barna á Íslandi](#)
- [LAMP - Nýtt og hraðvirkt próf til að greina sjúkdómsvaldandi örverur í matvælum](#)
- [NMKL og NordVal](#)
- [TVR - Staphylococcus aureus](#)
- [TVR - Vöktun á sjávarlífeitri](#)
- [TVR - örverur í skelfiski](#)
- [TVR Díoxín og PCB](#)
- [TVR Dýraprótein í fóðri](#)
- [TVR Listeria monocytogenes](#)
- [TVR Mælingar varnarefnaleyfa](#)
- [TVR PAH](#)
- [TVR Salmonella](#)
- [TVR samhæfing](#)
- [TVR Sjúkdómsvaldandi E.coli](#)
- [TVR Sveppaeiturefni](#)
- [TVR þungmálmar](#)
- [sBacSeqFood: Einfrumu RNA raðgreining baktería til að bæta matvælaöryggi](#)
- [Sívirk umhverfisvöktun mengandi efna í hafinu](#)
- [Öryggis- og forgangspjónusta](#)

Undir þennan flokk verkefna fellur einnig rekstur tilvísunarrannsóknastofa (TVR, NRL – National Reference Laboratories), en Matís ber ábyrgð á rekstri 12 opinberra tilvísunarrannsóknastofa á breiðu sviði örveru- og efnamælinga á Íslandi. Mælingar á tilvísunarrannsóknastofunum eru framkvæmdar í samræmi við alþjóðlegar, opinberar og vottaðar mæliaðferðir. Þær veita einnig öðrum opinberum og einkareknum rannsóknastofum aðstoð og leiðbeiningar við mælingar, en nánar er fjallað um þær í kafla 6.

UMHVERFI OG LOFTGÆÐI



Tengiliður:
Kristmann Gíslason
fagstjóri
kristmann.g@matís.is

Flest iðnaðarfyrirtæki á Íslandi þurfa að framkvæma mælingar á áhrifum starfsemi sinnar á nærumhverfi fyrirtækisins. Umfang þessara mælinga er sett fram í starfsleyfum fyrirtækja sem gefin eru út af Umhverfis- og orkustofnun eða heilbrigðiseftirlitum sveitarfélaga. Kröfur geta verið um mælingar á ýmis konar losun frá fyrirtækjunum, s.s. úrgangi, frárennsli og útblæstri. Stærri fyrirtæki geta svo þurft að sinna eftirliti með langtíma áhrifum á umhverfi sitt samkvæmt umhverfisvöktunaráætlunum og framkvæma mælingar í t.d. gróðri, ferskvatni, sjó og lofti.

Þótt umhverfisáhrif séu mjög misjöfn eftir stærð og eðli starfseminnar er ljóst að í mörgum tilvikum eru þessar mælingar mjög mikilvægar til að tryggja lýðheilsu, matvælaöryggi og verndun náttúru Íslands. Einnig er mikilvægt að þessar mælingar séu framkvæmdar samkvæmt alþjóðlegum stöðlum til að þær séu samanburðarhæfar við þau viðmiðunarmörk sem sett eru hér á landi sem erlendis. Það er því nauðsynlegt fyrir iðnað á landinu að þekking, reynsla og þjónusta sé til staðar innanlands á þessu sviði.

Með þetta til hliðsjónar hefur Matís stofnað nýjan faghóp á þjónustusviði undir nafninu Umhverfi og loftgæði. Markmið hópsins er að bjóða uppá heildstæða þjónustu við fyrirtæki á sviði starfsleyfisskyldra umhverfismælinga. Þjónusta hópsins skiptist í þrjú áherslusvið:

UMHVERFISVÖKTUN OG MENGUNARMÆLINGAR

Boðið er upp á ráðgjöf, verkefnisstjórn, greiningar og sýnatöku í tengslum við umhverfisvöktun og mengunarmælingar. Sérfræðiþekking starfsmanna hópsins nær einnig yfir íslenskar og evrópskar reglugerðir, bestu aðgengilegu tækni (BAT) og staðlaðar greiningaraðferðir.

ÚTBLÁSTURS- OG LOFTGÆÐAMÆLINGAR

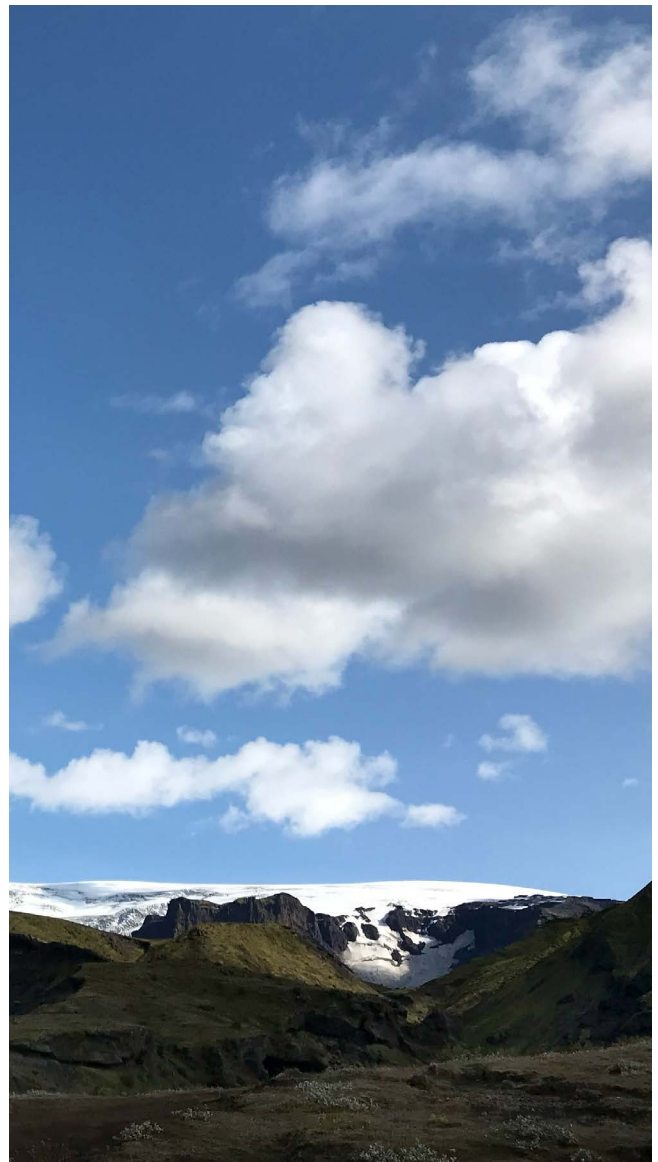
Hópurinn býr yfir sérhæfðum búnaði til sýnatöku í útblæstri, inni- eða útilofti. Algengustu mæliþættir eru: ryk, gastegundir, flæðihraði og -magn, þungmálmur, lífræn efnasambönd.

ÞJÓNUSTU VIÐ LOFTGÆÐASTÖÐVAR

Boðið er upp á þjónustu, viðhald og kvörðun á mælitækjum á loftgæðastöðvum, t.d. svifryksmælum, SO₂ mælitæki, NO_x mælitæki o.fl. Sérfræðingar okkar geta einnig sinnt ráðgjöf varðandi val á mælitækjum og uppsetningu á stöðvum. Auk þess er boðið upp á gagnavinnslu, úrvinnslu og samantekt á gögnum frá stöðvum.

Ef mælingar krefjast efnagreininga á sýnum getur Matís einnig greint flest mengunarefni á faggildri efnagreiningastofu sinni (efnamælingar) eða hjá *ALS Scandinavia* sem Matís er umboðsaðili fyrir á Íslandi.

Einn af styrkleikum Matís í mælingum og þjónustu er vottað gæðakerfi og býður fyrirtækið upp á fjölmargar faggildar greiningar á örverum og efnun. Unnið hefur verið að því að innleiða starfsemi nýja hópsins í gæðakerfi Matís og verður stefnan að bjóða uppá faggildar mælingar og sýnatökur þar sem þess er krafist á næstu árum. Þetta, ásamt nýjum tækjabúnaði, mun gera Matís kleift að veita heildstæða þjónustu sem uppfyllir nútíma kröfur á sviði umhverfismælinga.



UMHVERFIS- OG SJÁLFBÆRNIRANNSÓKNIR



Tengiliður:
Birgir Örn Smárason
fagstjóri
birgir@matis.is

Umhverfis- og sjálfbærnimál snerta stóran hluta verk-efna Mátis. Faghópurinn *Sjálfbærni* vinnur markvisst að því að auka sjálfbærni og verðmætasköpun í matvælaframleiðslu til eflingar íslenskra afurða og atvinnulífs. Áherslur hópsins snúa meðal annars að því að rannsaka hvernig megi efla matvælaframleiðslu án þess að ganga á auðlindir með ósjálfbærum hætti, meta áhrif framleiðslu á umhverfi og loftslag og stuðla að aukinni nýtingu hliðarstrauma og verðmætasköpun innan hringrásarhagkerfisins.

Faghópurinn kemur að vinnu við nýsköpunar- og rannsóknarverkefni varðandi sjálfbæra matvælaframleiðslu. Mörg verkefni snúa að greiningu á umhverfisáhrifum og/eða kolefnisspori framleiðslu, vöru eða þjónustu þar sem notast er við aðferðafræði á borð við lífsferilsgreiningu (LCA). Einnig er lögð áhersla á nýtingu auðlinda innan hringrásarhagkerfisins, aðlögun og mót- vægisáðgerðir gagnvart loftslagsbreytingum, sem og beitingu vistkerfa- og náttúrumiðaðra lausna við auðlinda- nýtingu.

Umhverfis- og sjálfbærnirannsóknir er áhersluflokkur sem unnin er þvert á faghópa. Margt starfsfólk Mátis tengist því slíkum verkefnum á einn eða annan hátt.

Alls féllu 17 verkefni undir þennan áhersluflokk á árinu 2025, en þau voru:

- [Accelwater](#)
- [Arcfish](#)
- [Áhrif endurnýjunar íslenska fiskiskipaflotans á kolefnisspor afurða](#)
- [BIO2REG](#)
- [BioProtect](#)
- [CITIES2030](#)
- [Europlanet 2024](#)
- [Giant Leaps](#)
- [Kolefnisspor íslenskra matvæla](#)
- [Kolefnisspor íslenskra sjávarafurða](#)
- [NATALIE](#)
- [PFAS eilífðarefni í íslenskum eggjum](#)
- [Sívirk vöktun á óæskilegum efnum í sjávarfangi af Íslandsmiðum](#)
- [SYMBIOSIS samlífi manna og örvera í daglega lífi](#)
- [VS-eDNA](#)
- [Græntól - Umhverfisskráning matvælaframleiðslu](#)
- [Kolefnisspor, lífsferilsgreiningar og styrking gagnagrunns](#)

Á árinu 2025 var áfram unnið markvisst að kortlagningu kolefnisspors og umhverfisáhrifa íslenskra matvæla og virðisdeðja. Verkefnið *Kolefnisspor íslenskra matvæla (KÍM)* er nú lokið og skilaði samræmdri aðferðafræði og útreikningum fyrir valin matvæli: mjólk, nautakjöt, lambakjöt og grænmeti (kartöflur og gúrur). Með verkefninu var lagður grunnur að því að veita samanburðarhæfar, gagnsæjar upplýsingar um kolefnisspor og að tengja niðurstöður við opinbera gagnamiðlun. Niðurstöður og lærdómur úr verkefninu undirstrika jafnframt að gæði og samræmi gagna eru lykilforsenda fyrir áreiðanlegar greiningar og að hægt sé að fylgja þróun milli ára og bera saman framleiðsluhætti.

Í framhaldi af *KÍM* er nú unnið að *KÍM2*, þar sem sjónum er beint að fleiri landbúnaðarafurðum (t.d. sveppum, gulrótum, papriku og salati) og áframhaldandi uppbyggingu gagnagrunns og forsendna þannig að niðurstöður verði bæði áreiðanlegar og hagnýtar, til umbóta í framleiðslu, samskipta við markaði og til stuðnings við forgangsroðun í loftslagsáðgerðum.

