

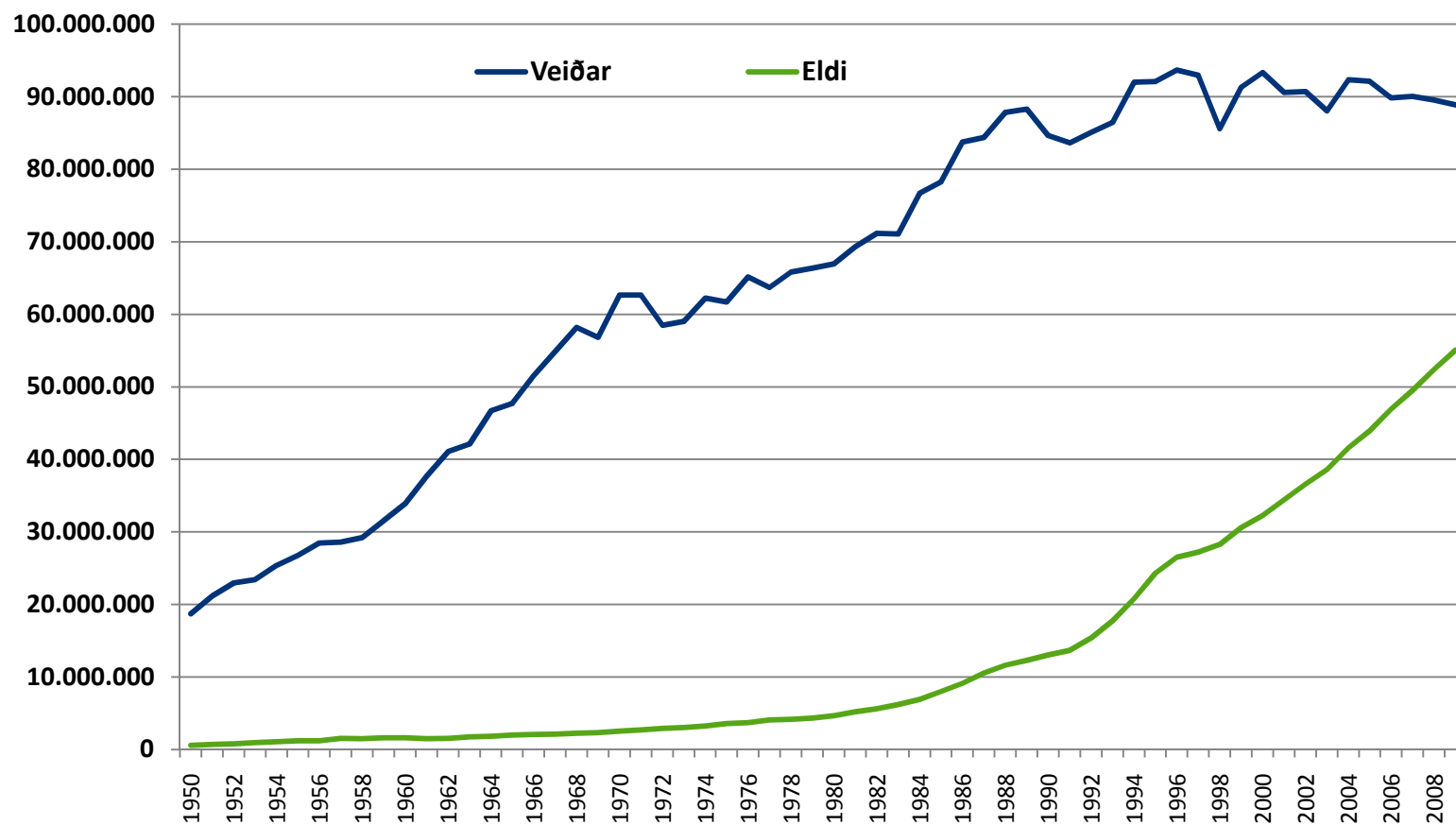
Sjávarútvegsráðstefnan 2011 –  
Frá tækifærum til tekjusköpunar  
Grand Hótel Reykjavík  
13.-14. október 2011.



