



Verðmætasköpun í íslenskum sjávarútvegi

Kristján G. Jóakimsson

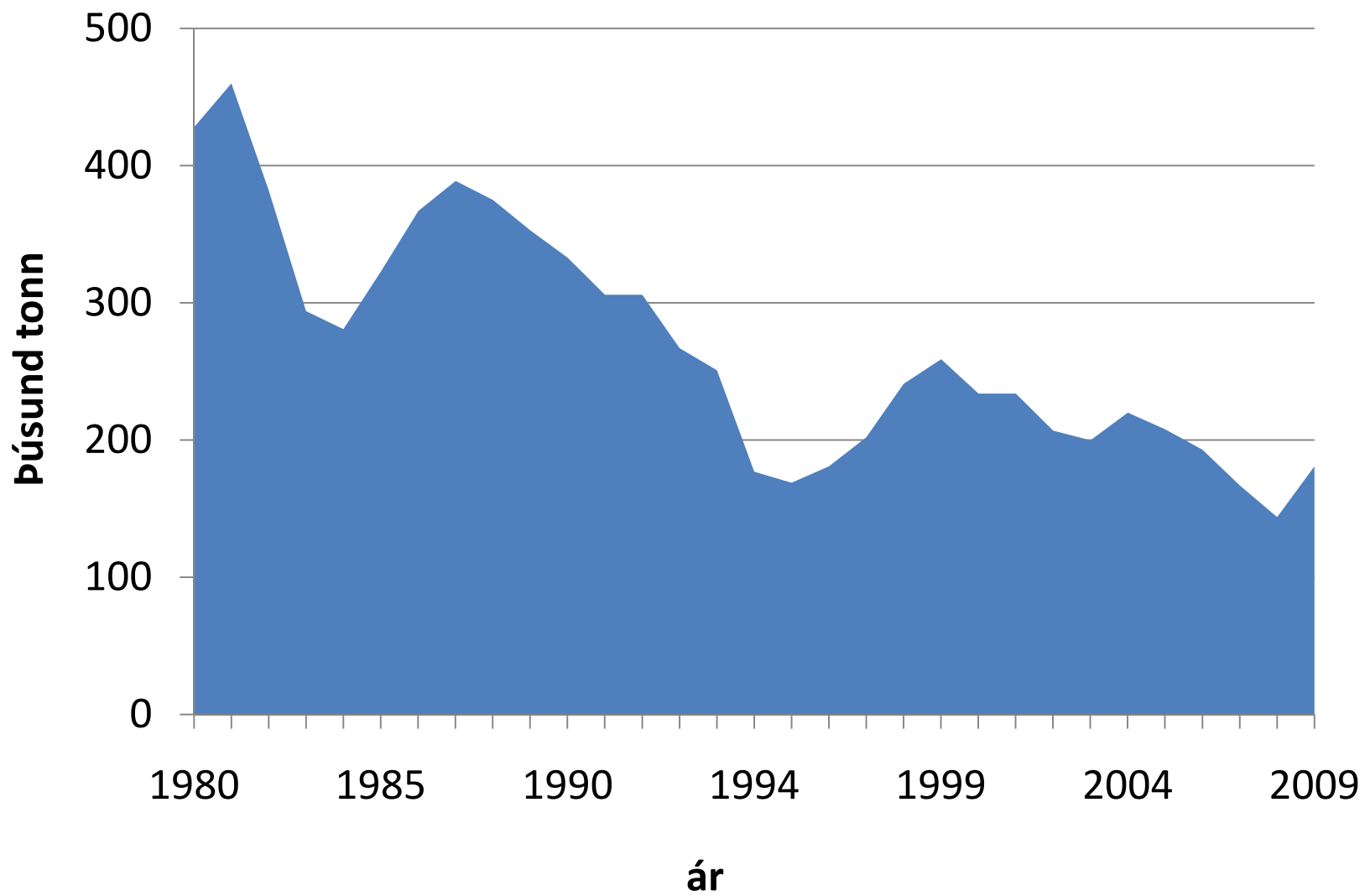
**Sjávarútvegsráðstefnan 2010
Hafsjór tækifæra**

Grand Hótel Reykjavík
6. – 7. september 2010



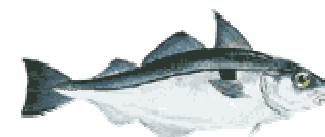
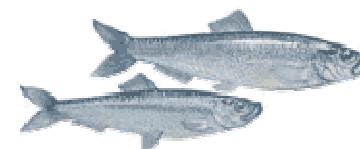