Samhliða þessu er verkefnið *Kolefnisspor íslenskra sjávarafurða* í gangi. Þar er unnið að því að byggja upp samræmda, gagnsæja og samanburðarhæfa aðferð til að reikna kolefnisspor íslenskra sjávarafurða, m.a. fyrir botn- og bolfisk og uppsjávarafurðir. Á árinu 2025 var unnið áfram að gagnaöflun og uppbyggingu forsendna og er gagnaöflun nú vel á veg komin.

GRÆNTÓL – SAMRÆMD UMHVERFIS- SKRÁNING OG REIKNIVÉL

Mátis er þátttakandi í verkefninu *Græntól* sem byggir upp samræmda og notendavæna umhverfisskráningu fyrir íslenska matvælaframleiðslu. Verkefnið samþættir núverandi skráningarkerfi og leggur grunn að umhverfis bókhaldi, reiknivél og mælaborði sem nýtist framleiðendum, stjórnvöldum og hagsmunaaðilum til að fylgjast með aðfanganotkun, losun gróðurhúsalofttegunda og öðrum umhverfisáhrifum niður á vöru- og framleiðslustig. Unnið er að greiningu á núverandi kerfum og gagnafleði (m.a. Jörð.is, Huppa og Fjárnís), samanburði við leiðandi erlend kerfi (t.d. SEGES) og að tryggja samræmi við alþjóðlega staðla (LCA/ISO, PEF) og væntar kröfur um skýrslugjöf. Rannsóknarmiðstöð Landbúnaðarins leiðir verkefnið og samstarfsaðilar eru Mátis, LBHÍ, HÍ, BÍ og EFLA.

Einn helsti lærdómur KÍM-verkefnanna er að samræmd og skilvirk skráning aðfanga og rekstrargagna er forsenda þess að hægt sé að reikna kolefnisspor og önnur umhverfisáhrif með góðum hætti. Í því ljósi hófst verkefnið Græntól árið 2025. Markmið þess er að byggja upp samræmda og notendavæna umhverfisskráningu fyrir íslenska matvælaframleiðslu (með upphafsáherslu á landbúnað), með því að samþætta núverandi kerfi og leggja grunn að umhverfisbókhalddi og reiknivél/mælaborði. Með Græntóli er stefnt að því að framleiðendur, stjórnvöld og hagsmunaaðilar geti fylgst með aðfanga-notkun, losun gróðurhúsalofttegunda og umhverfisáhrifum niður á vöru og ferla, og nýtt upplýsingarnar til samanburðar milli ára og umbóta í virðiskeðjum.

Í verkefninu er meðal annars unnið að kortlagningu núverandi skráningarkerfa og gagnastrauma, mótun samþættingarleiða og þróun viðmóts og reiknivirkni. Jafnframt er lögð áhersla á að lausnin samræmist alþjóðlegum stöðlum og væntanlegum kröfum um upplýsingagjöf, svo niðurstöður verði bæði trúverðugar og samanburðarhæfar á erlendum mörkuðum til lengri tíma.

NÁTTÚRA, LOFTSLAG OG AUÐLINDANÝTING

Mikill fjölbreytileiki var á eðli umhverfistengdra rannsókn- og nýsköpunarverkefna hjá Matís árið 2025. Þar

ber helst að nefna verkefni sem tengjast loftslagsmálum, vernd líffræðilegs fjölbreytileika og þróun lausna sem styðja við sjálfbæra nýtingu auðlinda.

Matís leiðir Evrópuverkefnið *BioProtect*, sem hefur það að markmiði að rannsaka og standa vörð um líffræðilegan fjölbreytileika í hafi og styðja við innleiðingu verndunaraðgerða. Í verkefninu er unnið að þróun aðferða til að skilgreina svæði sem þarfnast sérstakrar verndar og styðja við ákvarðanatöku um vernd og stjórnun hafsvæða.

Þá er einnig unnið að Evrópuverkefninu *NATALIE*, þar sem unnið er að þróun og innleiðingu náttúrumiðaðra lausna til mótvægis og aðlögunar að áhrifum loftslagsbreytinga. Austfirðir eru meðal þeirra svæða sem sjónum er sérstaklega beint að í verkefninu og hefur Matís átt í góðu samstarfi við hagaðila á svæðinu.

Sem hluti af þjónustusamningi við MAR hefur Matís um langt skeið staðið að sívirkri vöktun á óæskilegum efnum í sjávarfangi af Íslandsmiðum. Vöktunin skilar reglulegum niðurstöðum sem eru mikilvægar fyrir útflytjendur og markaðsaðila íslensks sjávarfangs, þar sem þar kemur fram hvort afurðir uppfylli skilyrði um innihald óæskilegra efna og styður jafnframt við traust og gæðastýringu í virðiskeðjunni.



Verkefnið Græntól byggir upp samræmda og notendavæna umhverfisskráningu fyrir íslenska matvælaframleiðslu.

UPPSJÁVARFISKUR



Tengiliður:
Stefán Þór Eysteinnsson
verkefnastjóri
stefan@matis.is

Á árinu 2025 var áfram byggt markvisst ofan á þá sterku stöðu sem hefur skapast í samstarfi Matís og uppsjávariðnaðarins. Áhersla var lögð á að efla fullnýtingu hráefnis, styrkja gæðastýringu og þróa ný verðmæti úr bæði hefðbundnum hráefnum og nýjum lífmassa úr mið- og uppsjávarlagi hafsins.

Verkefni í þessum áhersluflokki voru meðal annars:

- [Netverk um nýtingu rauð- og ljósátu á Norðurlöndum](#)
- [NIR spálíkan til að meta gæði fiskimjöls í laxeldi](#)
- [Tilraunarvinnsla og vöruþróun á rauðátuaferðum](#)
- [SFI Harvest](#)
- [Vöruþróun úr flexvinnslu uppsjávarfisks](#)

Áherslan á hringrásarhagkerfi og aukna sjálfbærni hefur haft skýr áhrif á verkefnaval og nálgun ársins. Sérstök áhersla var lögð á að umbreyta hliðarstraumum og vagnýttum lífmassa í verðmæt hráefni til manneldis, fiskeldis og sérhæfðar fóðurnotkunar. Þessi vinna styður beint við markmið um aukna verðmætasköpun, minni sóun og bættu samkeppnisstöðu íslensks uppsjávariðnaðar.

Rannsóknir og þróun tengd dýrasvifi héldu áfram að vaxa á árinu. Verkefni SFI Harvest og Tilraunarvinnsla og vöruþróun á rauðátuaferðum færðust nær hagnýtum lausnum með aukinni áherslu á vinnsluferla og stöðlun

afurða. Unnið var að því að meta möguleika á framleiðslu próteina og olía úr svifi með gæðum sem standast kröfur m.a. til manneldis sem og annarar sérhæfðar notkunar. Þó enn séu tæknilegar og rekstrarlegar áskoranir til staðar í vinnslu á rauðátu, hefur árið 2025 markað skref í markvissri þróun aðferða og vinnsluferla.

Þróun NIR- og myndgreiningarspálíkana til að meta gæði fiskimjöls var haldið áfram með áherslu á hraðvirkt og áreiðanlegt mat á næringargildi og öðrum gæðapáttum. Verkefnið er nú komið á það stig að niðurstöður nýttast beint í innra eftirliti og gæðaákvörðunum framleiðenda. Með því styrkist bæði rekstrarhagkvæmni og markaðsstaða íslensks fiskimjöls á alþjóðamarkaði.

Lífaútlindaver Matís, sem áður var staðsett í Neskaupstað og hefur nú verið flutt í höfuðstöðvar í Reykjavík, gegndi áfram lykilhlutverki í þróun og uppskölun vinnsluferla. Verið hefur verið nýtt til framleiðslu á próteindufti, sérhæfðum fæðubótarefnum og hráefnum í fisk- og gæludýrafóður. Flutningur aðstöðunnar skapar ný tækifæri til samþættingar við aðra rannsóknarinnviði Matís, en hugmyndafræðin um færanlega og sveigjanlega vinnslueiningu stendur óbreytt. Markmiðið er áfram að geta brugðist hratt við tækifærum þar sem þau skapast og styðja við uppbyggingu verðmæta við uppruna hráefnisins.



Svala Guðmundsdóttir og Jova Savanovic að störfum á tilraunastofu Matís í Neskaupstað.

ÞJÓNUSTUMÆLINGAR



Tengiliður:
Natasa Desnica
fagstjóri
natasa@mat.is

Til að tryggja öryggi, heilnæmi, gæði og rekjanleika í hvers kyns matvælaframleiðslu þarf fjölbreyttar mælingar sem sýna að allir ferlar framleiðslunnar séu í góðum og öruggum farvegi. Matís hefur faggildingu fyrir stórum hluta þeirra aðferða sem notaðar eru, en faggilding er gæðastimpill sem vottar alþjóðlega viðurkenndar aðferðir og tækjabúnað.

Rannsóknastofa Matís býður upp á örveru-, efna- og erfðarannsóknir á matvælum, vatni, hráefnum, lyfjum, fóðri og umhverfissýnum. Þjónustumælingar Matís fara fram í Reykjavík og í Neskaupstað. Á árinu fóru 13.655 sýni í örveru- og efnamælingar, en umfang mælinga fyrir hvert sýni er misjafnt þar sem oft eru framkvæmdar margar misflóknar mælingar á hverju sýni. Nær 13% sýna voru mæld í Neskaupstað.

Við mælingar er m.a. lögð áhersla á samsetningu hráefnis og afurða í matvælavinnslu og fóðurgerð auk breytinga á gæðum þeirra sem verða við vinnslu og geymslu t.d. í tengslum við næringargildi, geymsluþol og stöðugleika. Matís framkvæmir auk þess skynmat, en það er kerfisbundið mat á lykt, bragði, útliti og áferð matvæla til að meta gæði þeirra. Hjá Matís eru einnig framkvæmdar erfða- og tegundagreiningar nytjastofna, búfjár og matvæla sem meðal annars má nýta við að koma í veg fyrir matvælasvindl eða við upprunarannsóknir á eldislökum sem hafa sloppið úr kvíum og veiðast í ám. Einnig eru framkvæmdar foreldragreiningar og erfðavalsrannsóknir.

Áfram var unnið að verkefnum í samstarfi við Ráðgjafarmiðstöð landbúnaðarins hvað varðar þróun erfðafræðilegra aðferða til að efla kynbótastarf, m.a. í verkefni sem miðar að því að kortleggja erfðagalla sem veldur bógreppu. Matís bíður upp á ýmsar greiningar fyrir sauðfé og greind voru rúmlega 170 sýni fyrir riðu, 320 sýni fyrir frjósemisgenin Lóu og Þoku, gul fita var greind fyrir 100 sýni. Framkvæmdar voru um 1.300 foreldragreiningar í hestum og nokkrar skeiðgensgreiningar. Arfgerðagreiningar í löxum voru um 600. Foreldragreiningar í hundum voru 28 og um 13 tegundagreiningar í matvælum voru framkvæmdar.

Auk mælinga veitir Matís opinberum aðilum, matvæla-fyrirtækjum, lyfjafyrirtækjum, sláturhúsum og einka-aðilum ráðgjöf í tengslum við mælingar. Matís hefur þá sérstöðu að geta samþættað tilraunaeldisrannsóknir, efna- og örverumælingar og skynmat og veitir því heildstæða þjónustu til viðskiptavina.

ÞRÓUNARAÐSTOÐ



Tengiliður:
Margeir Gissurason
verkefnastjóri
margeir@matis.is

Á árinu 2025 tók Mátis þátt í fjórum verkefnum sem eru hluti af þróunaraðstoð Íslands. Samstarf við Sjávarútvegs-skólann GRÓ-FTP (áður UNU-FTP) hélt áfram og stýrir Mátis gæðastjórnunarlinu skólans.

