

Tækifæri í
uppsjávarfiskvinnslu
matís

Málþing: Framtíð matvælaframleiðslu
Hörpu 6.júní 2023

Hildur Inga Sveinsdóttir, Ph.D

Verkefnastjóri Matís og Aðjúnkt við Háskóla Íslands
hilduringa@matís.is

Stefán Þór Eysteinnsson Ph.D

Fagstjóri Matís



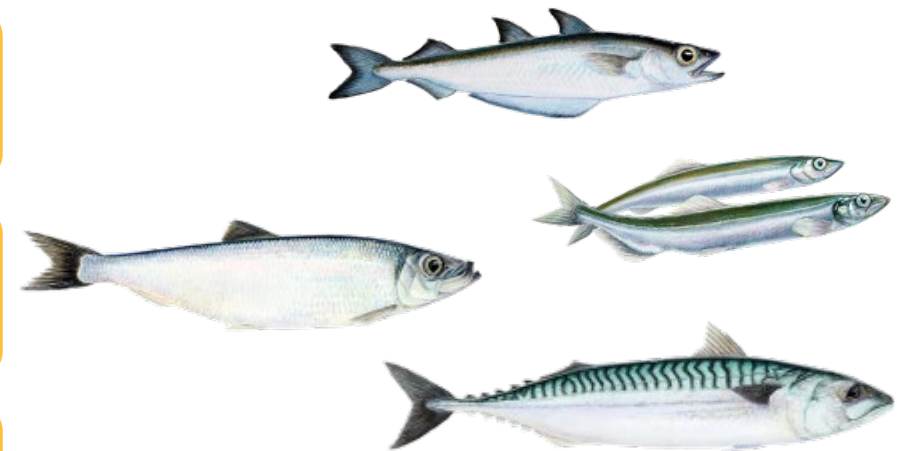
Uppsjávarfiskur í dag

Tækifærin liggja í breyttu hugarfari gagnvart hliðarstraumum

Vinnsla í flök/H&G og hliðarstrauma

Fiskmjöl – og lýsisvinnsla

Hrognavinnsla



Teikningar: Jón Baldur Hlíðberg - www.fauna.is

Nýleg verkefni á sviðinu:

Endurhönnun á fiskmjöls og lýsisverksmiðjum

Flökun á íslenskum makríl

Roðskurður íslenskra makrílflaka

Er flökun á makríl raunhæfur kostur?

Endurhugsun og endurhönnun ferla

Tækifæri í aukinni og breyttri nýtingu hliðarstrauma

Algengustu hliðarstraumar: Hausar, slóg, hrygg

- Lýsi til manneldis
- Prótein í t.d. startfóður og matvæli

Önnur tækifæri:

- Roð í kollagen og gelatín vinnslu
- Fæðubótarefni



Nýleg verkefni í sviðinu:

Endurhönnun á fiskmjöls og lýsisverksmiðjum

Vöruþróun úr flexvinnslu uppsjávarfisks

Prótein úr hliðarstraumum makríls

Ný og gömul tækifæri

Nýting nýrra hliðarstrauma

- Rauðáta
- Ljósáta

Bein veiði nýrra tegunda

- Miðsjávartegundir
- Dýrasvif



Nýleg verkefni í sviðinu:

Áhrif rauðátu á gæði uppsjávarfiska og stýring vinnsluferla

Vörupróun hágæða afurða úr rauðátu

Biozoostain

Rauða gullið

EUFish Sustainable Growth



European
Commission

Horizon 2020
European Union funding
for Research & Innovation

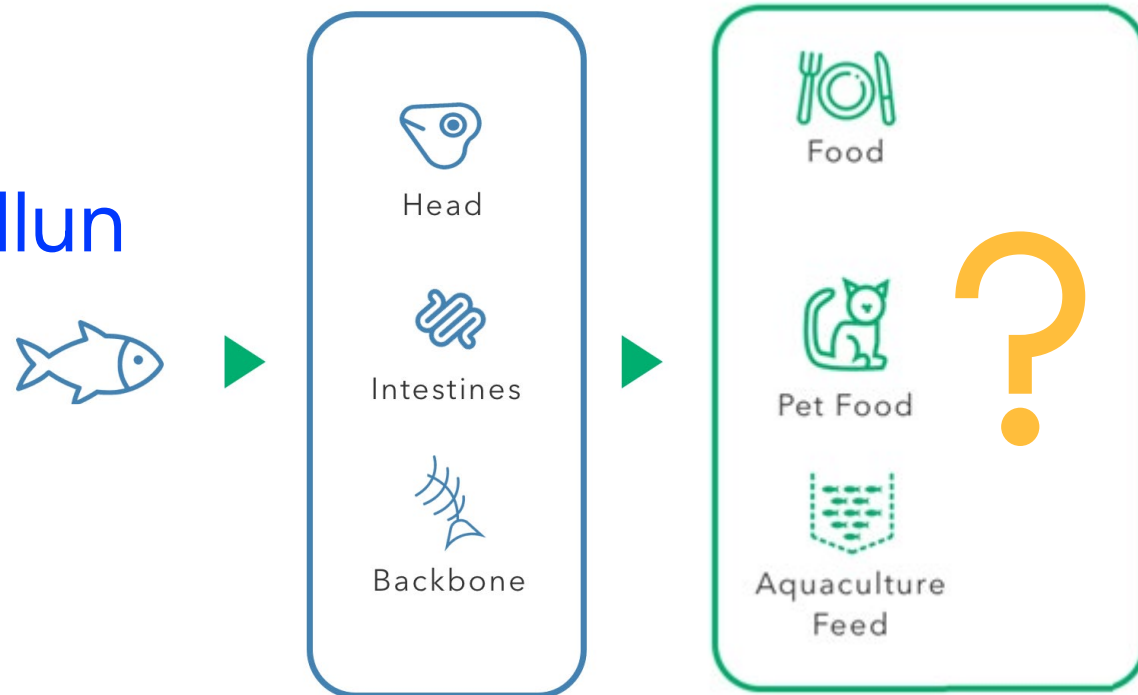


Matvælasjóður

Mildari aðferðir

Viðhöldum gæðum með mildari meðhöndlun

- Lægra hitastig
- "Kaldskiljun"
- Ensím meðhöndlun



Mikilvægi rannsókna

Kæling og meðferð mikið verið bætt

Hliðarstraumur, aukahráefni eða hva



FOOD SECURITY



FOOD SAFETY

Rannsóknir nauðsynlegar til að:

- tryggja öryggi afurða
- gæði afurða
- sjálfbærni framleiðslu



matís

Takk fyrir