



ÁRSSKÝRSLA 1998



Umsjón: Anna Elísabet Ólafsdóttir

Ábyrgðarmaður: Hjörleifur Einarsson

Hönnun og umbrot: Auglýsingastofan Einn, tveir og þrír

Ljósmyndir: Ragnar Th. Sigurðsson

Prentun: Svansprent



Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins

Yfirlit starfseminnar árið 1998

	Bls.
Efnisyfirlit	
Ávarp forstjóra	2
Útdráttur úr stefnumótun	3
Skipurit Rf	4
Þjónustusvið	5
Rannsóknarsvið	6
Upplýsingasvið	8
Rekstrarsvið	9
Starfsemi útibúa	10
Ritstörf	12
Rannsóknarverkefni 1998	14
Stjórn og starfsfólk	15



Frá miðum að maga

Mikil gróska var í starfsemi Rf á árinu 1998 og voru aukin umsvif á öllum sviðum. Tekjur jukust og fóru í fyrsta skipti yfir 300 milljónir króna. Nú er svo komið að einungis ein af hverjum þremur krónum koma beint af fjárlögum. Þessi staðreynd ein og sér kallar á endurskoðun á hlutverki og starfsemi stofnunarinnar. Stefnumótun stofnunarinnar kom því á réttum tíma þegar hún var kynnt í nóvember með athöfn í Listasafni Íslands en þar ávörpuðu gesti Þorsteinn Pálsson sjávarútvegsháskóla og Páll Kr. Pálsson, framkvæmdarstjóri Nýsköpunarsjóðs.

Í stefnumótun Rf er skýrt kveðið á um hlutverk og áherslur í starfi Rf á næstu árum. Þar segir m.a. að hlutverk Rf sé að stunda rannsóknir, framkvæma mælingar og prófanir, veita ráðgjöf, miðla upplýsingum og annast fræðslu fyrir sjávarútveginn, annan matvælaíðnað og tengdar greinar. Í framtíðarsýn Rf er gert ráð fyrir að stofnunin verði í forystu á starfsviði sínu og taki virkan þátt í þeim breytingum sem fyrirsjáanlegar eru í starfsumhverfi stofnunarinnar. Með

starfsemi sinni mun Rf auka hagræði í rannsóknar- og þróunarstarfi og skila viðskiptavinum sínum aukinni samkeppnishæfni en þar sjáum við mikla möguleika.

Verkefni rannsóknarsviðs spanna þætti frá „miðum að maga“. Mikil uppbygging á tækjakosti sviðsins var áberandi á árinu og fjárfestingar í nýjum tækjum voru milli 25 og 30 milljónir króna. Þátttaka í Evrópusambandsverkefnum var mikil en einnig í verkefnum með þátttöku íslenskra aðila.

Á þjónustusviði var lögð áhersla á uppbyggingu þjónustu útibúa og könnun nýrra leiða til að bæta þjónustuna. Þrjár nýjar mælingar voru faggiltar á árinu.

Mikil gróska var í útgáfumálum og námskeiðahaldi og voru að jafnaði tvö námskeið á mánuði. Mikilvægi Rf sem kennslustofnunar er að koma æ betur í ljós. Starfsmenn Rf gegna lykilhlutverki í kennslu matvælafræðigreina við H.Í., H.A., Sjávarútvegsháskóla Sameinuðu þjóðanna, Fiskvinnsluskólann auk annarra skóla.

Þrátt fyrir vöxt og velgengi á síðasta ári eru ýmsar blikur á lofti. Rf sér mikla möguleika til að auka hagræði og skilvirkni í rannsóknarstarfsemi í landinu með samþættingu við skylda starfsemi. Einnig sér Rf mikla möguleika í áframhaldandi þátttöku í verkefnum utan Reykjavíkur.

Styrkur Rf liggur í hæfu starfsfólki og verklagi sem býður upp á nauðsynlegan sveigjanleika til þess að takast á við stöðugar breytingar í umhverfinu.

Framundan er að uppfylla þau markmið sem sett eru fram í stefnumótun Rf en við erum staðráðin í að gera Rf að enn öflugri miðstöð hagnýtrar þekkingar fyrir sjávarútveg og annan matvælaíðnað og að þjóna breiðum hópi viðskiptavina.

Hjörleifur Einarsson, forstjóri

Útdráttur úr stefnumótun Rf



Á árinu 1998 var unnin stefnumótunarvinna innan Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins. Mikill metnaður var lagður í þá vinnu og útkoman varð stefnumótun fyrir starfsemi Rf til næstu fimm ára. Stefnan var kynnt í sérstöku stefnumótunarskjali auk þess sem stefnumótunin var kynnt að viðstöddu fjölmenni í Listasafni Íslands. Boðskortin sem send voru út vöktu verðskuldaða athygli, þar sem Rf vakti með sérstæðum hætti athygli á því að starf stofnunarinnar væri hverrar krónu virði.

Í stefnumótunarskjalinu er að finna greinargóðar upplýsingar um

- meginhlutverk Rf,
- framtíðarsýn Rf,
- hagsmunaaðila Rf,
- stefnumótandi áherslur Rf.

Samkvæmt stefnumótuninni er meginhlutverk Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins að vera

rannsóknar- og þjónustustofnun fyrir sjávarútveginn, annan matvælaíðnað og tengdar greinar. Það gerir Rf með því að stunda rannsóknir, framkvæma mælingar og prófanir og veita ráðgjöf á þekkingarsviðum sínum. Með þessu móti stuðlar Rf að aukinni hagsæld og leggur grunn að auknum útflutningstekjum afurða úr sjávarfangi, betri samkeppnishæfni og arðsemi matvælafyrirtækja auk þess að stuðla að sjálfbærri nýtingu auðlinda.

Rf leggur áherslu á að miðla á markvissan hátt þeirri þekkingu sem stöðugt er að skapast innan stofnunarinnar í þeirri rannsóknarvinnu sem þar er unnin. Þetta er gert með gerð viðeigandi efnis, allt frá fræðilegum skýrslum og greinum (oft í erlendum tímaritum) til almennra neytendavænna blaðagreina, námskeiðahaldi og vel viðhaldinni heimasíðu.