Sjávarútvegsskólinn tók við 23 nemendum fyrir skólaárið 2023/2024 og þar af voru sex nemendur á gæðastjórnunarlinu skólans, sem Mátis heldur utan um. Skólaárið 2024/2025 hófst í lok árs 2024 og lauk með útskrift í maí 2025. GRÓ-FTP hefur starfað frá árinu 1998 og er gæðastjórnunarlinan sú eina sem starfað hefur öll árin frá upphafi. Alls hefur Mátis útskrifað 138 nemendur frá upphafi.

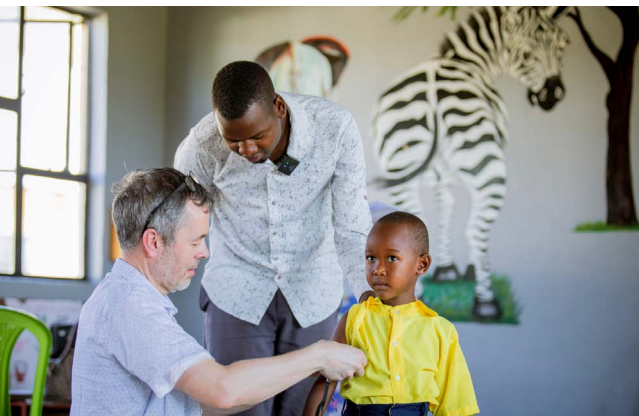
Meðal annarra verkefna Mátis, er snúa að þróunaraðstoð, var mat á virðisbætur sjávarútvegs í Sómalíu ásamt ráðleggingum um úrbætur. Verkefnið var unnið fyrir Alþjóðabankann með stuðningi Utanríkisráðuneytisins. Meðal þess sem var gert í verkefninu var að halda námskeið fyrir gagnaöflunarfólk frá Sómalíu, en vegna óróleika í Sómalíu var námskeiðið haldið í Dar es Salaam í Tansaníu. Fólkið

sem sótti námskeiðið safnaði svo gögnum í Sómalíu til að unnt væri að vinna virðisbæturmatíð á áreiðanlegum raun-gögnum. Verkefninu lauk endanlega í júní 2025, þegar skilað var skýrslu til Alþjóðabankans. Í lok árs 2025 fór af stað samskonar verkefni fyrir Alþjóðabankann, einnig styrkt af Utanríkisráðuneytinu, þar sem sjávarútvegur í Nígíeríu verður greindur og tillögur að úrbótum lagðar fram. Áætlað er að verkefninu ljúki í maí 2026.

Mátis er enn fremur samstarfsaðili í verkefni *VAXA Technologies Iceland*, varðandi bættu næringu skólabarna í Tansaníu. Verkefnið er styrkt af Heimsmarkmiðasjóði atvinnulífsins. Verkefnið hófst 2024 og mun því ljúka 2027.

Verkefni í áhersluflokknum eru:

- [Sjávarútvegsháskólinn GRÓ-FTP](#)
- [Umbætur á sjávarútvegi í Nígíeríu](#)
- [Úrbætur í virðisbætur sjávarafurða í Sómalíu](#)
- [VAXA aðgerðaráætlun um bættu næringu í Tansaníu](#)



Í lok febrúar heimsóttu samstarfsaðilar frá VAXA Technologies Iceland, Matis og Óskar Örn Óskarsson, barnalæknir, skóla í Mto wa Mbu með það að markmiði að kynna betur starfsemi og framkvæma mælingar til að meta heilsu og vellíðan barna við skólann. Auk þess að fræða og þjálfa starfsfólk Bandari School um næringu og hreinlæti.

ÞÖRUNGAR



Tengiliður:
Rósa Jónsdóttir
fagstjóri
rosa@matís.is

Áhugi á nýtingu þörunga, bæði smáþörungum og stórþörungum, er mikill vegna fjölbreyttra möguleika þeirra til verðmætasköpunar. Matís gegnir lykilhlutverki í þörungarannsóknum á Íslandi og hefur komið að fjölbreyttum verkefnum sem miða að aukinni sjálfbærni, virðisaukningu og nýsköpun. Sérstök áhersla er lögð á ræktun við stýrðar aðstæður, þróun skilvirkra vinnsluferla og fullnýtingu lífmassa og hliðarstrauma. Markmiðið er að þróa nýjar verðmætar afurðir til notkunar í matvælum, fóðri og líftækni, og um leið styðja við hringrásarhagkerfi og sjálfbæra matvælaframleiðslu á Íslandi.

Árið 2025 var unnið að eftirtöldum 13 verkefnum sem falla undir þennan áhersluflokk:

- [Bragðaukinn](#)
- [CAZyme-X](#)
- [Fullnýting á klóþangi](#)
- Innan hússræktun og vöruþróun stórþörunga í borholusjó
- [MARIKAT-BCOM](#)
- [NordKelp](#)
- SAAB - Öruggeri og arðsamari kræklingarækt á Íslandi
- [SEABIOCAT](#)
- [SEAFOODTURE](#)
- [SeaMark](#)
- [ULTRA-B12](#)
- [ÞörungaPrótein - ensím hvötuð einangrun próteina](#)
- [Öflug næring með íslenskri spirulinu](#)

Verkefnin endurspeglar víðtækt rannsókn- og þróunarstarf sem miðar að aukinni og sjálfbærari nýtingu lífrænna auðlinda.

Miklir möguleikar eru í tengslum við sjálfbæra öflun, ræktun og nýtingu afurða stórþörunga. Í verkefnunum er unnið að ræktun stórþörunga við stýrðar aðstæður til að tryggja gæði, öryggi og hagkvæmni framleiðslu, auk þess sem áhersla er lögð á fullnýtingu lífmassa og lífrænna hliðarstrauma. Hér má nefna sem dæmi verkefnin *Fullnýting á klóþangi* og *SEAFOODTURE*. Unnið er að einangrun og nýtingu verðmætra lífefna, svo sem próteina, vítamína, bragðefna og lífvirkra efna í verkefnunum *SeaMark*, *ÞörungaPrótein* og *CAZymeX*. Nýjar afurðir eru þróaðar og jafnframt innihaldsefni sem stuðla að bættri næringu og aukinni virkni til notkunar í matvælum, fóðri og lífefnum.

Ensím og örverur eru nýtt til að bæta gæði, aðgengi og nýtingu slíkra efna, jafnframt því að þróa umhverfisvænni og skilvirkari vinnsluferla. Ensím eru jafnframt notuð í verkefninu *SeaBioCat* til þess að umbreyta þörungasykrum í plastefni. Markmið verkefnanna er að efla nýsköpun og verðmætasköpun, styðja við hringrásarhagkerfi og sjálfbæra matvæla- og lífefnaframleiðslu á Íslandi.

Áhugi á ræktun smáþörunga hefur farið vaxandi enda nýtast hreint vatn og umhverfisvæn orka sem Ísland býr yfir einstaklega vel til slíkrar ræktunar. Matís vinnur að nokkrum samstarfsverkefnum þar sem smáþörungar eru ræktaðir, meðal annars til framleiðslu á lífvirkum efnum. Í verkefnunum *ULTRA-B12* og *Öflug næring með íslenskri spirulinu* er lögð áhersla á nýtingu smáþörunga í matvæli og fæðubótarefni. Þar er unnið að vöruþróun sem undirstrikar bæði næringargildi spirulinu og sérstöðu íslenskrar framleiðslu með tilliti til gæða, rekjanleika og sjálfbærni.



Verkefnið *Bragðaukinn* hófst á árinu og miðar að því að auka verðmæti hliðarafurða úr vinnslu á spirulinu með þróun næringarríkra bragðefna fyrir matvælaíðnaðinn. Verkefnið felur í sér ræktun og vinnslu á spirulinu (*Arthrospira platensis*) hjá VAXA Technology, auk rannsókna og þróunar á vannýttum hliðarafurðum sem gætu nýst sem bragðefni og bragðaukandi efni í matvælum. Slíkar vörur henta fjölbreyttum neytendahópum, einkum grænmetisætum, grænkerum og eldra fólki með skerta næringarinntöku þar sem þessir hópar eru útsettari fyrir ákveðnum næringarskortum, ekki síst skorti á B12-vítamíni.

ANNAÐ



Tengiliður:
Óli Þór Hilmarsson
verkefnastjóri
olithor@matís.is

Í þennan áhersluflokk flokkast hópur fjölbreyttra verkefna sem annað hvort falla ekki undir neinn ofangreindra flokka eða falla undir fleiri en einn áhersluflokk, svo sem verkefni sem þjónusta til jafns sjávarútveg og landbúnað. Einnig verkefni sem snúa að rannsóknum og hagnýtingu á einstökum erfðaauðlindum landsins, einkum örverum og ensímum þeirra.

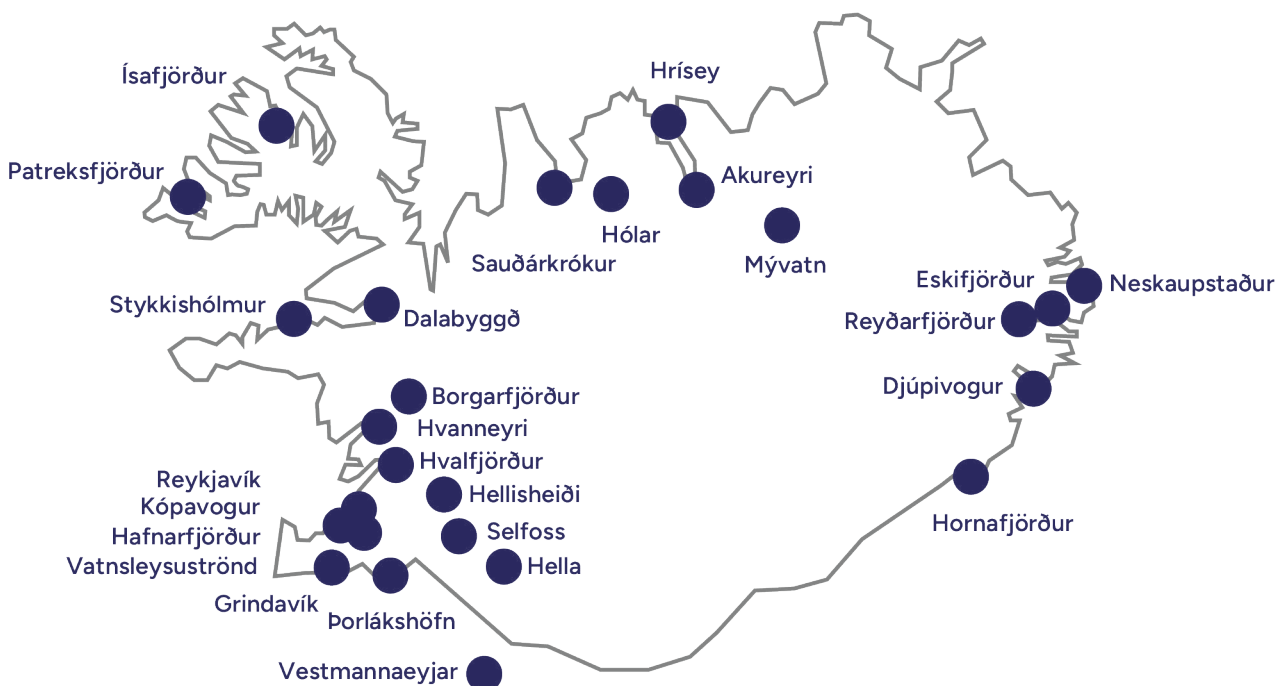
Þá eru einnig í þessum flokki verkefni sem teljast til innviða hjá Matís. Alls voru sjö verkefni skilgreind í þennan flokk á árinu 2025, en þau voru eftirfarandi:

- [Lífauðlindaver - Innviðir](#)
- [Tilraunaeldhús og matarsmiðja](#)
- [ISCAR - Íslenskur stofna- og lífupplýsingasafn örvera](#)
- [SECRETed - Lífefni úr örverum sjávar](#)
- Smáverkefni - Rannsóknir og nýsköpun
- [BLUES: Verðmæt efni unnin úr frumulínum hryggleysingja](#)
- Öryggisnefnd

Lífauðlindaver Matís var notað við ýmsar tilraunir með vinnslu á lífmassa sem hefur verið vannýttur. Má þar nefna hliðarstrauma úr fiskvinnslu og þörungum. Hugmyndafræðin á bakvið lífauðlindaver Matís er að hægt sé að flytja búnaðinn hvert á land sem er, eftir því hvar mest þörf er til staðar.

