

Hrannar Jón Emilsson  
Útgerðarstjóri línuskipa  
≡ Þorbjörn hf, Grindavík

## Meðhöndlun hráefnis um borð í línuskipi



Sjávarútvegsráðstefnan 2015, Hilton  
Reykjavík Nordica, 19.-20. nóvember.



## Það sem ég ætla að koma inná:

- Meðferð afla í línuskipum Þorbjarnar hf.
- Búnaðurinn sem sjómenn hafa til að vinna með
- Gæðakröfur sem settar eru fram að hálfu fyrirtækisins
- Eftirfylgni á gæðakröfum
- Fræðsla sjómanna um meðhöndlun afla



# Meðferð Afla

- Blóðgun: skera þarf á réttum stað svo ekki sé skorið í þunnildin, einnig á að reyna að skera ekki í hjartað þar sem það heldur áfram að dæla blóði
- Þvottur: fiskur þarf að fá að blóðrenna í hreinu vatni í 15 – 25 mín.
- Slæging: passa þarf að skera rétt á kviðhol svo ekki komi skemmd í flakið, einnig þarf að hreinsa vel kviðarhol svo ekki komi lifrarskemmdir í flak
- Þvottur/Kæling: þvottur og kæling eftir slægingu þarf að vera góð og á fiskur að vera kominn niður í 0 – 1 °C þegar hann fer niður í lest
- Raðað í kör og ísað: Öllum fisk er raðað í kör með kviðarhol niður og ísað vel á milli laga, einnig á að ísa vel ofan á efsta lag, hámark á að vera 300kg í hvert kar



## Búnaðurinn um borð

- Goggurinn: goggur getur verið okkur mjög góður og mjög slæmur, ef goggað er í hold en ekki haus er flak sjálfkrafa komið í C-flokk
- Línuspil: vinna þarf fínt með hraða spilsins þar sem ef dregið er of hratt getur fiskur farið af línunni eða ofgert þeim sem eru að blóðga
- Blóðgunarkassi: fisk má aldrei geyma í blóðgunarkassa, blóðga á allan fisk jafnóðum og koma í blóðgunarkar
- Þvottakar: hér á alltaf að vera nóg af hreinu vatni, fisk blæðir ekki í blóðmettuðu vatni





## Búnaðurinn um borð

- Slægingarborð: hrein hvít borð þar sem auðvelt er að ganga frá aukaafurðum (lifur, gotu og slógi) og nógu stór til að auðvelt sé að eiga við stóran fisk
- Þvotta/Kælikar: hér á að vera nóg af kældum sjó, og endurnýjun á þeim sjó svo þvottur sé góður, einnig er hagstæðast að allur fiskur fái sama tíma í kælingu svo að hann komi jafnkaldur niður í lest
- Meðaflakör: ekki má gleyma að vera með góð meðaflakör þar sem meðaflinn fær góða kælingu eftir slægingu þar sem hann er geymdur þar til að komið er nóg í heilt kar í lest



# Gæðakröfurnar

Gæðakröfur Þorbjarnar hf. eru að allt hráefni fái sömu meðhöndlun um borð og gengið sé rétt frá honum.

Þ.e.a.s:

- Blóðgað sé rétt
- Allur fiskur fái að blæða nóg
- Slæging fari rétt fram, allt sé hreinsað innan úr sérstaklega lifrarleifar og garnaendar
- Allur fiskur fái næga kælingu áður en hann fer niður í lest
- Að gengið sé rétt frá honum í körin, raðað og ísað, og rétt magn sé í körum



# Eftirfylgnin

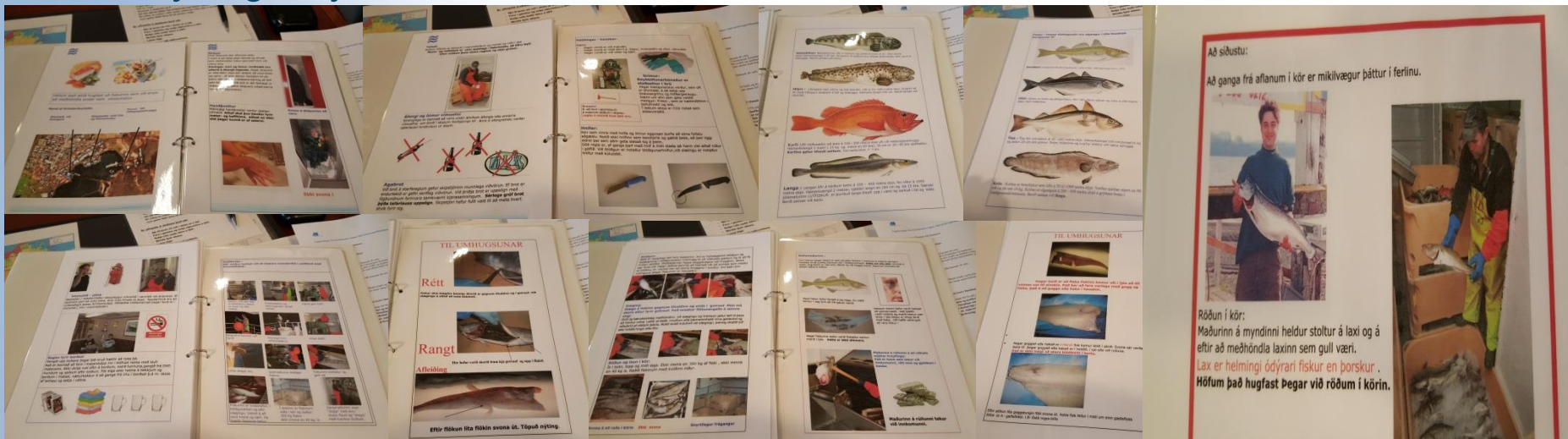
- **Blóðgun, Slæging, Ísun**
- Þegar fiskur kemur inn í vinnslu er hann tekinn og metið er eftir hverjum degi í hverri veiðiferð hversu vel er staðið að blóðgun, slægingu og ísun
- Út frá þessum upplýsingum fá áhafnarmeðlimir einkunn fyrir gæði túrsins og hvar þeir geta bætt sig.
- **Stærð, Litur, Los**
- Síðan er metin stærðardreifing fisks, litur holds og los í holdi hvort um ákjósanlegt veiðisvæði er að ræða.
- Út frá þessum upplýsingum fá síðan skipin að vita hvert sé þeirra næsta skref, vera á sama veiðisvæði eða færa sig á eitthvað annað.





# Fræðslan

- Gæðafundir
- Útskýringamyndir



- Nýliðafræðsla





Takk fyrir



19. nóvember 2015

[www.thorfish.is](http://www.thorfish.is)