Porskaflí Íslendinga



Útflutningverðmæti sjávarafurða eftir tegundum árið 2009

Þorskur	36%
Síld	12%
Ýsa	10%
Karfi	7%
Ufsi	6%
Rækja	5%
Grálúða	4%
Annað	20%





Viðbrögð við samdrætti

- Samruni fyrirtækja
- Samþjöppun aflaheimilda
- Sérhæfing
- Fiskmarkaðir



Öflugri sjávarútvegsfyrirtækin

Öflugri sjávarútvegsfyrirtæki

- Sókn í nýja fiskistofna
- Þróun og fjárfesting í nýrri tækni
- Markaðsstarf
- Samhæfing veiða, vinnslu og markaða





Bætt meðhöndlun hráefnis – Kæling

Uppsjávarfiskur

- Meir gæði á mjöli og lýsi
- Aukin framleiðsla til manneldis

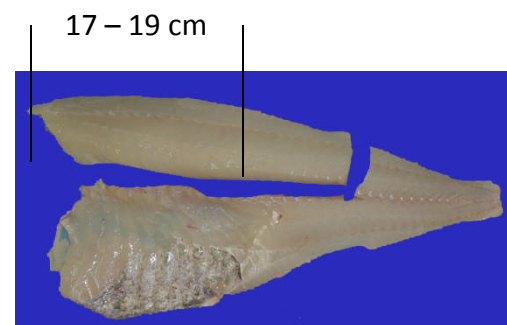
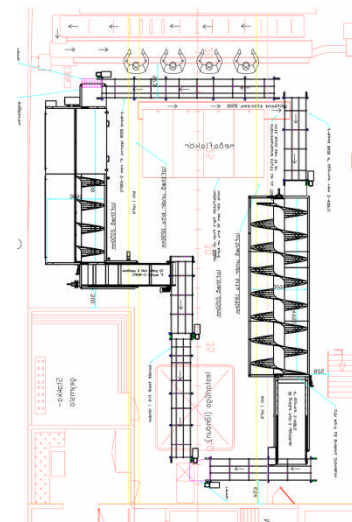


Bolfiskur

- Hærra hlutfall hráefnis í ferskfiskútflutning
- Lægra hlutfall í 2. flokks afurðir

Ferskfiskvinnsla

- Ferskar afurðir oft verðmætari en frystar
- Hærra hlutfall hnakkastykkja úr flaki
- Aukið magn
- Fleiri tegundir



Frystur hnakki 34 – 36%
Ferskur hnakki 45 – 50%

Pre-rigor vinnsla

- Minna los
- Lengra geymsluþol
- Vörupróun



Frysting

Mikil þróun í vinnslunni

- Flökunarvélar
- Flæðilínur
- Skurðarvélar
- Flokkunarbúnaður
- Samvalsvélar
- Pökkunarvélar
- Vogir
- o.s.frv.



Aukin verðsamkeppni

- Tvífrystar afurðir
- Láglaunalönd – “Kína”



Saltfiskvinnsla

- Margskiptur ferill / ný vinnslutækni
- Auknar hráefniskröfur
- Léttisöltun og frysting



- verðmætasköpun í útvötnunarferlinu -

Sjófrysting

- Aukin verðmætasköpun
- Lítil vöruþróun
- Möguleikar á frekari nýtingu aukahráefnis



Annað:

- Brauðaðar afurðir - minni blokk
- Öryggi matvæla
- Rekjanleiki
- Sjálfbær nýting



Blokkarhlutfall vegna blóð- og losmyndunar í flökum:

- Fyrir breytingar: 15 – 20%
- Eftir breytingar: 3 – 5%

Aukin verðmæti úr aukahráefni

- Hausar, klumbur og hryggir
- Lifur í niðursuðu og lýsisvinnslu



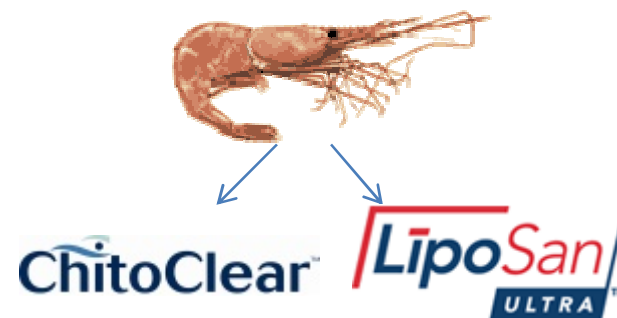
Hægt að nýta betur

- Hrogn
- Lifur
- Svil
- Magar
- Roð
- o.fl.