UM 80 SAMSTARFSAÐILAR Í 160 VERKEFNUM

KORTIÐ SÝNIR VALDA INNLENDRA SAMSTARFSAÐILA Í RANNSÓKNAVERKEFNUM SEM MATÍS KOM AÐ Á ÁRINU 2025



TILRAUNAELDHÚS MATÍS

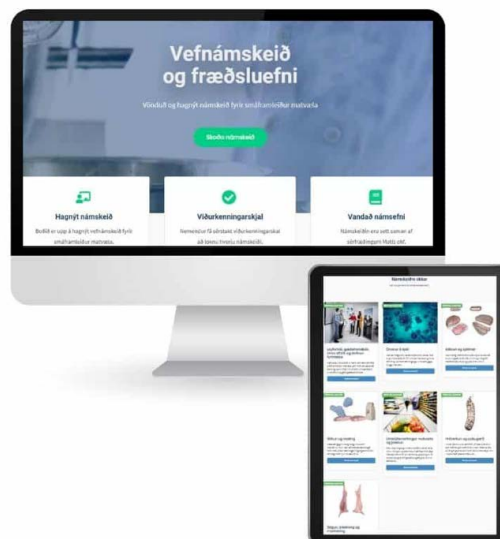
MATARSMÍÐJA MATÍS ER ÆTLUÐ FYRIR FRUMKVÖÐLA OG SMÁFRAMLEIÐENDUR SEM ERU AÐ STÍGA SÍN FYRSTU SKREF Í FRAMLEIÐSLU.



4. ÖNNUR STARFSEMI MATÍS SEM STYÐUR VIÐ ÍSLENSKT ATVINNULÍF

Auk samstarfs gegnum rannsókn- og nýsköpunarverkefni styður Matís viðskiptavini sína með mæliþjónustu og ráðgjöf, með því að bjóða upp á ýmiss konar fræðslu og þjálfun og með rekstri matarsmiðju. Matís veitir frumkvöðlum og fyrirtækjum ráðgjöf á sviðum sem falla undir sérfræðipækkingu starfsfólks þess. Matís hefur m.a. unnið fýsileikagreiningar, komið að vöruþróun, vinnsluhönnun og upplýsingaöflun fyrir viðskiptavini sína. Matís gefur út og miðlar fjölbreyttu fræðsluefni, þar á meðal fjölda handbóka eins og Fiskbókina, Kjötbókina og HACCP bókina. Einnig stendur Matís fyrir ýmiss konar þjálfun og námskeiðum þ.m.t. vefnámskeiðum.

Matís rekur matarsmiðju til að aðstoða frumkvöðla í matvælavinnslu. Þar er aðstoða til fjölbreyttrar matvælavinnslu sem notendur nýta til að framleiða vörur sínar samkvæmt útgefnu leyfi heilbrigðisyfirvalda. Tilraunaeldhús Matís er hluti af matarsmiðju. Frumkvöðlar hafa tækifæri til þess að leigja eldhúsið en þess á milli er það nýtt af nemendum og starfsfólki við vöruþróun og í tengslum við hinar ýmsu rannsóknir á matvælum.



Matís gefur út og miðlar fjölbreyttu fræðsluefni, og stendur fyrir námskeiðum og þjálfun, t.d. vefnámskeiðum á síðunni namskeid.matis.is. Óli Þór Hilmarsson, verkefnastjóri hjá Matís, ásamt vösku liði heldur utan um miðlun fræðsluefnis.



ÍSLENSKI GAGNAGRUNNURINN UM EFNAINNIHALD MATVÆLA (ÍSGEM)

Matís á og rekur íslenska gagnagrunninn um efnainnihald matvæla, ÍSGEM, og hefur gert það allt frá stofnun félagsins. Grunnurinn er sérlega mikilvægur öllum þeim sem þurfa á upplýsingum um næringarefni í matnum að halda s.s. matvælaframleiðendum, heilbrigðisstofnunum, nemendum, rannsóknaaðilum og almennum neytendum. ÍSGEM hefur verið mest heimsótti hluti heimasíðu Matís um árabíl, sem sýnir vel þörfina fyrir séríslenskan gagnagrunn um næringargildi matvæla.

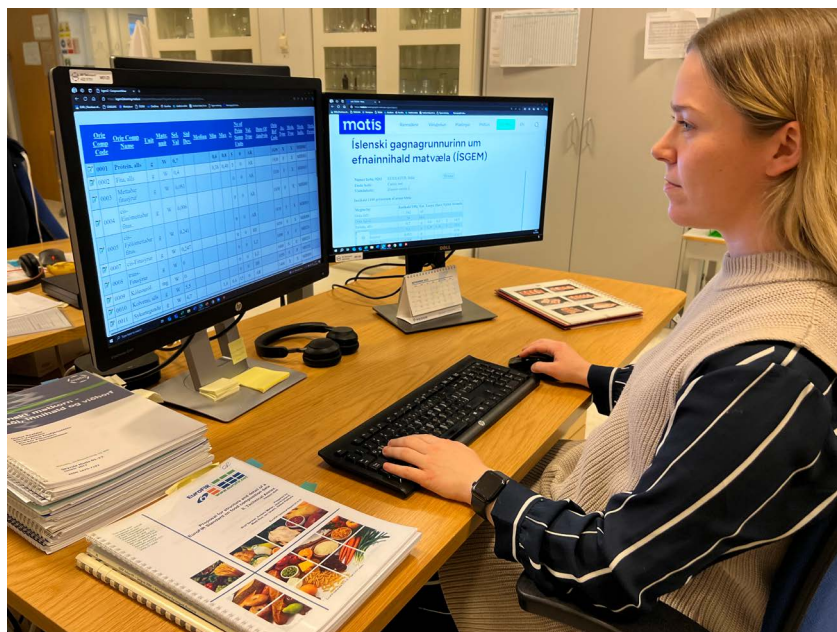
Á árinu 2025 var unnið samkvæmt þjónustusamningi atvinnuvegaráðuneytisins við Matís um ÍSGEM gagnagrunninn. Efnagreiningar voru gerðar á matvælum og nýjar niðurstöður skráðar í gagnagrunninn. Áhersla var lögð á að veita almenningi og hagaðilum aðgang að gögnum úr ÍSGEM. Á vefsíðu Matís hefur leitin að upplýsingum úr ÍSGEM verið endurbætt og er nú aðgengilegri. Hægt að leita eftir heiti fæðutegundar og skoða gildi fyrir mörg næringarefni [Leit í ÍSGEM – Matís](#) Einnig hafa nýjar aðgengilegar næringarefnatölflur verið birtar á vefsíðu Matís sem pdf skjöl [Næringarefnatölflur - Matís](#).

Matís greiðir árgjald til evrópska félagsins EuroFIR en félagið er faglegur vettvangur fyrir þróun aðferðafræði fyrir gagnagrunna um efnainnihald matvæla. Samstarfið hefur verið mjög gagnlegt og má segja að gæðakerfi

ÍSGEM hafi verið þróað mikið í kjölfarið. Framsetning gagna í ÍSGEM hefur verið aðlöguð að evrópskum og alþjóðlegum stöðlum. Meðal annars var bætt við skilgreiningum fæðutegunda samkvæmt kröfum Matvælaöryggisstofnunar Evrópu (EFSA). Í viðskiptum og rannsóknum er mjög mikilvægt að matvæli séu skilgreind þannig að ekki sé vafamál um hvað sé að ræða.

Valin gögn úr ÍSGEM hafa verið afhent EFSA og verða hluti af samevrópskum gagnagrunni. Í áhættumati er mjög mikilvægt að geta vegið saman jákvæð áhrif næringarefna og neikvæð áhrif aðskotaefna. Nú er ÍSGEM því orðinn hluti af íslenskum innviðum fyrir áhættumat og matvælaöryggi. Gögn um þungmálma hafa nú þegar verið skráð í ÍSGEM. Gagnagrunnurinn er byggður upp úr samtengdum töflum þannig að hægt er að bæta við nýjum töflum fyrir aðra flokka aðskotaefna, kolefnisspor og fleira.

ÍSGEM telst innviður á landsmælikvarða vegna þjónustu við almenning og atvinnulíf. Vinna við ÍSGEM gagnagrunninn hefur oft legið niðri um lengri eða skemmri tíma þar sem opinberar fjárveitingar til ÍSGEM hafa ekki verið fyrir hendi. Rannsókn- og þróunarstyrkir hafa þó nýst til afmarkaðra þátta. Vinna af þessu tagi þarf að vera samfelld til að hægt sé að miðla sem bestum upplýsingum til hagaðila.



Eydís Ylfa vinnur við skráningu á gögnum í ÍSGEM.

5. RÁÐGJAFAPJÓNUSTA VIÐ STJÓRNVÖLD OG NEFNDARSTÖRF

Í samræmi við þjónustusamning veitir Matís stjórnvöldum ráðgjöf og sérfræðingar fyrirtækisins taka þátt í störfum nefnda og vinnuhópa, svara fyrirspurnum, gefa umsagnir og álit á reglugerðum og lagafrumvörpum sem varða hlutverk Matís. Einnig sitja sérfræðingarnir í ýmsum stjórnar- og vísindanefndum styrktarsjóða og koma þannig íslenskum áherslum og stefnum á framfæri og styðja aðkomu íslenskra aðila í alþjóðlegu rannsóknasamstarfi sem og að verja hagsmuni og samkeppnisstöðu Íslands á erlendum vettvangi.

Sérfræðingar Matís vinna í starfshópum Matvælaöryggisstofnunar Evrópu (EFSA), en Matís er samþykkt sem Article 36 stofnun af EFSA. Skilyrði fyrir samþykki, er að stofnun þarf að vera með viðamikinn vísindalegan þekkingargrunn á sviði matvælaöryggis og áhættumats, ásamt því að vera faglega sjálfstæð og stunda rannsóknir sem tengjast matvælaöryggi. Sem dæmi hefur sérfræðingur Matís unnið í starfshópi EFSA um flutning ferskra fiskafurða. Á þeim vettvangi hefur Matís unnið mikilvægt starf gegnum árin með því að vinna að hagsmunum íslenskra útflutningsaðila á sjávarfangi. Þessi vinna hefur leitt af sér aukna vitund um hvaða reglur gilda fyrir flutning á heilum, ferskum fiski og eins hvaða reglur eru væntanlegar.