## Ferskar afurðir – fersk vörupróun

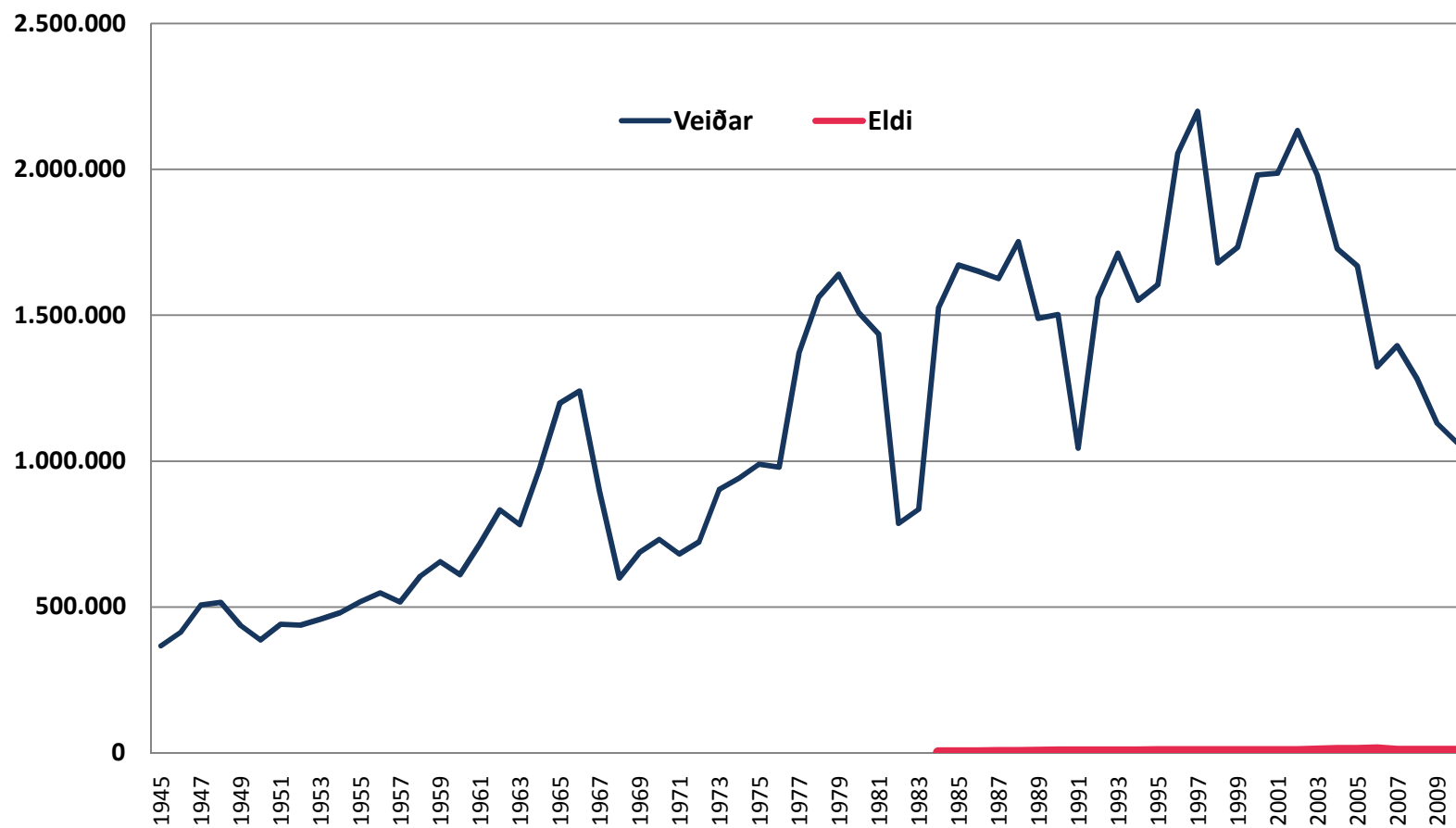
Sveinn Margeirsson, forstjóri Matís ohf

# Þróun veiða og eldis í heiminum

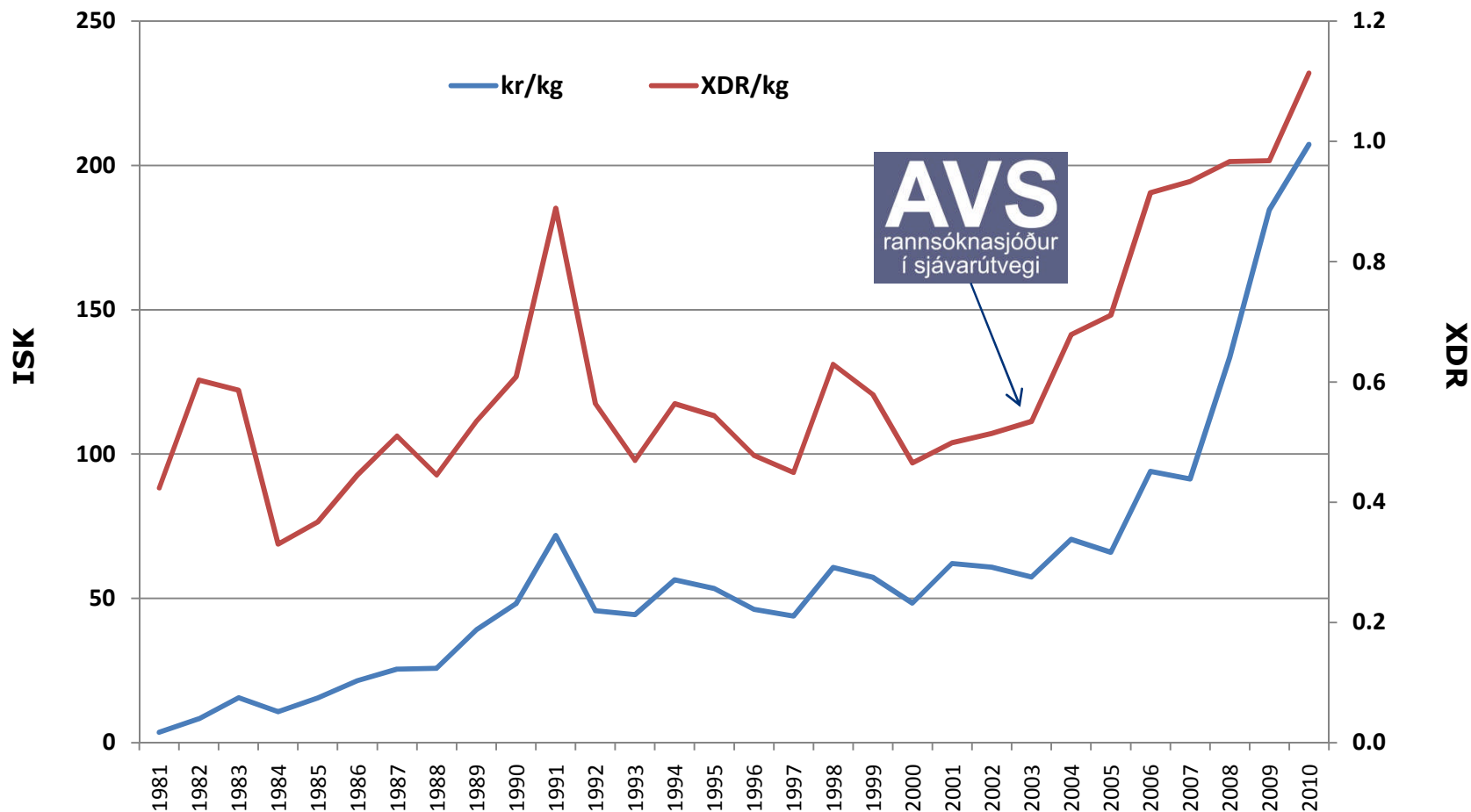


© FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Service

# Þróun veiða og eldis á Íslandi



## Útflutningsverðmæti á hvert kg afla



Byggt á gögnum frá Hagstofu Íslands

**Rannsóknir á kælingu og meðferð afla hafa skilað miklum verðmætum**  
**Hagkvæmari flutningi**  
**Nýjum ferskfiskkassa**  
**Bættum gæðum**  
**Lengra geymsluþoli**