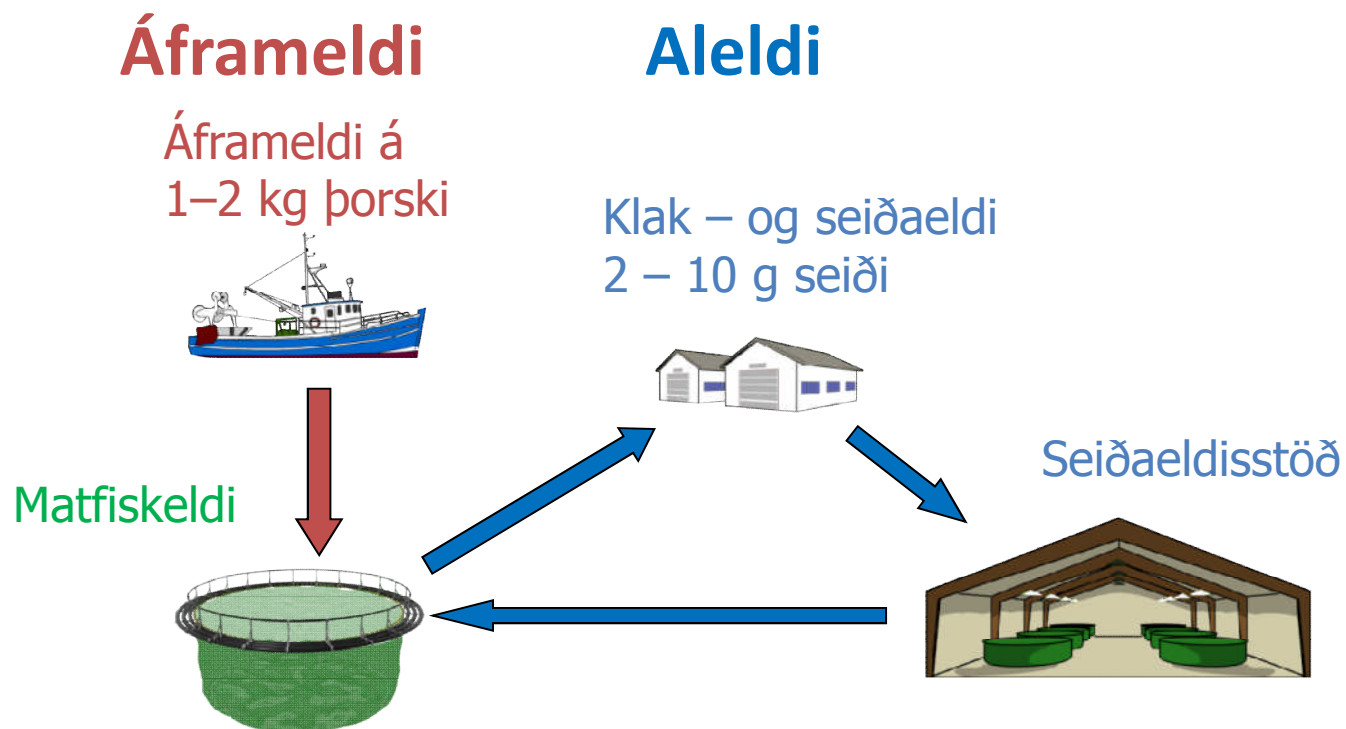
Lífefnavinnsla – tímafrek þróun

- Afleidd efni úr rækjuskel/kítíni
- Heilsuafurðir úr lýsi – omega 3
- Krem úr þorskslógi
- Fiskroð
- Fiskiprótein (duft)



Framleiðsla eldisfisks á Íslandi 2009:

