

Report summary

<i>Titill / Title</i>	Uppskölun og markaðssetning surimi og surimíafurða úr beinamarningi		
<i>Höfundar / Authors</i>	Margrét Geirsdóttir		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	03-14	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Janúar 2014
<i>Verknr. / Project no.</i>	Matís nr. 4016 - 2187	Skýrsla lokuð til 01.02.2016	
<i>Styrktaraðilar /Funding:</i>	AVS rannsóknasjóður í sjávarútvegi, V 026-12		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>MPF Ísland og Matís hafa á undanförunum árum þróað vinnsluferli í verksmiðju á einangruðum próteinum úr beinamarningi. Í þessu verkefni var lokið við uppskölun á framleiðslu á surimi og framleiðslu á surimíafurð, Fiskitófu. Gæði og geymsluþol afurða var kannað. Einnig var framkvæmd markaðsrannsókn á surimimarkaði og markaðssetning á fiskitófu hafin. Markaðsrannsókn leiddi í ljós að miklar sveiflur hafa verið á verði surimi og surimíafurða á heimsmarkaði á undanförunum árum. Afurðin sem framleidd var í þessu verkefni, Fiskitófu, passar mjög vel inn á vaxandi hluta markaðarins fyrir nýjar og nýstárlegar afurðir. Geymsluþols-rannsóknir sýndu að geymsluþol fyrir tilbúið Fiskitófu er yfir 4 vikur í kæli og fyrir surimi a.m.k. 6 mánuðir í frysti. Að lokinni kynningu á fiskitófu hafa veitingastaðir óskað eftir að fá sýni til nánari skoðunar sem nú stendur yfir.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Aukahráefni fiskvinnslu, prótein, surimi, surimíafurð, aukið verðmæti.</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>MPF Iceland and Matis finished scale up for the production of surimi and surimi seafood - FishTofu. Quality parameters and shelf life of products were evaluated, market analysis performed and marketing of products was started. Marketing analysis showed that for the past few years there have been drastic price swings in the surimi and surimi seafood products. There is an increasing opportunity for high quality surimi seafood with health promoting properties and novel products like FishTofu. Shelf life analysis showed that the fish tofu has at least 4 weeks shelf life at cold temperatures and surimi at least 6 months shelf life in a freezer. Marketing of fish tofu started well and several restaurants have asked for samples for trying.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>By-products, protein, surimi, surimi seafood, increased value of seafood.</i>		