Rétt blóðgun

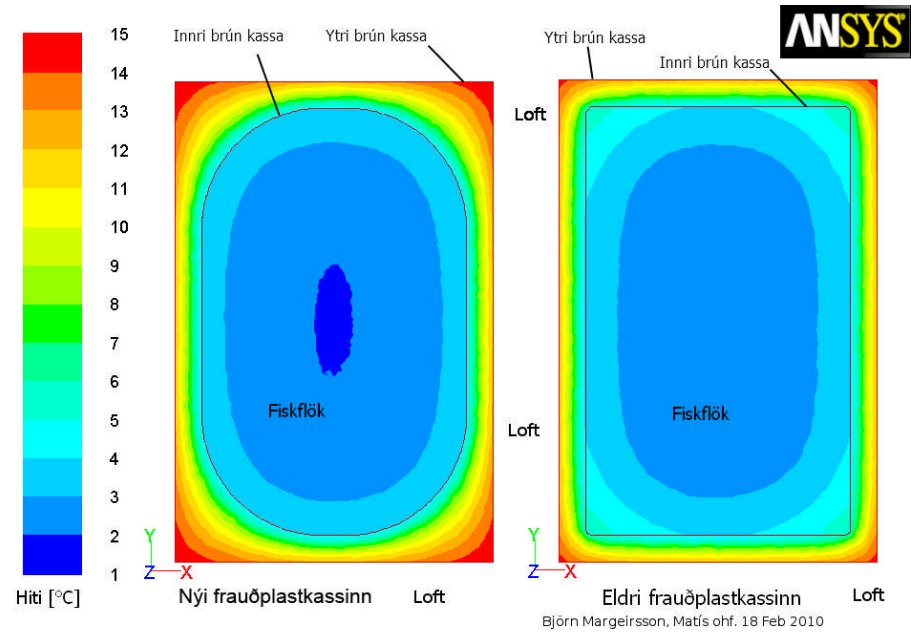


Kæling í lagi



Nýi kassinn

# Sá kringdi – nýr kassi fyrir kældar afurðir





Spennandi vara að líta dagsins ljós

Skyr + bláber + þari + hunang



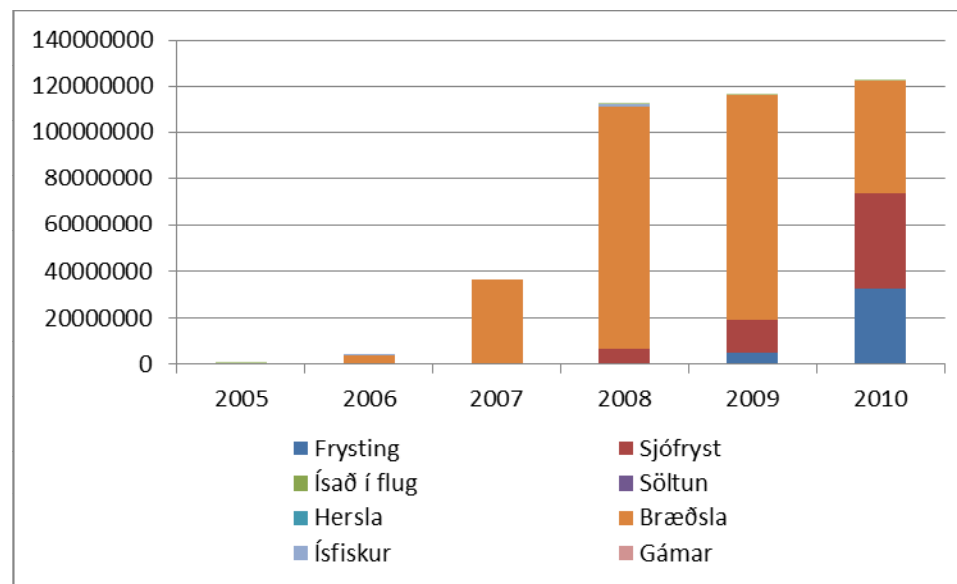


Hlutur manneldivinnslu  
jókst enn frekar 2011

Nokkrar nýjar afurðir hafa  
orðið til hér á landi



Heitreyktur makrill



Niðursoðinn makrill

Í samstarfi við Íslenska bláskel í Stykkishólmi hafa verið þróaðar nokkrar nýjar afurðir



**Saltaður beltisþari**



**Parapestó**

**Unnið er að þróun fleiri afurða**

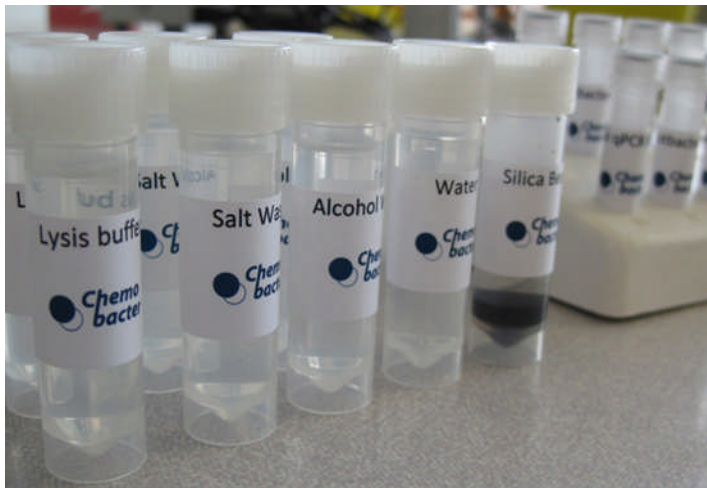
**Nýjar leiðir til að greina örverur í matvælum með fljótvirkum hætti –  
niðurstaða liggur fyrir innan sólarhrings**