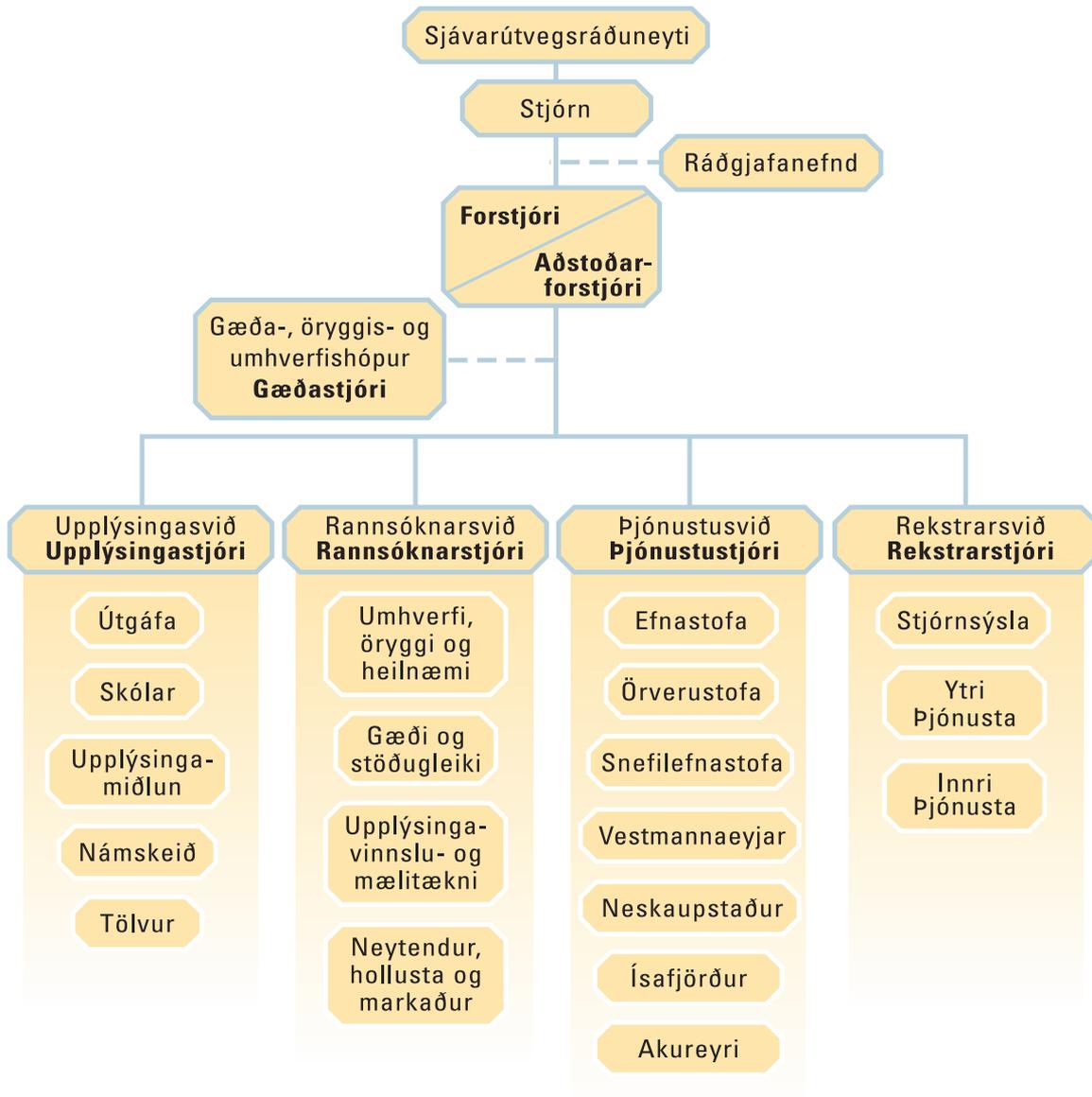
Þá er Rf í forystu hvað varðar tengsl við menntastofnanir, með viðtæku samstarfi við þær. Þannig leggur Rf til bestu fáanlegu sérfræðinga á mismunandi sviðum til að annast kennslu innan fjölmargra skóla.

Rf ætlar að vera í forystuhlutverki hvað varðar rannsóknir, mælingar, ráðgjöf og fræðslu á sviði matvælaframleiðslu í landinu og þá ekki síst á sviði sjávarfangs sem er sérstafa stofnunarinnar. Þá ætlar Rf sér að vera leiðandi afl í umhverfismálum.

Rf hefur metnað til að ráða til sín hæft starfsfólk hvað varðar menntun, starfsreynslu, frumkvæði og samstarfsvilja og gera staðinn þannig að eftirsóttum vinnustað með góðri vinnuaðstöðu, möguleikum á menntun og starfsþróun og samkeppnishæfum starfskjörum.



Skipurit Rf

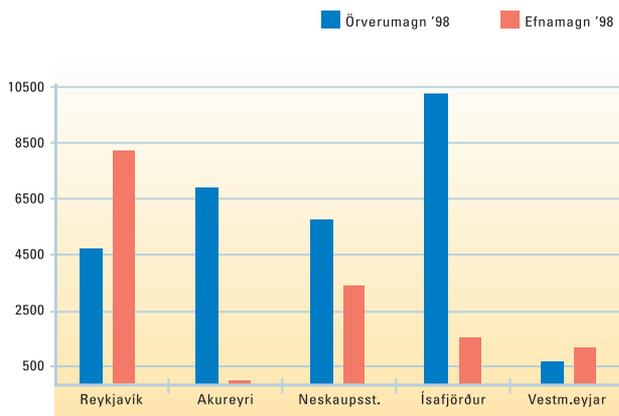


Þjónustusvið

Hlutverk þjónustusviðs er m.a. að

- veita sérhæfða, vandaða og fljóta þjónustu fyrir rannsóknir og iðnað,
- hafa færni til að ná fram sem mestri hagræðingu,
- sjá til þess að þjónustan standi undir sér og sé samkeppnisfær.

Á árinu 1998 var þjónustan með hefðbundnum hætti en aukin áhersla var þó lögð á þjónustu útibúanna til þess að koma til móts við óskir viðskiptavina Rf á landsbyggðinni. Mesti annatími mælinga er venjulega í febrúar - apríl og júlí - ágúst en jafnt og þétt álag er þess á milli. Á haustin verður stundum lægð í þjónustunni, sem áhugi er á að fylla í með mælingum sem nota má við gagnauppbyggingu, bæði fyrir Rf og viðskiptavini stofnunarinnar.



Þjónustusvið vinnur í sjö verkþópum: efnafræði, örveru- og snefilefnastofu, auk útibúanna á Akureyri, Ísafirði, Vestmannaeyjum og í Neskaupstað. Lögð er áhersla á skipulag, bættu afkomu og breyttar áherslur í mælingum. Þannig er unnið í þessum hópum að endurskoðun gjaldskrár, reynt að ná fram hagræðingu í mælingum með nýjum tækjabúnaði, með tilfærslu mælinga milli staða og jafnframt hugað að þörfinni á nýjum mæliaðferðum.

Á árinu 1998 voru teknar upp tvær nýjar aðferðir við mælingar á rotamínunum og fríum amínósýrum með vökvagreini. Rotamínsmælingar



(histamín, cadaverín, tyrosín og putrescín) eru einkum notaðar af framleiðendum fiskimjols til að meta gæði hráefnis fyrir vinnslu.

Hafist var handa við breytingar á húsnæði útibúa Rf á Ísafirði og Neskaupstað.

Með glæsilegu húsnæði þar sem tekið er tillit til krafna sem gerðar eru vegna faggildingar, heilsu- og starfsþæginda getum við enn bætt þjónustu okkar við viðskiptavinina. Á árinu 1999 er vonast til að lokið verði við faggildingu útibúanna sem eðlilegt framhald af þeirri vinnu sem unnin var árið 1997 í Reykjavík.

Á Rf hefur undanfarin ár verið í notkun bókhaldskerfið Navision Financials sem hefur haldið utan um verkefnið sem unnin eru á stofnuninni, tímaskráningu starfsmanna og útskrift reikninga. Í desember 1998 hófst vinna við að koma sýnamóttöku, útskrift á niðurstöðum og útskrift reikninga í einn hlekk. Þeirri vinnu mun ljúka fyrri hluta árs 1999. Með nýju kerfi fær hvert sýni sem berst til Rf sitt númer og hægt er að fylgjast betur með ferli þess frá því að það kemur í hús, þar til mælingum er lokið og viðskiptavinurinn hefur fengið niðurstöður í hendurnar. Kerfið verður að tryggja þann rekjanleika sem faggilding krefst og tækifæri gefst jafnframt til að auðvelda samantekt á niðurstöðum fyrir einstaka viðskiptavini. Í framtíðinni getur þetta orðið liður í gagnabanka stofnunarinnar.