HELSTU VERKEFNI STARFSFÓLKS MATÍS ÁRIÐ 2025 Í NEFNDUM OG VINNUHÓPUM VORU:

Innlent:

- Formennska í áhættumatsnefnd á sviði matvæla, fódurs, áburðar og sáðvöru
- Formennska í íslensku matvælarannsóknaneftndinni sem er hluti af Norrænu matvælarannsóknaneftndinni (NMKL)
- Fulltrúi í fagráði Keldu Matvælasjóðs
- Fulltrúi í matvælaráði Samtaka iðnaðarins
- Fulltrúi í stjórn Auðnu Tæknitorgs
- Fulltrúi í fagráði Hafrannsóknastofnunar
- Fulltrúi í ráðgjafanefnd um erfðabreyttar lífverur
- Fulltrúi í stjórn félags sérfræðinga í rannsóknþjónustu - IceArma
- Þátttaka í starfshópi um matarsóun
- Þátttaka í ýmsum bakhópum RANNÍS sem hafa að markmiði að auka þátttöku Íslands í alþjóðlegum rannsókn- og nýsköpunarverkefnum
- Tæknilegur ráðgjafi í stjórn ÍSF (Íslenskra saltfiskframleiðenda)

Alþjóðlegt:

- Stjórnarseta í Norrænu matvælarannsóknaneftndinni (NMKL)
- Fulltrúi í starfshópi um sjávarútveg (AG-Fisk) á vegum Norrænu ráðherranefndarinnar sem mótar rannsóknir og samstarf milli Norðurlandanna, þar á meðal NordForsk og Nordic Innovation
- Formennska í Nordval matsneftndinni sem er í samstarfi við NMKL
- Fulltrúi í ráðgjafanefnd Norræna nýsköpunarsjóðsins (Nordic Innovatio) um Sustainable Ocean Economy
- Fulltrúi í Norrænu nefndinni um landbúnaðar- og matvælarannsóknir (NKJ).
- Fulltrúi í Norrænu nefndinni Ný norræn matvæli, Ny Nordisk Mad
- Fulltrúi í Nordic Testbed Network á vegum NKJ
- Fulltrúi í stjórnarneftnd og vísindanefnd um Horizon Europe rannsóknáætlunarinnar, klasa 6: Fæða, lífhagkerfi, náttúruauðlindir, landbúnaður og umhverfi
- Fulltrúar í stjórnar- og vísindanefnd Circular Bio-based Europe (CBE)
- Fulltrúar í stjórnarneftnd og vinnuhópum, The Standing Committee on Agricultural Research (SCAR), SCAR-fish, SCAR-food systems og SCAR-Engage
- Fulltrúar bæði í yfirstjórn og stjórnarneftnd All Atlantic Ocean Research and Innovation Alliance (AAORIA)
- Fulltrúi í Marine Microbiome starfshópi AAORIA

6. ÖRYGGIS- OG FORGANGSPJÓNUSTA Á SVIÐI MATVÆLA

Matís gegnir mikilvægu hlutverki í að tryggja öryggi og heilnæmi matvæla og hefur verið tilnefnt sem opinber tilvísunarrannsóknarstofa (TVR) á eftirfarandi 11 sviðum:

1. Greining og prófun vegna sjúkdóma sem berast milli manna og dýra (súnósur), á sviði *Salmonella* í matvælum
2. Vöktun á sjávarlífeitri
3. Rannsóknir á *Listeria monocytogenes*
4. Rannsóknir á kóagúlasa-jákvæðum klasakokkum, þ.m.t. *Staphylococcus aureus*
5. Rannsóknir á *Escherichia coli*, þ.m.t. verótoxínmyndandi *E. coli* (VTEC) sem mynda verósýtótoxín
6. Rannsóknir á dýrapróteini í fóðri
7. Rannsóknir á varnarefnaleifum
8. Rannsóknir á þungmálmum í fóðri og matvælum
9. Rannsóknir á náttúruleitrefnum (m.a. sveppaeiturefni)
10. Rannsóknir á efnum sem myndast við framleiðslu
11. Rannsóknir á þrávirkum lífrænum efnum í matvælum og fóðri

Til þess að rannsóknastofur geti hlotið tilnefningu sem opinber TVR þurfa þær að hafa faggildingu á viðkomandi rannsókn- eða prófunarsviði. TVR verður að geta sýnt fram á að mælingar á viðkomandi sviðum séu gerðar í samræmi við alþjóðlegar opinberar og vottaðar mæliaðferðir. Einnig er TVR skuldbundin til að veita öðrum rannsóknastofum aðstoð og leiðbeiningar við tilgreindar mælingar, hvort sem rannsóknastofurnar eru einkareknar eða opinberar. Matís er skylt að taka þátt í samanburðarprófum skipulögðum af tilvísunarrannsóknastofum Evrópusambandsins (EURL) ásamt árlegum fundum skipulögðum af EURL þar sem farið er yfir helstu nýjungar í mæliaðferðum, yfirvofandi breytingar á hámarksgildum í reglugerðum á sviði hvernar tilvísunarrannsóknarstofu o.fl. TVR er skylt að miðla þessum upplýsingum til hagaðila, þ.e. til lögbærra yfirvalda á sviði matvælaöryggis (Matvæla- stofnunar og Matvælaráðuneytisins sem og tilnefndra opinberra rannsóknastofa.

Ábyrgðaraðilar hafa verið skipaðir hjá Matís fyrir öll 11 sviðin sem Matís er tilnefnt á og hafa verið haldnir upplýsinga- og skipulagsfundir á árinu með þessum ábyrgðaraðilum til þess að þeir séu upplýstir um ábyrgðarsvið sitt og skyldur. Sömuleiðis hefur verið tekin saman ársskýrsla fyrir árið 2023 um starfsemi tilvísunarrannsóknarstofa sem Matís er tilnefnt fyrir. Markmiðið með skýrslunni er að miðla þekkingu og upplýsingum frá tilvísunarrannsóknarstofum Evrópusambandsins til lögbærra íslenskra yfirvalda um atriði sem varða matvælaöryggi Íslands og íslenskar reglugerðir.

Öryggis- og forgangspjónusta Matís felur í sér að tryggja aðgang yfirvalda að öryggisþjónustu hjá faggildri rannsóknastofu. Ef upp kemur matvælavá er þannig hægt að tryggja lágmarksviðbragðstíma við óvæntum uppkomum sem geta ógnað matvælaöryggi og heilsu neytenda. Öryggis- og forgangspjónusta Matís tryggir einnig að nauðsynlegur tækjabúnaður og sérfræðiþekking séu til staðar til að íslenskir eftirlitsaðilar geti stundað matvælaeftirlit.

7. MATÍS UM LAND ALLT

Matís gegnir mikilvægu hlutverki í verðmætasköpun, lýðheilsu og matvælaöryggi um land allt í öflugri samvinnu við stóran hóp samstarfsaðila. Flest rannsókn- og nýsköpunarverkefni Matís eru unnin í samstarfi við aðila utan höfuðborgarsvæðisins og stuðla þau þannig að uppbyggingu og verðmætasköpun á landsbyggðinni.

Starfsstöðvar Matís eru fimm: í Reykjavík, Hvanneyri, Ísafirði, Akureyri og Neskaupstað.



ÁHERSLUR STARFSSTÖÐVA MATÍS

Megintilgangur starfsstöðva á landsbyggðinni er að efla tengslin við atvinnulíf og hagaðila. Áhersla hefur verið lögð á landbúnaðartengdar rannsóknir á Hvanneyri, fiskeldi á Vestfjörðum, vinnslutækni og bolfiskveiðar á Norðurlandi, og uppsjávarveiðar/-vinnsla á Austurlandi. Matís lokaði skrifstofu sinni í Vestmannaeyjum árið 2022 en heldur áfram að vinna náið með fyrirtækjum að uppbyggingu á svæðinu, meðal annars í góðu samstarfi við Þekkingarsetur Vestmannaeyja.

Vestfirðir: Eldissetur

- Eldistækni: fóðurgerð, fóðrun, afurðarvinnsla, hliðarstraumar, umhverfismál.
- Upplýsingaöflun um eldi; umhverfismál, atvinnumál, byggðamál, verðmætasköpun.
- Háskóla-, mennta- og fræðslusetur.

Norðurland: Vinnslutæknivettvangur

- Vinnslutækni og líftækni í matvælavinnslu með áherslu á bolfisk og landbúnaðarvörur.
- Upplýsingatækni, gagnauðvinnsla, sjálfvirknivæðing og hagnýting tækifæra fjórðu iðnbyltingarinnar.
- Tæknivettvangur fyrir þróun og nýsköpun í matvælaframleiðslu.

Austurland: Uppsjávarvinnsla og hráefnisstraumar

- Mælipjónusta.
- Afurðaðþróun - fóður, matvæli, næringarefni, líftækni, ferlagreining.
- Gagnasöfnun - líkanagerð. Grunnur fyrir lausnir fjórðu iðnbyltingar.
- Háskóla-, mennta- og fræðslusetur.

Hvanneyri: Landbúnaður

- Búfjár-, landbúnaðar- og hliðarafurðir, rannsóknir og vöruþróun.
- Innra eftirlit, gæðamál, ráðgjöf og neytendur.
- Náttúruauðlindir, þekking og mannauður.
- Stundakennsla við LBHÍ, HÍ og GRÓ FTP.

EFLING STARFSSTÖÐVA MATÍS Á LANDSBYGGÐINNI

Matís leggur áherslu á samstarf við fyrirtæki, stofnanir og frumkvöðla um allt land og að hafa starfsemina og þjónustuna sem næst viðskiptavinunum.

Á starfsstöð Matís á Akureyri fara fram rannsóknir, þróun og nýsköpun í samstarfi við fyrirtæki á Norðurlandi, Háskólann á Akureyri og aðrar stofnanir á svæðinu. Til stendur að efla frekar samstarf við iðnaðinn á svæðinu með aukinni þróun tæknilegra lausna í matvælaframleiðslu. Tveir starfsmenn Matís eru staðsettir á Borgum á Akureyri.

Vesturlandsútibú Matís er staðsett á Hvanneyri í Borgarfirði að Hvanneyrargötu 3. Rannsóknir og ráðgjöf starfsfólks á Vesturlandi einskorðast ekki við svæðið heldur er mikið til unnið í teymi með fólki og fyrirtækjum víða um landið sem og erlendis. Helstu áherslur hafa verið búfjárafurðir og aðrar landbúnaðarafurðir, hliðarstraumar, vöruþróun, innra eftirlit, gæðamál og neytendur en þar að auki hefur starfsfólk á Vesturlandi sinnt stundakennslu bæði við Háskóla Íslands og Landbúnaðarháskóla Íslands. Svæðið býr yfir miklum framtíðarmöguleikum í matvælaframleiðslu/-vinnslu og nýsköpun. Náttúruauðlindir, þekking, mannaauður og landfræðileg lega eru veigamiklir þættir sem styðja þá fullyrðingu. Tveir starfsmenn Matís eru staðsettir í útibúinu í Borgarfirði.

Starfsstöð Matís í Neskaupstað sinnir verkefnum á sviði þjónustumælinga, þróunar og rannsókna. Starfstöðin leggur áherslu á að veita fyrirtækjum á svæðinu mæli- og ráðgjafþjónustu því tengdu, þá sér í lagi í uppsjávar-iðnaði og fiskeldi.

Sex starfsmenn starfa nú á starfstöðinni í nýju húsnæði sem ber heitið Múlinn Samvinnuhús. Í húsinu eru m.a. atvinnuþróunarfélag, opinberar stofnanir og fyrirtæki. Nýju húsakynninn styðja við enn frekara samstarf Matís við aðila víðs vegar um landið sem og við atvinnugreinar svæðisins. Auk þessa er einn starfsmaður staðsettur á Fáskrúðsfirði sem vinnur mestmegnis að verkefnum á sviði sjálfbærni og umhverfismála.

Starfsstöðin á Vestfjörðum er miðstöð þekkingar og samskipta við fiskeldi þ.m.t. í tengslum við kynbætur, sjúkdóma, fóður, vinnslu, vöruþróun, pakkningar, flutninga o.s.frv. Einn starfsmaður starfar við starfsstöðina.



Starfsstöð Matís í Múlanum Samvinnuhúsi í Neskaupstað.

8. RANNSÓKNASAMSTARF VIÐ MENNTASTOFNANIR

Rannsóknir og nýsköpun eru nauðsynlegar til að efla íslenska matvælaframleiðslu og vinnslu jafnframt því að stuðla að matvælaöryggi og betri lýðheilsu. Besta leiðin til þess er að tengja verkefni háskólanema bæði í grunnnámi og framhaldsnámi við raunverulegar áskoranir í samfélaginu og atvinnulífinu. Matís hefur með öflugum samstarfi við háskóla um öflun fjármagns, sérfræðinga, samnýtingu aðstöðu, tækja og búnaðar aukið möguleika nemenda á að vinna að slíkum verkefnum.