**Hægt að leggja mat á ferskleika (skemmdargerlar)**

**Hægt að greina *Salmonella***

**Hægt að greina *Campylobacter***

**Hægt að greina *Listeria monocytogenes***



**Nýtt sprotafyrirtæki**

# Fiskisósa – vandasöm vinnsla



Fiskafgangar



Salt

+

Hvarfefni



Gerjun



**Hjá Mátis er hægt að vinna að tilraunavinnslu.**

**Öll leyfi til framleiðslu eru fyrir hendi**

**Ýmsar vörur hafa litið dagsins ljós og nokkrar handan við hornið**





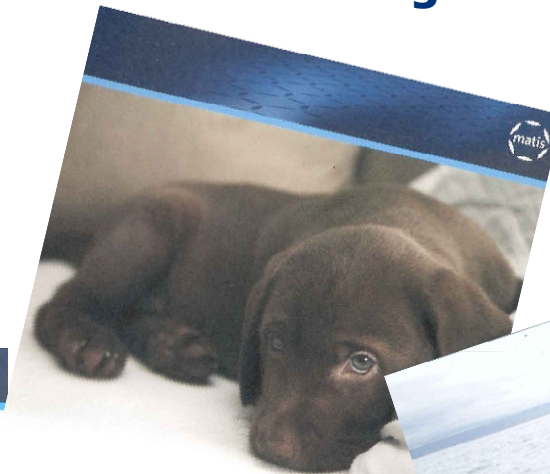
**Markmið verkefnisins er að byggja upp og veita sérfræðipekkingu í vöruþróun og nýsköpun afurða úr sjávarfangi sem henta nútíma neytendum á heimamarkaði eða verðmætum erlendum mörkuðum**