Rannsóknarsvið

Starfsemi rannsóknarsviðs jókst umtalsvert frá árinu 1997 og varð heildarveltan alls um 170 milljónir. Tækjaupbygging var áberandi í starfsemi sviðsins og var meðal annars fjárfest í tækjabúnaði til örverugreininga, gasgreini/massagreini til rannsókna á rokgjörnum lyktarefnum (aroma), þækilfrysti og kæli/frystihermum. Verkefni sviðsins voru um 60 talsins árið 1998. Mörg verkefna voru alþjóðleg með fjármögnun frá Evrópusambandinu (13) eða norrænum sjóðum (11). Einnig voru mörg verkefna sviðsins fjármögnuð að hluta með styrkjum frá RANNÍ (30). Verkefni sviðsins voru unnin í fjórum verkhöpum:

Umhverfi

Verkefni í þessum hópi hafa það að markmiði að auka þekkingu á sviði umhverfismála, öryggis og heilnæmis. Helstu verkefni á þessu sviði lutu að vöktunarrannsóknum á lífríkinu, frárennslismálum, loftmengun og umhverfismálum fiskimjölsíðnaðar, hreinni framleiðslutækni og líftímagreiningu. Einnig var unnið að rannsóknum á sýklum í fiski og kjöti og örveruflóru eldislúðu.

Gæði og stöðugleiki

Flest verkefni sviðsins féllu undir þennan verkþóp. Hlutverk hópsins er að auka þekkingu á breytingum sem verða á matvælum frá öflun hráefna til neyslu afurða og áhrifum á gæði og stöðugleika. Verkefni tengd skynmati voru áberandi í þessum verkþópi árið 1998. Má hér nefna innlent verkefni um tölvuvæðingu á skynmati fyrir rækjuvinnslu og evrópskt verkefni um tölvuvæðingu skynmats fyrir bolfiskvinnslu. Bæði verkefni voru unnin í samstarfi við fyrirtæki og stofnanir, innlend og erlend. Önnur Evrópuverkefni sem verið er að vinna innan þessa verkþóps eru gæði og öryggi reyktis fisks, Maillard-brúnun matvæla, lambakjötsverkefni og rannsóknir á rokgjörnum efnum með rafnefi og gasgreinum. Rannsóknir á stöðugleika matvæla voru áberandi, s.s. á frosnum þorsk-, paté- og síldarafurðum, en einnig á ediksverkaðri síld auk verkefnis þar sem leitað var skýringa á stöðugleika loðnumjöls.

Upplýsinga- og vinnslutækni

Hlutverk þessa verkþóps er að vinna að uppbyggingu á sviði upplýsinga-, vinnslu- og mælitækni þar sem skilgreind rannsóknarverkefni og verklag eru í fyrirrími. Tvö Evrópuverkefni falla undir þennan hóp: annars vegar verkefni sem miðar að þróun tækni til vinnslu á kjöti af túnfiskhausum og hins vegar um nýtingu loðnu til manneldis. Bæði þessi verkefni eru unnin í samstarfi við innlend og erlend fyrirtæki og stofnanir. Rannsóknir voru einnig gerðar í samstarfi við innlend fyrirtæki á sjónum fiski sem hráefni fyrir framhaldsvinnslu, einnig var í gangi eitt verkefni um rekjanleika. Á árinu var lögð áhersla á að koma af stað rannsóknum á áhrifum veiðarfæra og meðhöndlunar á gæði fiskafurða.

Neytendur og markaður

Hlutverk hópsins er að stunda rannsóknir til að styðja við vöruþróun og markaðssetningu matvæla. Einnig er hlutverk hópsins að afla þekkingar á mörkuðum og viðhorfum neytenda með það fyrir augum að auka verðmæti og fjölbreytni afurða íslenskra matvælafyrirtækja, jafnframt því að sýna fram á sérstöðu íslenskra matvæla og leitast þannig við að tryggja ímynd



þeirra. Helstu rannsóknir sem unnið var að árið 1998 voru „sous vide“-vinnsla matvæla, Evrópuverkefni um gæðamerkingar á fiski og norrænt verkefni um umbúðir matvæla.

Niðurstöður kynntar

Á árinu 1998 voru niðurstöður úr rannsóknarverkefnum einkum kynntar í skýrslum Rf. Tíu greinar birtust í vísindatímaritum/bókum/ráðstefnuritum þar sem starfsmenn sviðs-

ins voru aðalhöfundar eða meðhöfundar. Ein bók, „*Methods to determine the freshness of fish in research and industry*“, var gefin út á árinu en henni var að hluta ritstýrt af starfsmönnum sviðsins. Bókin var ráðstefnurit og kom út í kjölfar lokafundar í verkefninu „*Evaluation of fish freshness*“. Auk þess kynntu starfsmenn sviðsins rannsóknarverkefni sín á innlendum og erlendum ráðstefnum og kynningarfundum.



Upplýsingasvið

Upplýsingasvið tók á árinu þátt í stefnumótunarvinnu Rf þar sem mörkuð var stefnan til næstu fimm ára. Stefnt er að því að Rf taki virkan þátt í uppbyggingu fræðslustarfs, bæði innanlands og erlendis. Einnig er stefnt að því að koma upp gagnabanka með upplýsingum er varða sjávarútveg, sem viðskiptamenn og fræðimenn geti sótt í nauðsynlegar upplýsingar í flestu því sem snýr að sjávarútvegi og matvælavinnslu.

Þá verður aukinn kraftur settur í söfnun, úrvinnslu og dreifingu efnis sem snýr að starfsemi stofnunarinnar.

Á árinu hlaut Rf styrk frá RANNÍS til framleiðslu kennsluefnis fyrir sjómenn á margmiðunarformi en verkefnið hefur verið í undirbúningi um allnokkurt skeið. Verkið er unnið í samvinnu við Gagarín ehf. sem sér um margmiðunargerð. Með gerð þessa kennsludisks er Rf að rækja eitt af höfuðmarkmiðum sínum, þ.e. að miðla þeirri þekkingu sem safnað er á aðgengilegan hátt.

Útgáfa

Almenn útgáfa Rf er aðallega í formi skýrslna sem lýsa niðurstöðum verkefna. Ýmist eru þessar skýrslur opnar og öllum aðgengilegar eða lokaðar og því trúnaðarmál í einhverja mánuði eða jafnvel ár. Á árinu komu út 23 skýrslur, þar af voru 15 lokaðar.

Stofnunin gefur reglulega út Rf-pistla sem eru bæklingar þar sem fjallað er, á aðgengilegan hátt, um afmörkuð málefni.

Þrisvar sinnum á ári koma út Rf tíðindi en það er fréttabréf stofnunarinnar þar sem fjallað er um það helsta sem er að gerast á stofnunni á hverjum tíma.

Það sem hæst bar í útgáfumálum á árinu var útgáfa á niðurstöðum úr stefnumótunarvinnu Rf. Þessari vinnu lauk á haustdögum með útgáfu á sérstöku stefnumótunarskjali.

