

Nýsköpun & neytendur
Innovation & Consumers

Vinnsla, virðisaukning & eldi
Value Chain, Processing
& Aquaculture

Mælingar & miðlun
Analysis & Consulting

Líftækni & lífefni
Biotechnology & Biomolecules

Öryggi, umhverfi & erfðir
Food Safety, Environment
& Genetics



Sætreyktur fiskur

Óli Þór Hilmarsson

Nýsköpun og neytendur

Skýrsla Matís 23-13
September 2013

ISSN 1670-7192

Report summary

<i>Titill / Title</i>	Sætrejktur fiskur		
<i>Höfundar / Authors</i>	Óli Þór Hilmarsson		
<i>Skýrsla / Report no.</i>	23-13	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	September 2013
<i>Verknr. / Project no.</i>	2176		
<i>Styrktaraðilar /Funding:</i>	Vaxtarsamningur vesturlands		
<i>Ágríp á íslensku:</i>	<p>Verkefnið er þróun á nýrri vöru á íslenskum markaði, sætrejktum fisk, byggt á aldagamalli uppskrift indjana norður ameríku. Markmiðið er að þróa nýja vöru úr íslensku hráefni með áherslu á uppruna þess frá Snæfellsnesi. Hugmyndafræði verkefnisins er að búa til fullunna vöru með samstarfi á milli fyrirtækis í fullvinnslu og hráefnisframleiðanda. Með því er verið að auka virði hráefnis á svæðinu og um leið að búa til matarminjagrip fyrir ferðamenn á svæðinu og nýja vöru fyrir íslenskan neytendamarkað. Auk þróunar á vörunni sjálfri þurfti einnig að bæta vörumerki og sinna markaðsmálum á svæðinu. Verkefnið er samstarfsverkefni Reykhallar Gunnu á Rifi, Snæfellsnesi og Matís.</p>		
<i>Lykilorð á íslensku:</i>	Sætrejktur		
<i>Summary in English:</i>			
<i>English keywords:</i>			



Report summary

Efnisyfirlit

Undirbúningur og stefnumótun	1
Tilraunaframleiðsla.....	1
Hráefni.....	1
Skurður	1
Verkun	2
Framleiðslan	2
Umbúðir og merkingar	4
Um vöruna.....	5
Kynningar.....	6
Lokaorð.....	6

Undirbúningur og stefnumótun

Í byrjun verkefnis fóru starfsmenn Matís heimsókn til Reykhallar Gunnu í Rifi þar sem aðstaðan var skoðuð m.t.t. nýrra framleiðsluvara, hvernig þær pössuðu inn í þann rekstur sem fyrir var og hvernig nýta mætti þann tækjabúnað sem var til staðar. Var það úr að skoða framleiðslu á afurð sem kallast á ensku Fish jerky en sú afurð byggir á aldagamalli uppskrift indjána N-Ameríku við verkun á laxi. Heiti verkefnisins og síðar vörunnar, varð „Sætfiskur“ þar sem í hluta verkunarferilsins er notast við sæta marineringu. Fish jerky er þekkt vara vestanhafs en nær óþekkt í Evrópu, er oftast unnin úr laxi sem er enn sem komið er, fremur dýrt hráefni hérlendis. Hluti verkefnisins var því að finna svæðisbundið hráefni sem hentað gæti til framleiðslunnar. Áveðnir þættir þessarar framleiðslu voru ekki nægilega vel þekktir hér á landi en aðalmarkmið verkefnisins var að afla þeirrar þekkingar og að skila samkeppnishæfri vöru á markað.

Hugmyndafræði verkefnisins er að búa til fullunnar vöru úr „local“ hráefni með áherslu á uppruna þess frá Snæfellsnesi á heimamarkaði og Íslandi á erlendum markaði. Með því er verið að auka virði hráefnis og um leið að búa til matarminjagrip fyrir ferðamenn á svæðinu og nýja vöru fyrir íslenskan og erlenda markaði. Til þess að það gangi upp töldu umsækjendur að að aðlaga þurfi framleiðsluferli þessarar vöru að annarri framleiðslu fyrirtækisins og einnig styrkja markaðsmál Reykhallar Gunnu á Rifi.

Tilraunaframleiðsla

Hráefni

Í byrjun voru nokkrar sjávar fiskitegundir skoðaðar þar sem þær koma næst því að vera heimafengið hráefni. Prófaðar voru tegundirnar ufsi, keila og langa. Það sem var metið var aðgengi, innkaupsverð, nýting, áferð og svo vinnslueiginleikar. Eftir allnokkrar prófanir varð úr að ufsinn þótti uppfylla flest skilyrði.