**Unnið er að því að koma sem flestum hugmyndum á framleiðslustig sem fyrst**

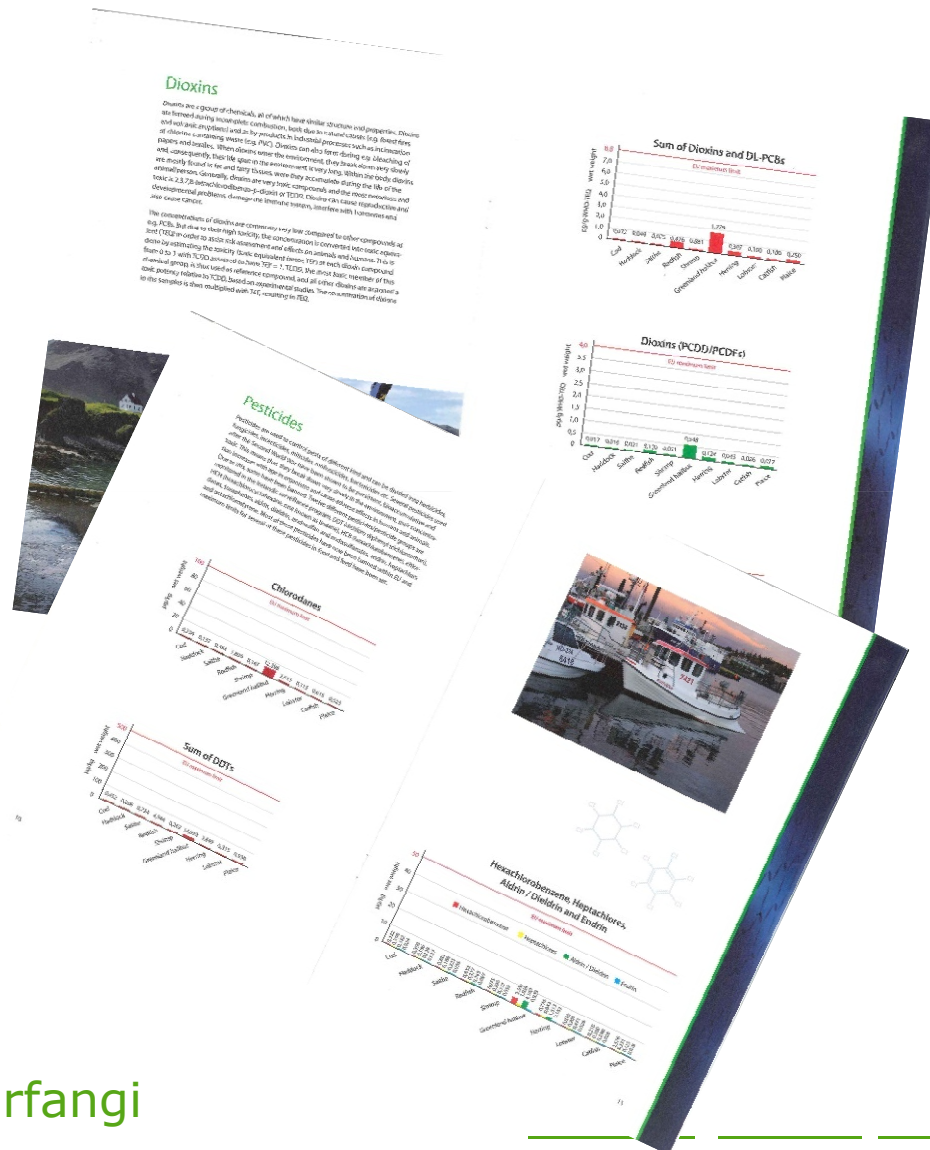
**Aðstoð af ýmsum toga stendur frumkvöðlum og litlum fyrirtækjum til boða**