Námskeið

Námskeiðahald er orðið fastur liður í starfsemi upplýsingasviðs. Fyrstu árin voru aðallega haldin opin eða almenn námskeið, en á síðustu árum hefur mjög færst í vöxt að fyrirtæki panti sérstök námskeið fyrir starfsmenn sína. Þetta hefur gefið góða raun enda er þá hægt að leggja mesta áherslu á þau atriði sem henta viðkomandi fyrirtæki.

Námskeiðahald var í miklum blóma á árinu og voru alls haldin 27 námskeið, og skiptu þátttakendur hundruðum. Almenn námskeið voru 15 en sérsniðin námskeið fyrir fyrirtæki 12 talsins.

Samstarf við menntastofnanir

Samstarf við menntastofnanir er mikilvægur liður í starfsemi upplýsingasviðs. Á árinu var samstarfið endurskoðað og stóraukið. Gengið var frá formlegum samningum milli Rf og nokkurra menntastofnanna um að Rf leggi til starfsmenn til kennslu innan skólanna. Með þessari samvinnu skapast góð og dýrmæt tengsl milli atvinnulífs og skóla. Í gegnum samvinnuna fá skólar aðgang að þeirri þekkingu og reynslu sem starfsmenn Rf búa yfir og einnig að þeirri aðstöðu sem er á stofnuninni. Á Rf hafa margir nemar á meistarastigi lokið verkefnum sínum með leiðbeindum frá stofnuninni.

Heimasíða

Vinna við vef Rf hefur verið í fullum gangi og sífellt bætast nýjar upplýsingar þar inn. Stefnt er að því að vefurinn gefi gott yfirlit yfir starfsemi Rf, þá þjónustu sem boðið er upp á, þau verkefni sem eru í gangi, svo eitthvað sé nefnt. Einnig var á árinu opnaður sérstakur vefur fyrir verkefnið „Qimit“ en það er Evrópuverkefni þar sem verið er að þróa tölvuvætt kerfi fyrir ferskleikamat á fiski. Slóðin að þessum vef er: <http://qimit.rfisk.is>.

Tölvupóstlista Rf hefur vaxið fiskur um hrygg. Á honum eru mánaðarlega kynnt ýmis atriði sem eru á döfni í málum tengdum matvælavinnslu. Hann er góð leið til að fylgjast með því sem er að gerast í tengslum við Rf.

Rekstrarsvið

Töluverð veltuaukning varð í rekstri Rf árið 1998. Heildartekjur ársins 1998 voru rúmar 304 milljónir króna en voru 246 árið áður. Tekjuaukning milli ára var því rúm 20%. Ríkisframlag ársins voru rúmar 107 milljónir eða um 35% af heildartekjum.

Heildargjöld Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins voru rúmar 307 milljónir króna, samanborið við rúmar 260 milljónir í fyrra og jukust því um 18%. Þar munar einna mest um launagjöld sem jukust um tæp 22% milli ára. Það skýrist að stærstum hluta með aukningu í launatengdum gjöldum vegna lífeyrisskuldbindinga ríkisstofnana á árinu.

Gjöld umfram tekjur voru því rúmar 4 milljónir árið 1998 eða 1,3% af veltu.

Þrátt fyrir þessa niðurstöðu náðist góður árangur á mörgum sviðum og áfram verður unnið að

því að að bæta reksturinn. Verkefnabókhald Rf er óðum að skila þeim árangri sem stefnt var að. Þær lausnir sem Rf hefur þróað munu verða teknar upp á árinu 1999 af flestum stofnunum sem tengjast skrifstofu rannsóknastofnanna atvinnulífsins.

Á síðasta ári hófst vinna eftir nýju kerfi starfsmannasamtala. Það kerfi sem Rf tók upp var þróað í samvinnu við starfsmenn og aðlagð starfsemi stofnunarinnar.

Tilgangur þess er m.a. að tryggja að hæfni starfsmanna sé í samræmi við þær hæfniskröfur sem gerðar eru til stofnunarinnar á hverjum tíma og þau markmið sem stofnunin hefur. Kerfið á einnig að tryggja að samræmi sé á milli umbunar og hæfni og að starfsmaður þroskist og dafni í starfi. Þá á kerfið að tryggja jöfnun milli starfa og milli kynja. Þegar má sjá árangur af þessu starfi.

	1998	1997	Breyting
Tekjur			
Sértekjur	195.970	146.011	34%
Ríkisframlag	107.825	100.277	8%
Heildartekjur	303.795	246.288	23%
Gjöld			
Launagjöld	188.488	154.581	22%
Ýmis rekstrargjöld	91.617	86.677	6%
Eignakaup	27.736	19.071	45%
Heildargjöld	307.841	260.329	18%
Rekstrarafkoma	-4.046	-14.041	
Hlutfall af veltu	- 1,3%	- 5,7%	



Starfsemi útibúa

Akureyri

Á Akureyri er bæði þjónustu- og rannsóknarsvið og eru starfsmenn sex. Þar af eru tveir á þjónustusviði og fjórir á rannsóknarsviði. Nýr verkfnisstjóri þjónustuverkefna tók til starfa á árinu, Jenný Dögg Björgvinsdóttir.

Á þjónustusviði voru rúmlega 2.200 sýni rannsókuð á árinu og voru innanhúsmælingar stærri þáttur nú en áður. Unnið var að faggildingu á algengustu mælingum, sem mun lokið á árinu 1999.

Á rannsóknarsviði voru unnin fjölþætt verkefni á árinu. Þau stærstu voru eftirfarandi:

Samþættar varðveisluaðferðir þar sem skoðað var hvaða áhrif súrefnisbinding, etanólgufa og gasþökkun hafa á gæði og geymsluþol fersks fisks, hvert fyrir sig og saman þannig að fram komi samþætt áhrif. Vonast var til að þessi tækni gæti komið í staðinn fyrir eða sem viðbót við þær varðveisluaðferðir sem notaðar eru fyrir ferskan fisk í dag. Verkefnið var unnið í samvinnu Rf á Akureyri og Útgerðarfélag Akureyringa. Styrkur til verkefnis fékkst frá Rannsóknarráði Íslands (RANNÍS).

Örveruflóra í stríðeldi lúðulirfa á Íslandi. Um er að ræða þriggja ára verkefni sem unnið er í samvinnu Rf og Fiskeldis Eyjafjarðar (Fiskey) hf. með styrkveitingum frá RANNÍS. Markmið verkefnisins er að kortleggja og reyna að stjórna samsetningu örveruflóru lúðuseiða í startfóðrun en mikill fjöldi baktería er talin meginástæðan fyrir miklum afföllum seiða sem fódra þarf með lifandi fóðurdyrum (dýrasvifi) fyrstu vikur/mánuði æviskeiðsins.

Maillard-verkefni. Þetta er stórt Evrópuverkefni (FAIR) sem hófst 1996 og fjallar um Maillard-brúnun á matvælum. Alls koma 13 rannsóknahópar að þessu verkefni frá 7 löndum. Maillard-brúnun verður þegar prótein eða amínósýr-

ur hvarfast við sykrur í röð flókinna efnahvarfa. Oftast gerist þetta í matvælum sem eru hituð. Sum þessara efna eru talin geta valdið krabbameini.

Ísafjörður

Árið 1998 var gott ár í rekstri útibús Rf á Ísafirði. Tekjuaukning varð á milli árána 1997 og 1998 um rúmlega 1,5 milljónir, sem verður að teljast gott því árið 1997 var það besta fram til þessa. Heildarfjöldi mælinga ársins var 10.284 sem skiptist á 3.594 sýni sem aðallega voru sýni af rækjuafurðum, bæði frosinni og niðursodinni. Um 70% sýna er rækja og annað er fiskur, vatn og sjór.