- Bleikja 3.000 tonn
- Þorskur 1.500 tonn
- Annað 500 tonn



Nýjar og vannýttar tegundir

Sjávarspendýr

- Hvalir

Fiskur

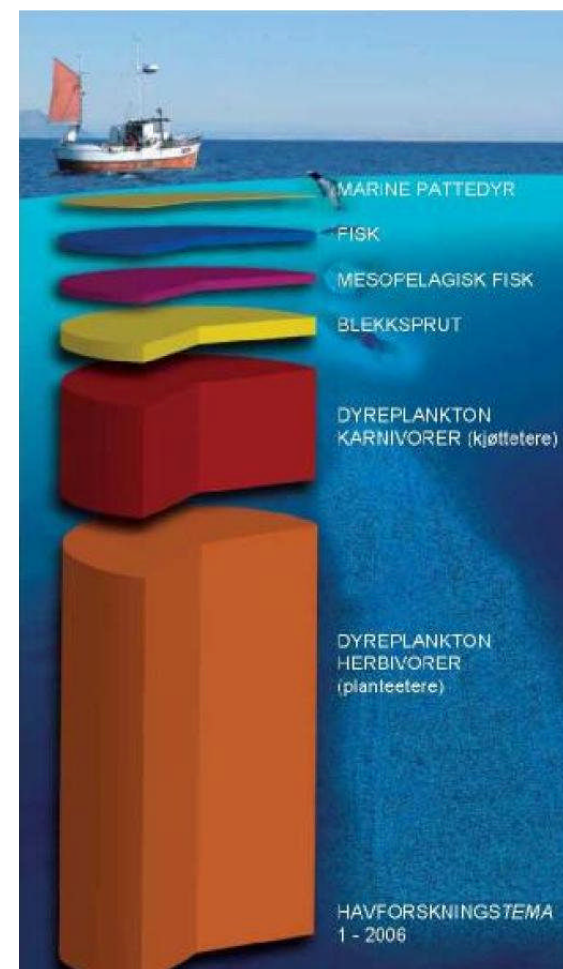
- Makrill

Miðsjávarfiskur

- Gulldepla

Dýrasvif

- Rauðáta

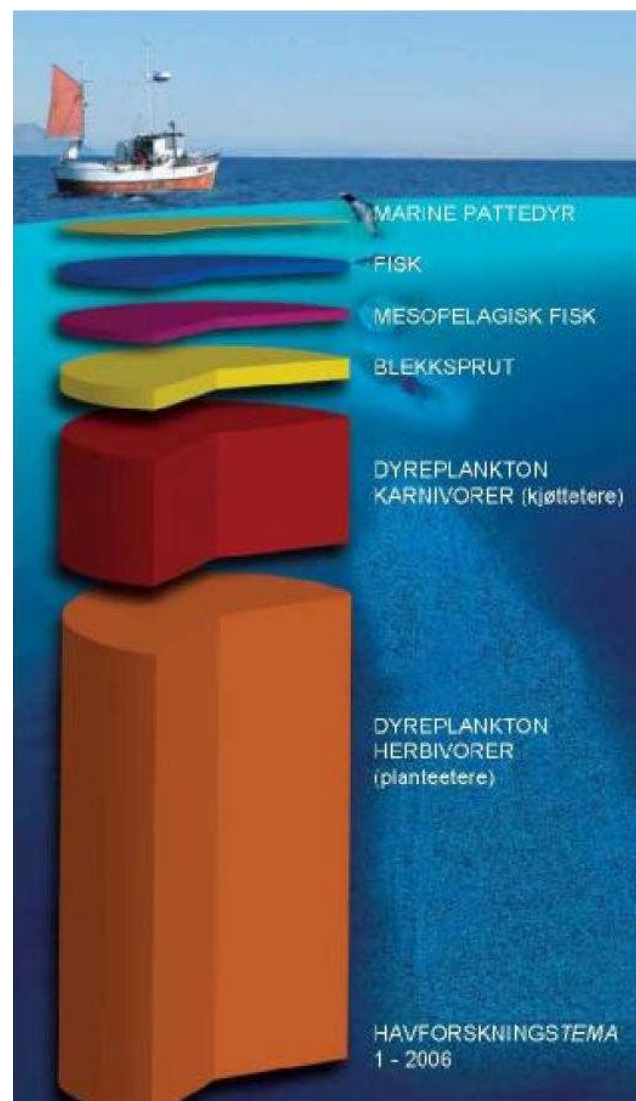


Rauðáta

- Norskt fyrirtæki hefur hafið veiðar og vinnslu í tilraunaskyni.
- Áætlað að í Norskahafinu sé 350 til 600 milljónir tonna af rauðátu.
- Mögulega hægt að nota rauðátu til framleiðslu á afurðum til manneldis.



**Miklir möguleikar
til staðar til aukinnar
verðmætasköpunar !**





Takk fyrir !

