

Report summary

<i>Titill / Title</i>	Nýting ufsa í tilbúna fiskvörur – lokaskýrsla / Using saithe in ready to eat fish product – final report		
<i>Höfundar / Authors</i>	Póra Valsdóttir, Irek Klonowski, Guðjón Þorkelsson		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	06-10	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Mars 2010
<i>Verknr. / project no.</i>	1921	Skýrsla lokuð til 01.04.2012	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i>	AVS-sjóðurinn / R 09075-09		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>Nánast allur ufsi veiddur við Ísland er fluttur út lítið unninn, einkum til Evrópu og Bandaríkjanna. Þar er hann að miklu leyti unninn áfram í neytendavörur sem hefur töluverða virðisaukningu í för með sér.</p> <p>Mikilvægt er að kanna leiðir til að auka verðmæti þess ufsa sem fluttur er út. Með því að vinna ufsann að fullu eða að mestu leyti í neytendavörur hér á Íslandi kemur hærra hlutfall virðisaukningarinnar í hlut innlendra aðila. Í verkefninu var áhersla lögð á aðferðir til brauðunar sem hefur lengi verið ein algengasta vinnsluaðferð á íslenskum ufsa erlendis.</p> <p>Verkefnið fór ágætlega af stað og fljótlega var búið að komast í samband við hugsanlega kaupendur í Þýskalandi. Sýni af vörum voru send til þeirra til að fá mat á hvernig best væri að þróa vöruna að þeirra óskum. Nokkrar tilraunir voru framkvæmdar sem gáfu til kynna að vöruþróunin væri á réttri leið. Hinsvegar þegar komið var ágætis skrið á vinnuna var ljóst að rekstrargrundvöllur Festarhalds var mjög ótryggur og fljótlega fór fyrirtækið í greiðslustöðvun.</p> <p>Þrátt fyrir að verkefnið hafi þróast með öðrum hætti en gert hafði verið ráð fyrir þá gáfu niðurstöður tilrauna til kynna að þær vörur sem voru prófaðar voru að ásættanlegum gæðum og líklegar til að uppfylla kröfur markaðarins. Það er því full ástæða að áætla að grundvöllur sé fyrir því að fullvinna brauðaðar vörur úr ufsa hér á landi. Tækifæri eru í dag fyrir vörur sem eru á hagstæðu verði, að góðum gæðum, þægilegar og fljótlegar. Brauðaðar ufsavörur falla vel að þessum kröfum neytenda. Þegar við bætist jákvæð ímynd íslenskra matvæla út frá umhverfissjónarmiðum má áætla að góðir möguleikar séu til markaðssetningar á íslenskum neytendavörum erlendis.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	<i>Ufsi, brauðun, útflutningur</i>		
<i>Summary in English:</i>	<p>Most of the saith caught in Icelandic waters is exported as raw material, especially to Europe and the USA, where it is further processed to consumer products of higher value.</p> <p>In the project, analysis was performed on the potential of processing breaded fish products by a local processing plant. Results of experiments were positive and indicated that the products fulfilled market demands of composition and quality.</p> <p>There is a great potential for further processing of saith into consumer products for export due to proximity to the raw material and local knowledge of handling, ensuring the quality of the product. By further processing of the raw material higher proportion of the value of the final product will fall to the local producers, increasing the export value of saith caught in Icelandic waters.</p>		
<i>English keywords:</i>	<i>Saith, breading, export</i>		