Starfsmannafjöldi var sá sami og verið hefur, þrjú starfsmenn. Reyndar bættist við einn starfsmaður tímabundið, því ráðinn var sumarstarfsmaður og kom því ekki til lokunar vegna sumarleyfa. Sú ráðstöfun mæltist mjög vel fyrir hjá viðskiptavinum Rf.

Starfsmenn útibúsins voru þátttakendur í einu rannsóknarverkefni á árinu og var það verkefni um *Listeria* í matvælavinnslu. Þetta verkefni gengur út á það að reyna að einangra *Listeria* úr vinnsluumhverfi og þá hugsanlega rækja hvaðan þeir stofnar eru sem finnast í afurðum, þar sem það á við.

Á síðasta ári var gengið frá viljayfirlýsingu um starfssemi þróunarseturs sem Rf er aðili að. Verkið var boðið út í desember og áttu framkvæmdir að hefjast í byrjun janúar 1999. Þróunarsetrið mun verða samstarfsvettvangur ýmissa stofnanna á Ísafirði.

Neskaupstaður

Eins og undanfarin ár var aðalstarfsemi Rf í Neskaupstað þjónustumælingar, þar af voru 90% af starfseminni þjónusta við fiskimjölsiðnaðinn á Austurlandi. Á þjónustusvæði útíbúsins eru átta fiskimjölsverksmiðjur og framleiða þær 60-70% af öllu fiskimjöli í landinu.

Sýnafjöldi árið 1998 var örlítið minni en árið 1997, en skýringin á því er sú að loðnuvertíðin 1998 fór ekki af stað fyrr en um 20. febrúar en stóð hinsvegar ekkert lengur en venjulega. Mestu kolmunaveiðar Íslendinga hingað til gerðu það aftur á móti að verkum að þjónustumælingar urðu ekki minni en raun bar vitni. Einnig komu sýni frá frystihúsum, rækjuvinnslum og öðrum fiskvinnslufyrirtækjum á Austurlandi. Þjónustumælingarnar skiptast nokkuð jafnt á milli efnagreininga og örverumælinga.

Nýr starfsmaður var ráðinn til starfa við útíbúið á árinu og eru starfsmenn útíbúsins því þrír í jafnmörgum stöðugildum.

Á árinu var byrjað á framkvæmdum við nýtt húsnæði útíbúsins að Mýrargötu 10. Húsnæðið er leigt af Verkmenntaskóla Austurlands og er ætlunin að taka það í notkun fyrri hluta ársins 1999. Öll vinnu- og starfsmannaaðstaða mun þá batna til mikilla muna, því útíbúið hefur verið til húsa í fiskimjölsverksmiðju Síðarvinnslunnar í Neskaupstað frá því að það var stofnað árið 1977.

Vestmannaeyjar

Árið 1998 var mjög gott ár fyrir útíbú Rf í Vestmannaeyjum og varð nokkur aukning í bæði veltu og sýnafjölda. Starfsemi útíbúsins er þó

enn nokkuð háð sveiflum í veiðum og vinnslu á uppsjávarfiski, en árið 1998 var gott ár fyrir bræðsluðnaðinn þótt frysting hafi gengið illa. Talsverð aukning varð á sýnafjölda sem barst til útíbúsins árið 1998 miðað við árið á undan og munar þar mest um talsverða aukningu á sýnum til örverumælinga. Á árinu bárust 709 sýni á efnastofu og 685 sýni á örverustofu útíbúsins.

Útíbúið tók, ásamt öllum aðilum Rannsóknasetursins, þátt í undirbúningi að komu Keikó til Vestmannaeyja í september. Sjógæði voru rannsökuð í Klettsvík og hefur þeim rannsóknunum verið fylgt eftir síðan. Einnig hafa verið athuguð gæði fisksins sem notaður hefur verið sem fóður fyrir Keikó.

Nokkrar breytingar urðu á starfsmannahaldi útíbúsins. Starfsmaður á örverustofu, sem var í 50% starfi, hætti og var annar ráðinn í hans stað í fullt starf. Þá var einnig aukið við starfshlutfall hjá öðrum starfsmanni og voru stöðugildin því 3,25 um áramót.

Um haustið var hafinn undirbúningur að stofnun vöruþróunarstofu við útíbúið og hefst starfsemi hennar væntanlega með vorinu 1999. Þar verður unnið að þróun nýrra afurða og vinnsluferla í samvinnu við matvælaíðnaðinn á Suðurlandi. Vonast er til að hægt verði að vinna að vöruþróun á fleiru en fiski, t.d. kjöti og öðrum matvörum. Slík vöruþróunarstofa gefur einnig möguleika á samstarfi við háskóla á sviði matvælafræði, t.d. með því að nemendur vinni lokaverkefni í samstarfi við útíbúið og matvælaíðnaðinn á svæðinu.



Útgáfu- og fræðslustarfsemi



Rf-skýrslur - Í Rf-skýrslum eru birtar niðurstöður verkefna sem unnin eru á Rf. Á árinu komu út 23 skýrslur og kostar hver skýrsla 1.500 krónur. Hægt er að gerast áskrifandi og fá þannig 15% afslátt.

Rf-pistlar - Hægt er að fá samþjappaðan fróðleik um ýmis málefni tengd sjávarútvegi í Rf-pistlum. Árlega koma fjórir til sex nýir pistlar. Hver pistill kostar 900 krónur en 650 krónur í áskrift.

Rf-tíðindi - Tíðindin kom út þrisvar á ári. Þar er tíundað allt það helsta sem er að gerast innan Rf, hvaða skýrslur er verið að birta, hvaða námskeið eru á næstunni og svo framvegis. Áskriftin er ókeypis.

Námskeið - Tvisvar á ári er gefinn út námskeiðsbæklingur þar sem er að finna dagskrá annarinnar auk lýsingar á þeim námskeiðum sem haldin eru. Áskriftin er ókeypis. Rf býður upp á fjölda námskeiða sem ýmist eru haldin á Rf eða úti í fyrirtækjunum. Námskeið sem haldin hafa verið eru: Frysting sjávarafurða. Þurrkun fiskafurða. Kvörðun á vogum, hitamælum og pH-mælum. Saltfiskverkun. Meðhöndlun fisks um borð í skipum. Skynmat. Efnamælingar fyrir fiskímjölsíðnað. Almenn námskeið fyrir fiskímjölsíðnað. Hreinlæti og þrif. Heilnæmi sjávarafurða. Reyking matvæla. Flutningur og geymsla frosinna matvæla. Flutningur og geymsla á ferskum fiski. Rækjuvinnsla. Hreinna umhverfibri framléiðsla. Innra eftirlit fyrir ferskan fisk. Notkun bindiefna í vinnslu á fiski. Námskeið fyrir áhafnir vinnsluskípa. Vatn er matvæli.

Rafrænt fréttabréf - Mánaðarlega eru sendar upplýsingar frá Rf í gegnum tölvupóst. Um er að ræða yfirlit yfir allt það helsta sem er á baugi á Rf. Stutt og gott yfirlit yfir starfseminna. Áskriftin er ókeypis. Senda má póst á info@rfisk.is og óska þess að verða bætt á listann.