Skurður

Prufaðar voru ýmsar skurðaraðferðir en eftir skoðun á vöru fenginni frá USA var þróuð skurðartækni sem þótti gefa góða vöru.

A.



B.



Mynd 1. A. Fyrstu skurðarprófanir. B. lokaafurð skurðarprófana.

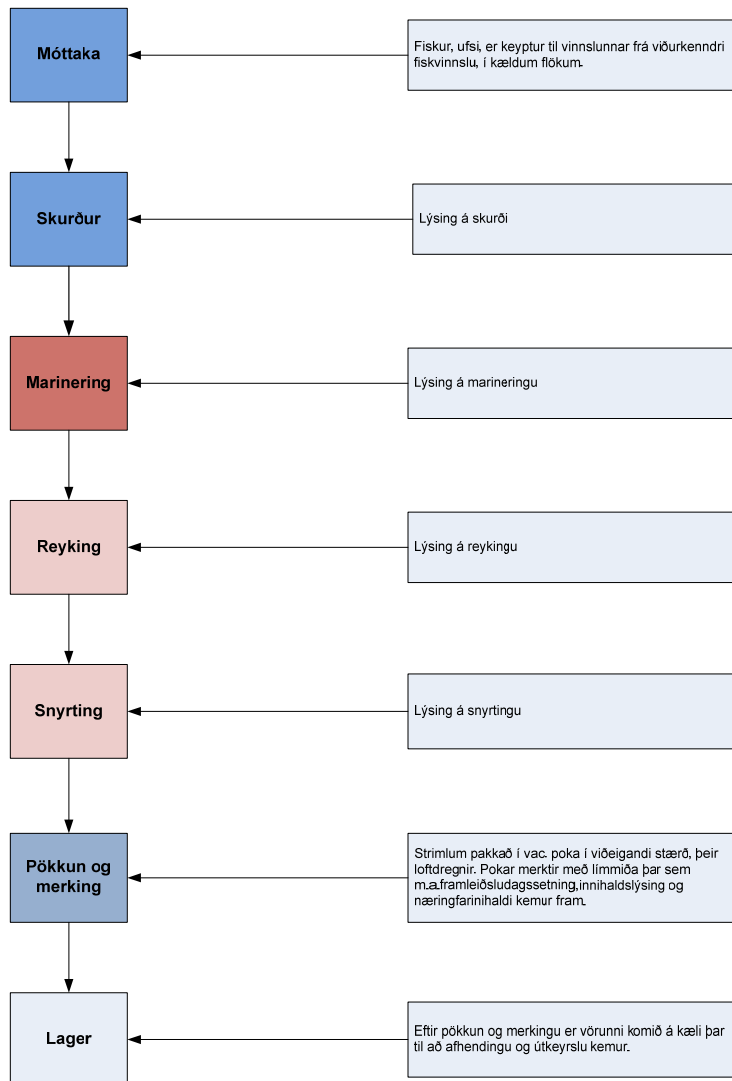
Verkun

Eftir skurðaræfingar tóku við framleiðsluprófanir með mismunandi styrk af pækli, kryddi og öðrum bragðefnum s.s. brandy og romm. Sum bragðefnanna innihalda salt og þurfti því allnokkra aðlögun þar til hæfilegur styrkleiki marineringsinnar var fenginn. Niðurstaða þessarar prófana var að fara af stað með tvær vörur „venjulega“ og svo bragðsterkari útgáfu hennar. Eftir pæklun/marineingu er varan þurrkuð og að lokum reykt, smátt skorin og pakkað í neytendaumbúðir. Alla þessa vinnsluþætti þurfti að þróa og jafnvel breyta aðstöðunni í vinnslurýminu til að ásættanlegur árangur næðist.

Framleiðslan

Til að standast kröfur obinberra eftirlitsaðila, varð, eftir að varan komst á lokastig vöruþróunar, að aðlaga vöruna að annari framleiðslu fyrirtækisins m.a. með því að útbúa skýra framleiðslulýsingu vörunnar og færa í gæðahandbók fyrirtækisins. Þar eru skilgreind þau framleiðsluþrep sem varan verður að fara í gegnum áður en hún telst fullunnin. Skilgreina þarf útlit, hitastig, tíma, styrkleika, lit ofl. og geta mikilvægra eftirlitsstaða með hollustugæðum hennar.

Sætreyktur fiskur



Mynd 2. Flæðirit framleiðslunnar útbúið fyrir gæðahandbók. Ath. ítarlegar upplýsingar hafa verið teknar út.