Þannig hefur Matís verið brúin milli háskólamenntunar og atvinnulífs í mjög árangursríku samstarfi. Á síðustu 16 árum hafa 35 einstaklingar klárað doktorsverkefni og um 161 einstaklingar unnið sín rannsóknaverkefni í mastersnámi á Matís í samstarfi við atvinnulífið. Þannig hafa sérfræðingar og frumkvöðlar framtíðarinnar hlotið hagnýta menntun og þjálfun.

Samstarf Matís við háskóla felst í sameiginlegu starfsfólki og samnýtingu aðstöðu og búnaðar til að efla fræðilega og verklega menntun háskólanema á þeim fræðasviðum sem það nær til. Markmiðið er einnig að vera leiðandi og alþjóðlega samkeppnisfær á sérfræðisviðum sem tengjast rannsóknun og nýsköpun í nýtingu lífrænna auðlinda á sjó og landi. Þannig hafa sameiginleg rannsóknaverkefni eftir bæði framhaldsnám og íslenskt samfélag.

Nemendur við Háskólann á Akureyri, Háskóla Íslands og starfsnemar frá nokkrum háskólum í Evrópu unnu að sínum verkefnum á Matís á árinu 2025.

Ellefu nemendur í sjávarútvegsfræði við Háskólann á Akureyri unnu að sínum lokaverkefnum undir leiðsögn sérfræðinga frá Matís. Öll voru þau unnin í samvinnu við

fyrirtæki í iðnaðinum t.d. um tækifæri í vinnslu á hliðarafurðum hvítfisks; samburð á fiskverði milli landa; aukna sjálfbærni í fóðurframleiðslu í fiskeldi á Íslandi; verðmætasköpun úr þorskhausum, áhrif geymslutíma óslægðs fisks línubáta á gæðapætti svo tekin séu dæmi.

Ellefu meistaranemar í matvælafræði og lífefnafræði við Háskóla Íslands unnu og luku einnig við sín verkefni á árinu.

Árið 2025 stunduðu 10 doktorsnemar við Háskóla Íslands rannsóknir sínar í samvinnu við Matís. Á árinu útskrifuðust fimm doktorsnemendur sem unnu verkefni sín í samstarfi við Matís, sjá meðfylgjandi töflu. Þá hafa starfsmenn Matís leiðbeint eftir þörfum í nýsköpunarverkefnum fyrir framhalds- og háskóla.

Árið 2025 komu til Matís 11 erlendir starfsmenn á meistara- og doktorsstigi frá sjö löndum: Danmörku, Frakklandi, Ítalíu, Noregi, Pakistan, Portúgal og Þýskalandi.



Hluti starfsmena í Matís 2025.

Nemendasamstarf Matís og háskóla, útskrifaðir 5 Ph.D. og 11 M.Sc. namar árið 2025:

Nemandi	Námsstig	Deild	Verkefni	Háskóli
Andrea Rakeł Sigurðardóttir	Ph.D.	Matvælafræði	Sjálfvirkar fjöllitrófs- og myndgreiningar til gæðaeftirlits á sjávarfangi.	Háskóli Íslands
Clara Anne Thérèse Jégousse	Ph.D.	Matvælafræði	Örverusamfélög á Íslandsmiðum rannsökuð með víðerfðamengja raðgreiningum.	Háskóli Íslands
Monica Daugbjerg Christensen	Ph.D.	Matvælafræði	Einangrun og niðurbrot sjávarfjölsykra og mat á ónæmismótandi áhrifum þeirra.	Háskóli Íslands
Clara Maria Vasquez-Mejia	Ph.D.	Matvælafræði	Umhverfisáhrif eldis á Atlantshafslaxi á Íslandi, með áherslu á vatnsskortsfótspor.	Háskóli Íslands
Carina Eveline M. Pina Fernandes	Ph.D.	Matvælafræði	Vöruþróun á Atlantshafsmakríl (<i>Scomber scombrus</i>). Áhrif heitreykingar og niðursuðu.	Háskóli Íslands
Baldur Örn Þórarinsson	M.Sc.	Matvælafræði	Food product development from various seaweed species.	Háskóli Íslands
Helena Þórdís Svavarsdóttir	M.Sc.	Matvælafræði	Dry-bleeding of Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>): Exsanguination efficacy of dry-bleeding and its impact on fillet quality and storage stability.	Háskóli Íslands
Inga Dóra Kristjánsdóttir	M.Sc.	Matvælafræði	HACCP analysis in production at Stjörnugrís hf.	Háskóli Íslands
Juan Camilo Sanchez Herrera	M.Sc.	Matvælafræði	Characterizing Atlantic mackerel side streams: Potential development of high-quality by-products from Atlantic mackerel side streams.	Háskóli Íslands
M. A. Narmada D. K. Gunasekara	M.Sc.	Matvælafræði	Storage life of fresh whitefish fillets in grass fiber boxes and expanded polystyrene boxes.	Háskóli Íslands
Moaz Mudassir	M.Sc.	Matvælafræði	Hyperspectral Imaging for Evaluation of Herring Stocks caught around Iceland.	Háskóli Íslands
Muhammad Ahmad Rana	M.Sc.	Matvælafræði	Effect of different fish meal on growth performance, apparent and partial digestibility coefficient of Atlantic Salmon (<i>Salmo salar</i>).	Háskóli Íslands
Ramon Oziel Medina Garcia	M.Sc.	Matvælafræði	sBACseqFOOD: Einfrumu RNA raðgreining baktería til að bæta matvælaöryggi og draga úr skemmdum. Aðferð til stöðlunar á meðhöndlun matarsýna til að einangra hágæða RNA úr bakteríum.	Háskóli Íslands
Sana Hassan	M.Sc.	Matvælafræði	Development of plant-based nuggets from pea protein: Impact of formulation on physicochemical properties.	Háskóli Íslands
Signý Bergsdóttir	M.Sc.	Matvælafræði	Improved processing procedures for sea-frozen deepwater redfish (<i>Sebastes mentella</i>).	Háskóli Íslands
Æsa Katrín Sigmundsdóttir	M.Sc.	Matvælafræði	Melta úr laxaslógi : áhrif mismunandi sýrugerða og hitastigs á meltuvinnslu.	Háskóli Íslands

Samstarfið við menntastofnanirnar og fyrirtækin skilar sér í markvissri þjálfun nýliða í nýsköpun sem er sérsniðin að áskorunum og lausnum fyrir matvælaíðnaðinn.



LISTA HÁSKÓLI ÍSLANDS
Iceland University of the Arts



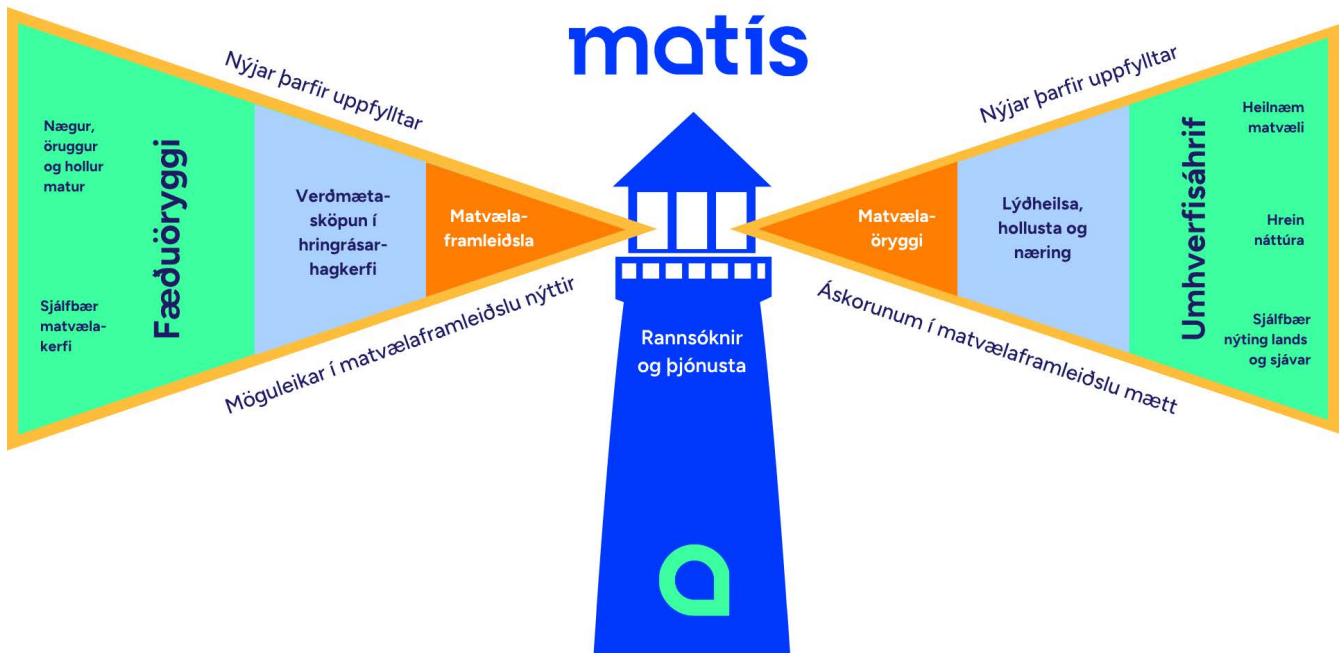
9. STEFNUMÓTUN

Matís vann að því að uppfæra rannsóknáherslur til framtíðarísamvinnu við stjórn, MAR, starfsfólk og hagaðila. Rannsóknáherslur Matís til framtíðar snúast um verðmætaukningu í matvælaíðnaði, líftækni, matvælaöryggi og lýðheilsu. Þær byggja á lögum um hlutverk Matís, matvælastefnu og öðrum skyldum stefnum stjórnvalda í sjávarútvegi og landbúnaði. Þær taka einnig mið af Heimsmarkmiðum Sameinuðu þjóðanna frá árinu 2017 um sjálfbæra þróun. Matís er brú á milli atvinnulífs og háskóla og fjárfestir í þekkingu, færni og innviðum til rannsókna og nýsköpunar í matvælaframleiðslu og líftækni í samstarfi við fyrirtæki og háskóla.

Matís mætir áskorunum og nýtir tækifæri til verðmætaukningar í matvælaframleiðslu á sjálfbæran hátt í hringrásarhagkerfi. Áhersla er á sjálfbærar, heildrænar og þverfaglegar lausnir.

Rannsóknáherslur Matís til framtíðar eru fjórar:

- Fæðuöryggi og sjálfbær matvælaframleiðsla
- Hámörkun verðmæta við nýtingu lífauðlinda og hráefna
- Örug og heilnæm matvæli
- Þróun lausna til að mæta umhverfisáhrifum



Samfara stöðugri uppfærslu núverandi innviða og sérfræðiþekkingar, byggir Matís upp nýja innviði og þekkingu til að vinna að framtíðaráherslunum.

10. FJÁRMÖGNUN OG REKSTUR

Heildartekjur Matís árið 2025 voru 1.990 millj.kr. og heildargjöld 2.016 milljónir kr. Fyrirtækið var því rekið með 20 milljón kr. tapi á árinu eftir skatta. Tekjur jukust um 8% og gjöld um 5% frá fyrra ári.

Tekjur fyrirtækisins skiptast í grófum dráttum í fjóra flokka, það er þjónustusamningur við MAR (31%), tekjur úr erlendum samkeppnissjóðum og þjónustuverkefni við

erlend fyrirtæki (16%), tekjur úr innlendum sjóðum og frá þjónustu við opinbera aðila (20%) og sölu þjónustu til innlendra fyrirtækja (33%).