Heimasíða - Á heimasíðu er að finna ýmsar upplýsingar og er hún gott tæki til að miðla upplýsingum til og frá stofnuninni. Sem dæmi má nefna að hægt er að leita í skýrslu- og ritasafni Rf auk þess að hægt er að lesa ágríp útgefna skýrslna. Vefangið er www.rfisk.is

Ritstörf

Opnar skýrslur

Birgir Guðlaugsson: Frostþurrkun með jarðgufu. Tilraunir á Reykjanesi. Skýrsla Rf 2-98.

Guðmundur Stefánsson og Kári Pétur Ólafsson: Áhrif mismunandi sýrustyrks á ediksverkun síldarflaka. Skýrsla Rf 5-98.

Ragnar Egilsson: Upplýsingakerfi fiskmarkaða. Skýrsla Rf 6-98.

Sigmar V. Hjartarson, Hjörleifur Einarsson, Hannes Magnússon og Sveinn Víkingur Árnason: Bulk Storage of Cod. Comparison of Ice, CSW and CO₂ - Saturated CSW Storage. Skýrsla Rf 7-98.

Birna Guðbjörnsdóttir og Hjörleifur Einarsson: Mat á þrifum með ATP-mæli (LUMAC Biocounter M 1500 Light). Skýrsla Rf 9-98.

Guðrún Ólafsdóttir og Emilía Martinsdóttir: Final Report of the Concerted Action "Evaluation of Fish Freshness" AIR3 CT94 2283, December 1997 - April 1998. Skýrsla Rf 12-98.

Sigrún Guðmundsdóttir og Guðmundur Stefánsson: Geymsluþol á kryddleginni loðnu. Skýrsla Rf 13-98.

Lokaðar skýrslur

Guðjón Atli Audunsson, Elín Árnadóttir, Helga Halldórsdóttir, Þuríður Ragnarsdóttir og Öyvind Glömmi: Könnun á ólifraenum snefilefnum og PAH-efnum í lífríki sjávar. Skýrsla Rf 1-98.

Birna Guðbjörnsdóttir: Snekrabbe. Skýrsla Rf 3-98.

Gunnar Páll Jónsson: Hellefisk. Skýrsla Rf 4-98.

Margrét Bragadóttir, Richard Hansen og Birgir Guðlaugsson: Enhancing Stability and Economy of Salted Dried Whole Capelin. Skýrsla Rf 8-98.

Birna Guðbjörnsdóttir og Hjörleifur Einarsson: Úttekt á hreinlæti í íslenskum fiskiðnaði. Skýrsla Rf 10-98.

Margrét Bragadóttir: Redfish Colour-Processing Improvements Onboard Freezing trawlers. Skýrsla Rf 11-98.

Þyri Valdimarsdóttir, Ása Þorkelsdóttir, Emilía Martinsdóttir, Óskar Í. Sigurðsson og Þuríður Pétursdóttir: Þróun aðferða til að meta gæði bleikju til útflutnings. Skýrsla Rf 14-98.

Richard Hansen: Loðnuþurrkun, skýrsla no. 2. Skýrsla Rf 15-98.

Emilía Martinsdóttir, Hannes Magnússon og Kári P. Ólafsson: Sjófryst flök sem kælivara. Skýrsla Rf 16-98.

Arnheiður Eyþórsdóttir og Anna Margrét Jónsdóttir: Flutningur flaka milli vinnlustiga - dæling í stað færifanda. Skýrsla Rf 17-98.

Jón Heiðar Ríkharðsson, Ragnar Örn Egilsson, Sævar Kristinsson og Ingi Þór Hermannsson: Framleiðni í landvinnslu. Skýrsla Rf 18-98.

Hélène Liette Lauzon: Rækjur - Hólmadrangur I. Skýrsla Rf 19-98.

Eva Yngvadóttir og Helga Halldórsdóttir: Mengun-
arvöktun í sjó við Ísland. Skýrsla Rf 20-98.

Richard Hansen: Þurrkun á saltfiski. Skýrsla Rf 21-98.

Richard Hansen: Þækilfrysting. Skýrsla Rf 22-98.

Gunnar Páll Jónsson og Kári P. Ólafsson: Hrogn á þara. Skýrsla Rf 23-98.

Rf-pistlar

Nr. 9 Reyking matvæla. **Kári P. Ólafsson og Hélène Liette Lauzon.**

Nr. 10 Los og sprungur í fiski. **Jónas Bjarnason.**

Nr. 11 Dauðastirðnun í fiski. **Jónas Bjarnason og Sigurjón Arason.**

Ritryndar greinar

G. Ólafsdóttir: Application of gas sensors to monitor freshness of fish and fish products. In Proceedings from "Electronic Noses in The Food Industry" sponsored by SIK and MATFORSK, Stockholm, Sweden, 16. - 17. November, 1998.

B. Jensen, H.H.F. Refsgaard, G. Ólafsdóttir, 1998. Headspace and extraction methods for analysis of volatile and semivolatile compounds in fish Chemical and sensory assessment of lipid-derived volatiles. In Methods to Determine the Freshness of Fish in Res-



earch and Industry, Proceedings of the Final meeting of the Concerted Action "Evaluation of Fish Freshness" AIR3 CT94 2283. Nantes Nov 12-14, 1997. International Institute of Refrigeration, 70-91.

G. Ólafsdóttir, Á. Högnadóttir and E. Martinsdóttir, 1998. Application of gas sensors to evaluate freshness and spoilage of various seafoods. In Methods to Determine the Freshness of Fish in Research and Industry, Proceedings of the Final meeting of the Concerted Action "Evaluation of Fish Freshness" AIR3 CT94 2283. Nantes Nov 12-14, 1997. International Institute of Refrigeration, 100-109.

G. Ólafsdóttir, V. Verrez-Bagnis, J.B. Luten, P. Dalgaard, M. Careche, E. Martinsdóttir, K.Heia, 1998. The need for methods to evaluate fish freshness. In Methods to Determine the Freshness of Fish in Research and Industry, Proceedings of the Final meeting of the Concerted Action "Evaluation of Fish Freshness" AIR3 CT94 2283. Nantes Nov 12-14, 1997. International Institute of Refrigeration 17-29.

G. Ólafsdóttir, and Fleurence, J. 1998. Evaluation of fish freshness using volatile compounds - Classification of volatile compounds in fish. In Methods to Determine the Freshness of Fish in Research and Industry, Proceedings of the Final meeting of the Concerted Action "Evaluation of Fish Freshness" AIR3 CT94 2283. Nantes Nov 12-14, 1997. International Institute of Refrigeration, 55-69.



Rannsóknarverkefni 1998

(Listinn er ekki tæmandi)

Nr.	Lýsing	Ábyrgðaraðili
-----	--------	---------------

Umhverfi og heilnæmi

Hlutverk hópsins er að afla þekkingar á sviði umhverfismála, öryggis og heilnæmis.