**Afrakstur: Nýjar og spennandi vörur fyrir innlendan og erlendan markað – Ný störf og fyrirtæki**

**Það er stöðugt verið að taka saman fræðsluefni og finna nýjar leiðir til að bjóða upp á góða þjónustu**



# Aðgengilegar og mikilvægar upplýsingar



Mengunarefnamælingar í sjávarfangi



# Hvenær kemur íslenska bókin um fiskinn?



Allt sem þú þarft að vita um kjöt – frábært efni sem er öllum opið á:

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



Ps. Allt um lambakjöt er komið á vefinn – aðrar tegundir koma síðar

**Jamie Oliver:** “There might be people saying ‘why has Jamie gone into frozen?’ My fish with Young’s is **frozen within a matter of hours of being caught – at its best – locking in all that fantastic flavour...**”



“Fish is definitely an area where people are really nervous. They’re overcooking it, they’re under cooking it, and don’t even mention the word bones,” said Oliver.

**“Only 19 percent of the nation eats frozen fish** even though fish cakes, fish pies and fish fingers are packed with nutrition. **That’s because the freezing process seals in all the goodness like vitamins and omega-3s.**

**Frozen fish is unbelievably tasty and great value for the money, as it rarely gets wasted.** And, most importantly, **it’s quick and easy to cook.”**



Jón straumbreytir (ms.is)

Þessa dagana er mikið fjallað um sóun og nauðsyn þess að fara vel með auðlindir jarðarinnar – í Þýskalandi er talið að **15 milljónum tonna** af mat sé hent ár hvert.

Danir henda **um 20%** af þeim mat sem þeir kaupa, í verðmætum eru það um 16 milljarðar DKK – Ef Íslendingar gera slíkt hið sama þá svarar það til um 170.000 kr á meðalheimili á ári

Í tunnuna fara fyrst og fremst **matvæli með stutt geymsluþol sem fara í tunnuna–minnst hent af frystivörum**, dósamat og þurrvöru (finnsk rannsókn)

Við þurfum að leggja áherslu á að **fara vel með okkar auðlindir, vanda okkur við vinnsluna og tryggja góðan líftíma vörunnar** svo okkar verðmæta framleiðsla endi ekki á öskuhaugunum í útlöndum

- ✓ **Hlustum á markaðina**
- ✓ **Auka nýtingu**
- ✓ **Vanda meðferð afla**
- ✓ **Lækka flutningskostnað**
- ✓ **Minnka orkunotkun við veiðar, vinnslu og flutning**
- ✓ **Minnka mengun**
- ✓ **Minni umbúðir og hagkvæmari fyrir umhverfið og budduna**
- ✓ **Lengja líftíma vöru**
- ✓ **Tryggja heilnæmi og hollustu**
- ✓ **Ábyrgjast öryggi og uppruna**



**matis**

  
HÁSKÓLI ÍSLANDS

  
LANDBÚNAÐARHÁSKÓLI  
ÍSLANDS

**Alþjóðlegt  
framhaldsnám  
í matvælafræði**

  
Háskólinn  
á Akureyri

  
HÓLABÓLASKÓLI  
HÁSKÓLINN Á HÓLABÓLI

**Íslenskur  
sjávarútvegur**

# Er þetta okkar framtíðarsýn?



↑ **Aukin útflutningsverðmæti**

↓ **Minni framlög til R&D**

**AVS** rannsóknasjóður  
í sjávarútvegi

2010

306 m.ISK eða 0,14% af  
útflutningsverðmætum  
sjávarfangs

**2011 eru það 244 m.ISK**

**2012 verða það 221 m.ISK**