Launakostnaður er stærsti gjaldaliður fyrirtækisins (62%), en á eftir fylgir beinn kostnaður verkefna og þá kemur rekstur húsnæðis.

Lykiltölur úr ársreikningi (í þús.kr.)

		2025	2024
Tekjur	Þjónustusamningur við MAR	614.400	530.438
	Erlendir sjóðir og fyrirtæki	316.775	325.274
	Innlendir sjóðir og opinberir aðilar	398.159	454.931
	Innlend fyrirtæki og aðrar tekjur	661.054	527.079
	Samtals í þús. kr.	1.990.388	1.837.723
Gjöld	Laun og launatengd gjöld	1.221.022	1.159.777
	Beinn kostnaður verkefna	296.869	290.084
	Rekstur húsnæðis	271.289	255.292
	Annar skrifstofu- og stjórnunarkostnaður	167.195	144.888
	Afskriftir	58.884	60.546
	Fjármagnstekjur og fjármagnsgjöld	560	1.784
	Samtals í þús. kr.	2.015.819	1.912.371
	Tap fyrir skatta	- 25.431	- 74.648
	Tekjuskattur	5.082	14.925
	Tap ársins	-20.349	-59.723
	Starfsmenn, stöðugildi	85	86,3

11. MÁLÞING MATÍS 2025

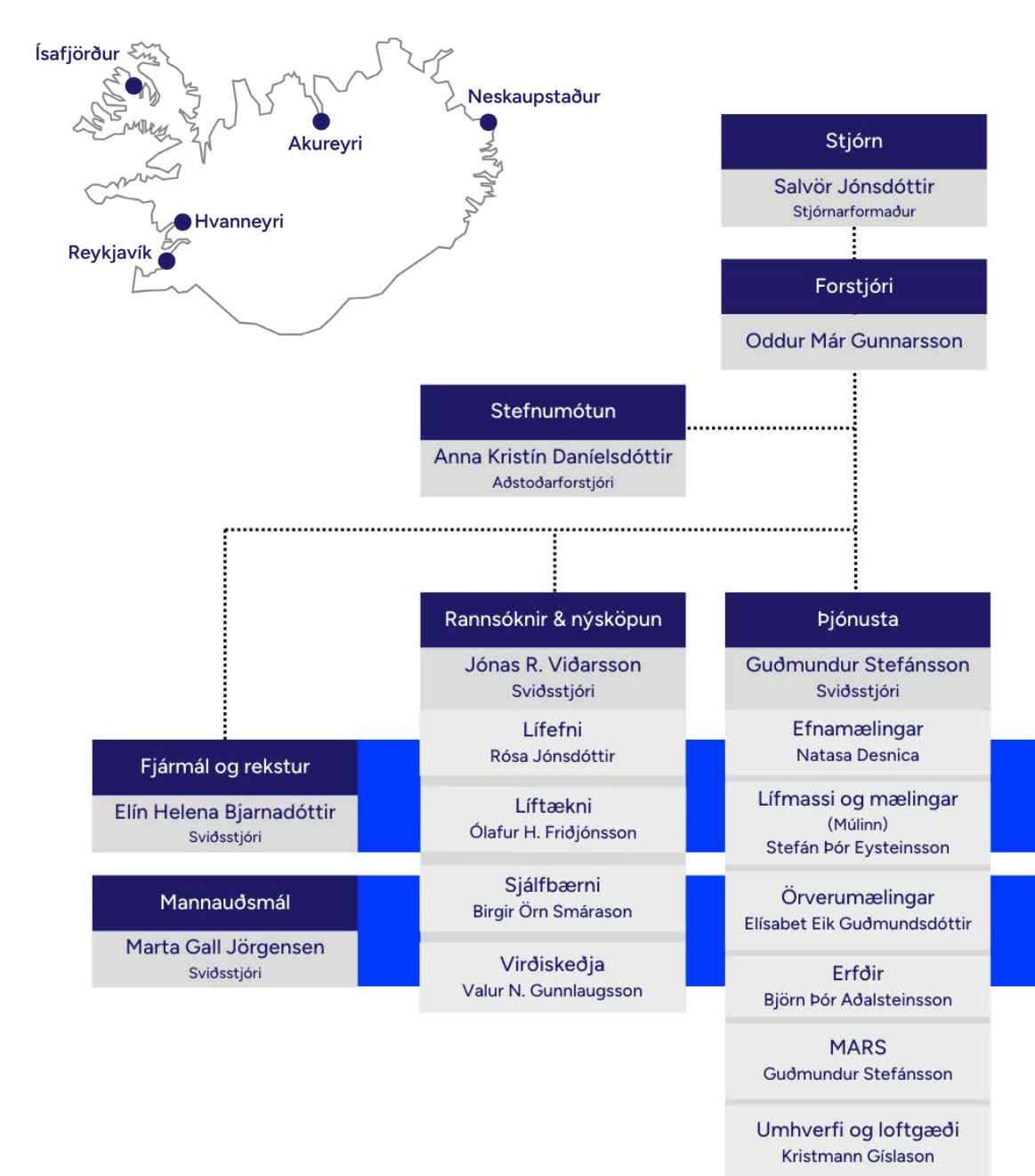
Málþing Matís 2025 fór fram 13. maí í Norðurljóssal Hörpu. Aðalumfjöllunarefni málþingsins snerist um neytendur og matvæli, neytendahegðun, áskoranir í markaðssetningu og upplýsingaóreiðu. Aðalfyrirlesari var Bente Torstensen, forstjóri Nofima.



12. STJÓRN MATÍS OG SKIPURIT

Í STJÓRN MATÍS ÁRIÐ 2025 SÁTU:

Salvör Jónsdóttir stjórnarformaður, Sindri K. Sigurðsson varaformaður stjórnar, Hólmfríður Sveinsdóttir, Sigmundur Einar Ófeigsson og Salóme Hallfreðsdóttir.



13. ÚTGEFIÐ EFNI 2025

RITRÝNDAR GREINAR

- Adalsteinsson B.T., Guðmundsson H., Jasilionis A., Schiøtt M., Mikkelsen M.D., Guðmundsdóttir E.E., Sivakumar P., Malmgren A., Kaushik T., Apelqvist E., Vangsgaard S., Leblay R., Friðjónsson Ó., Meyer A.S., Karlsson E.N., Hreggviðsson G.Ó.
Targeted metagenomics – Enrichment for enzymes active on sulfated polysaccharides from seaweeds. *Enzyme and Microbial Technology*, 2025.
- Arnadóttir A.Th., Skirnisdóttir S., Knobloch S., Corral-Jara K.F., Klonowski A.M., Gunnarsdóttir I., Marteinson V.Th.
Results from the IceGut study: tracking the gut microbiome development from mothers and infants up to five years of age. *Human Microbiome*, 2025.
- Christensen M.D., Allahgholi L., Dobruchowska J.M., Moenaert A., Guðmundsson H., Friðjónsson Ó., Nordberg Karlsson E., Hreggviðsson G.Ó., Freysdóttir J.,
Laminarins and their derivatives affect dendritic cell activation and their crosstalk with T cells. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2025.
- Ciemińska, K., Kaczorowska, A. K., Kozłowski, L. P., Gorniak, M., Fridjonsson, O. H., Hreggvidsson, G. O., Tadeusz Kaczorowski T. & Plotka, M. (2025).
Residue-level determinants of the thermal stability of the extremophilic Ts2631 endolysin. *ResearchGate*, 2025.
- Daussin A., Vannier P., Ménager M., Mater É., Marteinson V.P.
Flavobacterium aerium sp. nov., a bacterium isolated from the air of the Icelandic volcanic island Surtsey. *Microbiology Society*, 2025.
- Dorawa, S., Biniek-Antosiak, K., Bejger, M., Kaczorowska, A. K., Ciuchcinski, K., Godlewska, A., Plotka M., Hreggvidsson G.O., Dziewit L., Kaczorowski T., Rypniewski W.
Crystal structure, enzymatic and thermodynamic properties of the Thermus thermophilus phage Tt72 lytic endopeptidase with unique structural signatures of thermal adaptation. *Journal of Structural Biology*, 2025.
- Estévez-Barcia D., Roy D., Vihtakari M., Gíslason D., Lindegren M., Christensen A., Wheeland L., Treble M., Úbeda J., Nogueira A., Hedges K., Láruson Á.J., Rivera A.M., Dahle G., Westgaard J.I., Elvarsson B., Ofstad L.H., Hallfredsson E.H., Albert O.T., Boje J., Johansen T.
Sex influence on the genetic structure of Greenland halibut, *Reinhardtius hippoglossoides* (Walbaum, 1792), in the North Atlantic. *Ecology and Evolution*, 2025.
- Fernandes C.M., Sveinsdóttir H.I., Tómasson T., Arason S., Guðjónsdóttir M.
Influence of freezing before or after hot-smoking on the quality and sensory attributes of canned deep-skinned Atlantic mackerel. *Applied Food Research*, 2025.
- Hagen I.J., Hindar K., Bolstad G.H., Czorlich Y., Diserud O.H., Florø-Larsen B., Gíslason D., Glover K., Guðmundsson L.A., Jacq C., Ólafsdóttir G., Omholt S.W., Solberg M.F., Sveinsson S., Sægvog H., Urdal K., Karlsson S.
Genetic Markers for Tracing Introgression of Farmed Atlantic Salmon (*Salmo salar*) in Wild Conspecifics. *Molecular Ecology Resources*, 2025.
- Hrólfsdóttir, A. Þ., Sigurðardóttir, A. R., Sveinsdóttir, H. I., Arason, S., Schultz, N., Einarsson, H., Guðjónsdóttir, M.
Multispectral imaging techniques for evaluating physicochemical-, antioxidant, and sensory properties of *Alaria esculenta* and *Saccharina latissima*. *Algal Research*, 2025.
- Hrólfsdóttir, A. Þ., Sveinsdóttir, H. I., Arason, S., Guðjónsdóttir, M.
Alternative industrial processing of seaweed meal from *Ascophyllum nodosum*: Value adding and product development potential of liquid side-streams obtained with different separation methods. *Food and Bioproducts Processing*, 2025.
- Kristjansdóttir T., Hreggvidsson G.O., Guðmundsdóttir E.E., Bjornsdóttir S.H., Fridjonsson O.H., Stefansson S.K., Karlsson E.N., Vanhalst J., Reynisson B., Guðmundsson S.
A genome-scale metabolic reconstruction provides insight into the metabolism of the thermophilic bacterium *Rhodothermus marinus*. *FEMS Microbiology Ecology*, 2025.