1087	Hreinlæti og þrif	Birna Guðbjörnsdóttir
1267	Ólifraen snefilefni í isl. matvælum	Guðjón Atli Auðunsson
1300	Lifítímagreining	Helga R. Eyjólfsdóttir
1314	Loftmengun í fiskimjölsíðnaði	Guðrún Ólafsdóttir
1323	AMSUM 97	Helga Halldórsdóttir
1345	Sjófugl við Ísland	Guðjón Atli Auðunsson
1353	Órveruflóra eldislúðu	Rannveig Björnsdóttir
1359	Orkuspil	Eva Yngvadóttir
1361	Snjókrabbi og grálúða - áhættugreining	Birna Guðbjörnsdóttir
1368	Sýklar í fiski	Birna Guðbjörnsdóttir
1369	Sýklar í kjöti	Birna Guðbjörnsdóttir
1375	Hönnun og hreinlæti	Eva Yngvadóttir
1383	Krossanes - umhverfismál	Richard Hansen
1385	AMSUM - 98	Helga Halldórsdóttir
1395	QUASH	Óyvind Glömmi
1399	Tré í matvælaíðnaði	Birna Guðbjörnsdóttir
1400	RVK- Umhverfisáhrif 98-99	Guðjón Atli Auðunsson
1401	Sigvatn frá sorphaugum	Jóhann Örlygsson

Gæði og stöðugleiki

Hlutverk hópsins er að afla þekkingar á breytingum sem verða á matvælum frá öflun hráefna til neyslu afurða og áhrif þeirra á gæði og stöðugleika

1050	Verkun síldar	Guðmundur Stefánsson
1057	Þorsklak	Sigurður Einarsson
1068	Geymsluþolsspár	Hélène Liette Lauzon
1135	Notkun lyktaræma	Guðrún Ólafsdóttir
1139	Evaluation of fish freshness	Guðrún Ólafsdóttir
1165	Sjófryst flök	Emilía Martinsdóttir
1179	Ediksverkun á síld	Guðmundur Stefánsson
1180	Áhrif fituríks föðurs	Soffía Vala Tryggvadóttir
1183	Karfalitir	Margrét Bragadóttir
1216	Gæði og öryggi á reykjum fiski	Hélène Liette Lauzon
1233	Carrie	Guðmundur Stefánsson
1255	Maillard	Hjörleifur Einarsson
1268	Gæðastaðlar fyrir bleikju	Þyrí Valdimarsdóttir
1269	Mismunandi ástand rækju	Helga R. Eyjólfsdóttir
1276	Áhrif dauðastirðunar á saltfiskverkun	Sigurjón Arason
1277	Áhrif dauðastirðunar á gæði fisks	Sigurjón Arason
1290	Stöðugleiki loðnumjöls	Margrét Bragadóttir
1291	Fiskhrogn og síld	Guðmundur Stefánsson
1304	Qualpoiss 2	Sigurður Einarsson
1310	Stöðugleiki frystrar síldar	Guðmundur Stefánsson
1312	Stöðugleiki frosinna þorskafurða	Margrét Geirsdóttir
1315	Tölvuvætt skynmat og rafnef í rækjuvinnslu	Emilía Martinsdóttir
1318	Eðli og orsakir loss í þorskhöldi	Soffía Vala Tryggvadóttir
1338	Niðurlögð loðna á Taiwanmarkað	Sigrún Guðmundsdóttir
1349	Eðliseiginleikar rækju	Sigurjón Arason
1357	Geymslueiginleikar ediksverkaðrar síldar	Guðmundur Stefánsson
1360	Tölvuvætt skynmat í fiskvinnslu	Emilía Martinsdóttir
1367	Saltkærar bakteríur - hraðvirkar aðferðir	Sigrún Guðmundsdóttir
1370	OVAX-lambakjöt	Guðjón Þorkelsson
1371	Hrúta kjöt	Þyrí Valdimarsdóttir

1372	Kindakjötsmat	Guðjón Þorkelsson
1374	Svínakjötsmat	Guðjón Þorkelsson
1380	NF - saltfiskur	Sigurjón Arason
1381	TMAO-aldolasi í fiskafurðum	Sigurður Einarsson
1382	Rafnef	Guðrún Ólafsdóttir
1384	Samþættar varðveisluaðferðir	Grímur Eggert Ólafsson
1392	Gæði þorskhölds eftir mismikla föðrun	Soffía Vala Tryggvadóttir
1394	Bakteriosin -netverkefni	Hélène Liette Lauzon
1403	Loftskipt kerfi á sjó	Guðmundur Stefánsson
1404	Eðliseiginleikar saltfisks	Sigurjón Arason
1413	AROMA	Guðrún Ólafsdóttir

Upplýsinga-, vinnslu- og mælitækni

Hlutverk hópsins er að vinna að uppbyggingu á rannsóknnum á sviði upplýsinga-, vinnslu- og mælitækni þar sem verkefni og verklar eru í fyrirrúmi.

1056	Sjófrystar afurðir	Helga R. Eyjólfsdóttir
1090	Samfelld mælitækni (Nordfood)	Helga R. Eyjólfsdóttir
1106	Water-jet deboning	Kristberg Kristbergsson
1157	Frostþurrkun sjávarfangs	Birgir Guðlaugsson
1161	Loðnuþurrkun	Helga R. Eyjólfsdóttir
1241	Meltustaðall - Nordtest	Sigurjón Arason
1242	Síld til mænneldis	Gunnar Páll Jónsson
1257	Íblöndunarefni í rækju	Helga R. Eyjólfsdóttir
1287	Saltfisknýting í þækli	Jónas Bjarnason
1307	Hörpudiskduft	Sigurjón Arason
1309	Loðnulöndun	Sigurjón Arason
1326	Vinnsla holds úr túnfiskshausum	Guðmundur Stefánsson
1327	Protein úr loðnu	Guðmundur Stefánsson
1328	Flutningur á flökum	Armheiður Eyþórsdóttir
1334	Upplýsingakerfi fiskmarkaða	Ragnar Örn Egilsson
1340	Loðna til mænneldis	Richard Hansen
1351	Framleiðni í fiskvinnslu	Jón Heiðar Ríkharðsson
1356	Rekjanleiki sjávarafurða	Ragnar Örn Egilsson
1358	Vinnsla á beitukóngi	Gunnar Páll Jónsson
1366	Kæling á sodinni rækju	Sigurjón Arason
1378	Sjóunnin lausfryst flök sem hráefni	Helga R. Eyjólfsdóttir
1390	Endurbætur á fiskþurrkun	Richard Hansen
1396	Netverkefni um uppsjávarfiska	Guðmundur Stefánsson
1398	Þækilfrýsting	Richard Hansen
1412	Áhrif veiðarfæra og meðhöndlunar á gæði	Magnús Freyr Ólafsson
1418	Margþátta skynjaratækni	Soffía Vala Tryggvadóttir

Neytendur og markaðir

Hlutverk hópsins er að stunda rannsóknir til að stýðja við vöruþróun og markaðssetningu matvæla.

1184	Íslenskir matþörungur	Guðmundur Stefánsson
1260	Hrogn á þara	Gunnar Páll Jónsson
1266	SOUS VIDE vinnsla matvæla	Guðjón Þorkelsson
1313	Geymsluþol tilbúinna fiskrétta	Áslaug Högnadóttir
1373	Hrossakjöt - útflutningur	Guðjón Þorkelsson
1386	Rækjur - Hólmadrangur I	Hélène Liette Lauzon
1387	Braud á Norðurlöndum	Þyrí Valdimarsdóttir
1415	Umbúðir - netverkefni	Grímur Eggert Ólafsson
1416	Gæðamerkingar á fiski	Guðrún Ólafsdóttir

Stjórn og starfsfólk 1998

Stjórn



Árni Kolbeinsson
Ráðuneytisstjóri.
Stjórnarformaður frá 1986.
Tilnefndur af sjávarútvegs-
ráðuneyti.



Alda Möller
Forstöðumaður.
Í stjórn frá 1998. Tilnefnd
af ráðgjafarnefnd Rf.