Þegar komið var á það stig að vöruþróunarhópurinn taldi sig vera með frambærilega vöru voru kallaðir til sérþjálfaðir skynmatsdómarar hjá Matís sem framkvæmdu svokallað vörumat á þeim afurðum sem best þótti á þeim tímapunkti.

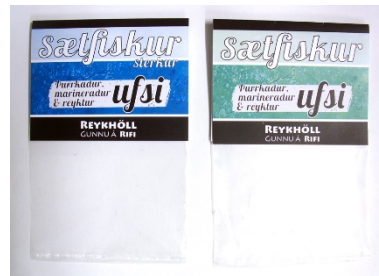
Niðurstöður vörumatsins voru eftirfarandi: *Álit þeirra fimm einstaklinga sem tóku þátt í vörumatinu. Engar athugasemdir voru gerðar við lykt reyktu ufsans. Bragð ufsans, sérstaklega sæta ufsans, var mjög sætt sem sumum neytendum gæti geðjast að en öðrum*

ekki. Reykbragð var passlegt af báðum gerðum. Sterki ufsinn var ekki nógu sterkur til að standa undir nafni og auka mætti magn af chilli kryddi í honum. Áferð beggja gerða var meyr og mjúk. Endurskoða þyrfti útlit vörunnar og gera bitana einsleitari. Álit hópsins var að litur beggja gerða mætti vera aðeins dekkri og að jafnar lengjur væri góður kostur frekar en minni og misleitari bitar. Jafnar einsleitar lengjur gæfu til kynna meiri gæði og dýrari vöru.

Niðurstöður vörumatsins voru síðan nýttar til að fullgera vöruna.

Umbúðir og merkingar

Til að vara komist á markað þarf að þróa umbúðir sem henta henni, gera innihaldslýsingar og hanna vörumerki og heildarútlit. Í þennan þátt verkefnisins var fenginn vöruhönnuður, sem vann náið með aðilum og skilaði að lokum mjög ásættanlegri vinnu.



REYKHÖLL
GUNNU Á RÍFI



Mynd 3. Sýnishorn af lógói, pokum með vörumiðum og svo vörumiði eins og hann var í endanlegri útgáfu.

Um vöruna

Varan er svokölluð „nasl“ vara, hennar er neytt á milli máltíða til að uppfylla næringarþörf. Orka í þeirri lokaafurð af Sætfiski reyndist vera u.þ.b. 832kJ/196kcal og prótein 22g í hverjum 100 gr. Hún telst því orkumikill nasl biti. Bragðið er einstakt þar sem sæta bragðið og það sætsterka spilar einstaklega vel með fiskinum. Þó svo varan hafi fremur hátt kolvetnainnihald

er tilfinningin sú að verið sé að borða holla vöru. Sætfiskur á í samkeppni við mun óhollari vörur eins og t.d. sælgæti og telst því hollur í þeim samanburði. Stefnt er að því að sætfiskur standi til boða á öllum þeim stöðum sem selja matvöru í einni eða annarri mynd sem ferðamenn staldra við á. Með því að marinera, reykja og þurrka vöruna eins og gert er, þá hefur hún mikið geymsluþol og þarfnast ekki sérstakra geymsluskilyrða s.s. kælingu eða frystingu. Varan má gleymast/geymast í vösum án þess að það komi niður á gæðum hennar.

Kynningar

Þegar varan var fullbúinn þ.e. þróunarferli hennar lokið var varan kynnt á sjávarútvegsráðstefnu í Reykjavík, handverksráðstefnu á Snæfellsnesi og við mörg önnur tækifæri. Hvar sem varan var kynnt þótti hún mikil nýjung, bragðast vel og vera almennt mjög spennandi og standa undir þeim væntingum sem til hennar var gert í upphafi að vera frambærilegur matarminjagripur, unnin úr hráefni úr héraði sem þar með skapar virðisaukningu þess og eykur atvinnu á svæðinu.



Mynd 4. Guðrún Gísladóttir og Svanur Valdimarsson við kynningu á Sætfiski á Sjávarútvegsráðstefnu haustið 2012.

Lokaorð

Með verkefninu er verið að hvetja frumkvöðla eins og Gunnu til frekari afreka og gera fyrirtæki hennar kleift að skapa sér sess á markaði með vörur sínar. Framtíðarsýnin er sú að fullvinna fleiri sjávar- og jafnvel landbúnaðarafurðir undir merkjum Reykhallar Gunnu á Rifi. Fyrir hráfnisframleiðendur á svæðinu getur orðið ómetanlegt að vera í nálægð við sterkt fullvinnslufyrirtæki eins og ætlunin er að Reykhöll Gunnu á Rifi geti orðið.