RITRÝNDAR GREINAR

- Le Moigne, M., Goslin J., Crémière A., Marteinsson V.P., Jørgensen S.L., Philippon X., Klonowski A.M., Noel C., Le Pennec J.L., Höskuldsson Á., Giunta T., Moine Bauer S., Lesongeur F., Cheron S., Vannier P., Barreyre T., Rabineau M., Geoffroy L., Alain K.
Influence des activités hydrothermales, tectoniques et volcaniques à travers le temps sur les communautés microbiennes de subsurface du lac de Kleifarvatn en Islande. *In 12e colloque de l'Association Francophone d'Ecologie Microbienne (AFEM)*. *HAL open science*, 2025.
- Lorentzen G., Kvalvik I., Valsdóttir Th., Sveinsdóttir K., Siikavuopio S.I., Rotabakk B.T., Lian F., Haugan E., Knudsen Dahl B. Johannessen S.O., Martinsen G.
"The arctic on the menu": Introducing local seafood on Svalbard. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2025.
- Lu, Z., Jonsdóttir, F., Arason, S., Margeirsson, B.
Material properties and validated simulation of high-density polyethylene sandwich structures for fish containers. *Materials Today Communications*, 2025.
- Meiske S.O., Klein J., Bischoff A.A., Slater M.
Nutrient recovery from trout pond and catfish recirculating aquaculture systems through vermicomposting. *Aquaculture Environment Interactions*, 2025.
- Napitupulu, R. J., Arason, S., Tómasson, T., Gudjónsdóttir, M.
LF-NMR for Assessing the Influence of Cryoprotectant Additives on Functional Properties and Feasibility of 3D Printing of Atlantic Cod (*Gadus morhua*) Surimi. *Magnetic Resonance in Chemistry*, 2025.
- Neri L.C.M., Guðmundsson H., Meurrens G., Robert A., Fridjonsson O.H., Hreggvidsson G.O., Adalsteinsson B.T.
Identification and characterization of endo-xylanases from families GH10 and GH11 sourced from marine thermal environments. *Enzyme & Microbial Technology*, 2025.
- Quijada N.M., Cobo-Díaz J.F., Valentino V., Barcenilla C., De Filippis F., Cabrera-Rubio R., Carlino N., Pinto F., Dzieciol M., Calvete-Torre I., Sabater C., Rubino F., Knobloch S., Skirnisdóttir S., Ruiz L., López M., Prieto M., Marteinsson V.T., Margolles A., Segata N., Cotter P.D., Wagner M., Ercolini D., Alvarez-Ordóñez A.
The food-associated resistome is shaped by processing and production environments. *Nature Microbiology*, 2025.
- Rúnarsdóttir T.R., Skirnisdóttir S., Thors H., Harðardóttir H., Corral-Jara K.F., Klonowski A.M., Halldórsson Þ.I., Marteinsson V.P., Guðjónsdóttir M.
The Effect of Chitosan Supplementation on the Gut Microbiota and Various Health Factors in Icelandic Females: A Placebo-Controlled, Double-Blind, Randomized Trial. *Molecular Nutrition & Food Research*, 2025.
- Shrivastava S., Gudjónsdóttir, M., Merida, V. E., Thorkelsson, G., & Ögmundarson, Ó. (2025).
Assessing Environmental Sustainability: A National-Level Life Cycle Assessment of the Icelandic Cattle System. *Sustainability*, 2025.
- Shrivastava, S., Gudjónsdóttir, M., Thorkelsson, G. et al.
Shifting units, shifting views: how product mass and protein content influence environmental impact of Icelandic lamb. *The International Journal of Life Cycle Assess*, 2025.
- Sigurðardóttir, A. R., Sveinsdóttir, H. I., Schultz, N., Einarsson, H., & Gudjónsdóttir, M.
Multispectral imaging as a predictive tool for freshness of whole Atlantic cod: Compared with sensory, chemical and microbiological analysis. *Applied Food Research*, 2025.
- Sutter D.A.H., Vuure C.v., Meiske S.O., Lamborelle G., Koppe W.
Spray-dried porcine plasma protein improves the performance of Atlantic salmon (*Salmo salar*) during sea-water transfer. *Aquaculture International*, 2025.

RITRÝNDAR GREINAR

- Svavarsdóttir H.Th., Elíasson S., Sveinsdóttir H.I., Björnsdóttir F.M., Björnsdóttir R. Evaluation of partial dry-bleeding of Atlantic salmon (*Salmo salar*) and its effects on fillet quality and stability. *LWT*, 2025.
- Trang V. T. D., Mikkelsen, M. D., Christensen, M. D., Meier S., Hunt C.J., Holck J., Hreggviðsson G.Ó., Freysdóttir J., Cao H.T.T. Khanh H.H.N., Meyer A.S. A cold-adapted *endo*-fucoidanase Psf1 from *Pseudoalteromonas* sp. that catalyzes production of T-cell activating fucoidan oligosaccharides from *Saccharina latissima* fucoidan. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2025.
- Vásquez-Mejía C.M., Gudjónsdóttir M., Sveinsdóttir H.I., Smáradóttir H., Hilmarsdóttir G.S., Manzardo A., Ögmundarson Ó. Water scarcity- and carbon footprints of aquafeed: The case of land-based and ocean-based Atlantic salmon (*Salmo salar*) farming in Iceland. *Agricultural Water Management*, 2025.
- Vásquez-Mejía C.M., Gudjónsdóttir M., Sveinsdóttir H.I., Manzardo A., Ögmundarson Ó. Assessing the potential environmental impacts of land-based salmon farming in Iceland through life cycle assessment. *Aquaculture*, 2025.

MATÍS SKÝRSLUR 2025

- Rebecca Sim, Julija Igorsdóttir, Maja Radujko, Natasa Desnica. Niðurstöður sívirktrar vöktunar á óæskilegum efnum í sjávarfangi úr auðlindinni 2024. Matís skýrsla nr. 1-25, 33 s.
- René Groben, Viggó Marteinnsson. EUROPLANET 2024RI. Matís skýrsla nr. 2-25, 18 s.
- Stefán Þór Eysteinnsson, Gunnar Þórðarson, Sigurjón Arason & Jónas R. Viðarsson. Little Giants: Utilisation of Calanus and krill / Litlir risar: Nýting rauð- og ljósátu. Matís skýrsla nr. 3-25, 26 s.
- Sæmundur Elíasson, Kolbrún Sveinsdóttir. Pacific cod shelf-life experiment report – Effects of onboard slurry ice cooling and tub storage on quality parameters. Matís skýrsla nr. 4-25, 17 s.
- Rebecca Sim, Abbie Esselmont, Julija Igorsdóttir, Svanhildur Hauksdóttir, Natasa Desnica. PFAS eilífðarefni í eggjum / Per and Polyfluoroalkyl Substances in Icelandic eggs. Matís skýrsla nr. 5-25, 57 s.
- Hrólfur Sigurðsson, Sophie Jensen, Ildiko Olajos, Julija Igorsdóttir, Natasa Desnica, Rebecca Sim, Alicja Obuchowska, Páll Steinþórsson, Kristrún Sigurjónsdóttir, Halldóra Viðarsdóttir, Elísabet Eik Guðmundsdóttir. Tilvísunarrannsóknarsvið Matís – Ársskýrsla 2024. Matís skýrsla nr. 6-25, 42 s.
- Davíð Gíslason. Saltfisksvindl – Eftirlit og uppruna-greining fyrir Íslenskar Saltfiskafurðir. Matís skýrsla nr. 7-25, 23 s.
- David Sutter, Sven-Ole Meiske, Wolfgang Koppe, Georges Lamborelle. Antibody response trial in Atlantic salmon (*Salmo salar*). Matís skýrsla 8-25, 17 s.
- Guðrún Svana Hilmarsdóttir, Jónas R. Viðarsson, Birgir Örn Smáráson, Sæmundur Elíasson, Ólafur Ögmundarson. The effects of the Icelandic demersal trawling fleet renewal on product carbon footprint / Áhrif endurnýjunar fiskiskipaflotans á kolefnisspor afurða. Matís skýrsla 9-25, 30 s.
- David Sutter, Sven-Ole Meiske, Wolfgang Koppe, Georges Lamborelle. Antibody response trial in Atlantic salmon (*Salmo salar*). Matís skýrsla 10-25, 20 s.

MATÍS SKÝRSLUR 2025

- Birgir Örn Smáráson, Guðrún Svana Hilmarsdóttir, Anna Berg Samúelsdóttir, Ása Rut Benediktsdóttir, Alexandra Kjeld, Eldar Máni Gíslason, Ólafur Ögmundarson. Kolefnisspor íslenskra matvæla (KÍM). Kartöflur, gúrkur, lambakjöt, nautakjöt og mjólk. Áfangaskýrsla júní 2025. Matís skýrsla nr. 11-25, 58 s.
- David Sutter, Sven-Ole Meiske, Wolfgang Koppe, Georges Lamborelle. The use of dietary nucleotides to improve skin health in Atlantic salmon (*Salmo salar*). Matís skýrsla nr. 12-25, 22 s.
- Gunnar Þórðarson, Margeir Gissurarson. Value Chain of artisanal fisheries in Somalia. Matís skýrsla nr. 13-25, 73 s.
- Fredrik Marthinsen, David Sutter, Sven-Ole Meiske, Wolfgang Koppe, Georges Lamborelle. The effect of dietary microalgae on growth and oxidative stress of juvenile Atlantic salmon (*Salmo salar*). Matís skýrsla nr. 14-25, 59 s.
- Kolbrún Sveinsdóttir, Aðalheiður Ólafsdóttir, Cecile Dargentolle. Neytendakönnun um saltfisk: áhrif saltmagns á upplifun neytenda. Matís skýrsla nr. 15-25, 25 s.
- Margrét Geirsdóttir, Cécile Dargentolle. Hrognkelsa-kollagen - umhverfisvæn afurð / Sustainable lumpfish collagen. Matís skýrsla nr. 16-25, 77 s.
- Ólafur Reykdal. Myndun sveppaeiturefna í korni – Ögn við matvælaöryggi? / Formation of mycotoxins in cereals – A challenge for food safety. Matís skýrslanr. 17-25, 22 s.
- Jónas Baldursson, Katrín Hulda Gunnarsdóttir, Ásdís Agla Sigurðardóttir. Líffkol úr landeldi sem jarðvegs-bætir í ræktun. Matís skýrsla nr. 18-25, 24 s.
- Guðjón Þorkelsson, Aðalheiður Ólafsdóttir, Cecile Dargentolle, Óli Þór Hilmarsson. Fitusprengring í íslensku lambakjöti/ Marbling of Icelandic lamb meat. Matís skýrsla nr. 19-25, 28 s.
- Kristmann Gíslason, Stefán Þorvaldur Þórsson. Lokuð skýrsla. Umhverfi og loftgæði. Matís skýrsla nr. 20-25, 10 s.
- Guðjón Þorkelsson, Aðalheiður Ólafsdóttir, Eva Margrét Jónudóttir og Óli Þór Hilmarsson. Áhrif sýrustigs daginn eftir slátrun á gæði lambakjöts – The Effects of pH24 on Quality of Lamb Meat. Matís skýrsla nr. 21-25, 14 s.
- Egill Antonsson. Lokuð skýrsla. Umhverfi og loftgæði. Matís skýrsla nr. 22-25, 13 s.
- Valur N. Gunnlaugsson & Katrín H. Gunnarsdóttir – Matis, Iceland. Philip James – Nofima, Norway. Pernille Nielsen & Mette Møller Nielsen – DTU, Denmark. Åsa Strand – IVL, Sweden. Juliana Arias Hansen – Sjokovin, Faroe Islands.
External advisors:
Colin Hannon, ATU, Ireland & Matthew James Slater, AWI, Germany.
Current status of low trophic aquaculture and harvesting in the Nordic countries. Matís skýrsla 23-25, 25 s.
- Elísabet Eik Guðmundsdóttir, Ólafur H. Friðjónsson. Sýnatökur á jarðhitasvæðum 2025: Skýrsla Matís til NÍ vegna eftirlits með framkvæmd rannsóknaleyfis og upplýsingagjöf um sýni og niðurstöður. Matís skýrsla 24-25, 5 s.
- Cécile Dargentolle, Sigurjón Arason, Jónas Baldursson, Guðrún Svana Hilmarsdóttir, Jónas R. Viðarsson, Willum Andersen (VSV), Pedro Afonso Pinto Coelho (VSV). Utilising side streams from a reverse osmosis water treatment plant for production of brine for fish salting / Nýting hliðarstrauma frá vatnshreinsistöð sem byggir á sameindasíun á sjó til framleiðslu á þækli fyrir fisk-söltun. Matís skýrsla 25-25, 37 s.
- Rebecca Sim, Julija Igorsdóttir, Gunnhildur Gunnarsdóttir, Natasa Desnica. Niðurstöður sívirkrar vöktunar á óæskilegum efnum í sjávarfangi úr auðlindinni 2025 / Undesirable substances in seafood – results from the Icelandic marine monitoring activities in the year 2025. Matís skýrsla 26-25, 34 s.
- Fanney Elfa Einarsdóttir, Stefán Þ. Þórsson. Lokuð skýrsla. Umhverfi og loftgæði. Matís skýrsla nr. 27-25, 13 s. 8.

Nokkrir af samstarfsaðilum Matís