Bjarni Grímsson
Fiskimálastjóri.
Í stjórn frá 1994. Tilnefndur
af Fiskifélagi Íslands.

Forstjóri



Prof. Hjörleifur Einarsson
Örverufræðingur. Rf 1987.

Þjónustusvið



Starfsfólk þjónustusviðs.

- Heiða Pálmadóttir, Sív.ing.**
Efnaverkfræðingur. Rf 1982. Þjónustustjóri.
- Ásta M. Ásmundsdóttir, M.S.**
Efnifræðingur. Rf 1996.
- Ásthildur Eyjólfsdóttir.**
Aðstoðarmaður. Rf 1971.
- Baldvin Valgarðsson, B.S.**
Matvælafræðingur. Rf 1997.
- Eyrún Þorsteinsdóttir.**
Rannsóknarmaður. Rf 1974.
- Greta M. Garðarsdóttir.**
Aðstoðarmaður. Rf 1990.
- Gunnhildur Gísladóttir, B.S.**
Efnifræðingur. Rf 1997.
- Hannes Magnússon, M.S.**
Örverufræðingur. Rf 1977.
- Haraldur Antonsson.**
Búifræðingur. Rf 1975.
- Helga Halldórsdóttir, B.S.**
Efnifræðingur. Rf 1994.
- Ingibjörg Jónsdóttir, B.S.**
Matvælafræðingur. Rf 1997.
- Ingibjörg Rósa Þorvaldssd., B.S.**
Matvæla- og iðnaðartæknifræðingur. Rf. 1998.
- Jarmíla Hermannsdóttir.**
Rannsóknarmaður. Rf 1972.

Páll Steinþórsson, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1985.

Robert Vincent Ryan, B.S.

Efnaverkfræðingur Rf 1998.

Sigurður Einarsson, M.S.

Matvælafræðingur. Rf 1993.

Rannsóknarsvið



Hluti starfsfólks rannsóknarsviðs.

Guðmundur Stefánsson, Ph.D.

Matvælafræðingur. Rf 1986. Rannsóknarstjóri.

Ása Þorkeldsdóttir, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1988.

Birgir Guðlaugsson, B.S.

Véltækniifræðingur. Rf 1994.

Birna Guðbjörnsdóttir, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1980.

Áslaug Högnadóttir, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1997.

Emilía Martinsdóttir, Sív.ing.

Efnaverkfræðingur. Rf 1975.

Eva Yngvadóttir, M.S.

Efnaverkfræðingur. Rf 1989.

Guðjón A. Auðunsson, Ph.D.

Efnifræðingur. Rf 1988.

Guðjón Þorkelsson, M.S.

Líf- og matvælafræðingur. Rf 1998.

Guðrún Ólafsdóttir, M.S.

Matvælafræðingur. Rf 1988.

Gunnar Páll Jónsson, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1996.

Helga R. Eyjólfsdóttir, M.S.

Efnaverkfræðingur. Rf 1995.

Hélène Liette Lauzon, M.S.

Matvælafræðingur. Rf 1992.

Jón G. Hafsteinsson, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1995.

Kári P. Ólafsson, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1997.

Kristberg Kristbergsson, Ph.D.

Matvælafræðingur Rf 1998.

Dósent við Háskóla Íslands.

Magnús Freyr Ólafsson, B.S.

Líffræðingur. Rf 1998.

Margrét Bragadóttir, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1985.

Margrét Geirsdóttir, M.S.

Matvælafræðingur. Rf 1998.

Martin Eamon Tighe.

Rannsóknarmaður. Rf 1997.

Ósvaldur Þorgrímsson,

Rannsóknarmaður. Rf 1997.

Richard Hansen, B.S.

Véltækniifræðingur. Rf 1997.

Sigrún Guðmundsdóttir, M.S.

Örverufræðingur. Rf 1995.

Sigurgeir Örn Kortsson, B.S.

Matvæla- og lífjfnifræðingur. Rf 1998.

Soffía V. Tryggvadóttir, B.S.

Matvæla- og fiskilíffræðingur. Rf 1986.

Sunneva H. Hafsteinsdóttir.

Rannsóknarmaður. Rf 1997.

Sólveig Ingólfssdóttir, M.S.

Matvælafræðingur. Rf 1994.

Þyri Valdimarsd., Tekn.Lic.

Matvælafræðingur. Rf 1998.

Þuríður Ragnarsdóttir.

Efnatæknir. Rf 1994.

Öyvind Glómmi.

Rannsóknarmaður. Rf 1993.



Upplýsingasvið



Hluti starfsfólks upplýsingasviðs.

Auðbjörg Halldórsdóttir, M.A.

Upplýsingastjóri. Rf 1996.

Björn Auðunsson, B.A.

Fjölmiðlafræðingur. Rf 1998.

Eiríkur Einarsson, B.A.

Bókasafnsfræðingur. Rf 1971.
Deildarstjóri sjávarútvegsbókasafns.

Elva Björk Einarsdóttir

Bókavörður. Rf 1998.

Jónas Bjarnason, Dr.rer.nat.

Efnafræðingur. Rf 1967.

Mark Townley, B.S. (Hons).

Efnafræðingur. Rf 1990.

Ragnar Örn Egilsson, B.S.

Útflutningsfræðingur. Rf 1997.
Markaðsfulltrúi.

Rósa Sveinsdóttir, B.A.

Íslenskufræðingur. Rf 1993.
Upplýsingafulltrúi.

Sigurjón Arason, M.S.

Efnafræðingur. Rf 1978.

Sigurlína Gunnarsdóttir, B.A.

Bókasafnsfræðingur. Rf 1988.
Sjávarútvegsbókasafn.

Sveinn V. Árnason, M.S.

Vélaverkfræðingur. Rf 1986.

Rekstrarsvið



Hluti starfsfólks rekstrarsviðs.

Jón H. Ríkhartsson, B.S., M.B.A.

Hagverkfræðingur. Rf 1989. Fjármálastjóri.

Guðlaug Guðmundsdóttir

Skrifstofumaður. Rf 1990. Símaavarsla og móttaka.

Guðlaug Marinósdóttir

Skrifstofumaður. Rf 1995. Umsjón með skrifstofu.

Hjördís Bergstað.

Skrifstofumaður. Rf 1991. Símaavarsla, móttaka og skjalavarsla.

Unnur Steingrimsdóttir, B.S.

Líffræðingur. Rf 1985. Gæðastjóri.

Rf á Akureyri



Hluti starfsfólks Rf á Akureyri.

Arnheiður Eypórsdóttir, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1988. Útibússtjóri.
Þjónustusvið.

Axel Eyfjörð Friðriksson, B.S.

Sjávarútvegsfræðingur. Rf 1998.
Rannsóknarsvið

Grímur Ólafsson, Ph.D.

Matvælaefnafræðingur. Rf 1997.
Rannsóknarsvið.

Jenny Dögg Björgvinsdóttir, B.S.

Sjávarútvegsfræðingur. Rf 1997. Þjónustusvið.

Jóhann Örlygsson, Ph.D.

Órverufræðingur. Rf 1996. Rannsóknarsvið.

Rannveig Björnsdóttir, M.S.

Ónæmis- og fiskisjúkdómafræðingur.
Rf 1991. Rannsóknarsvið.

Svanhildur Gunnarsdóttir.

Rannsóknarmaður. Rf 1987. Þjónustusvið.

Rf á Ísafirði



Starfsfólk Rf á Ísafirði.

Kristinn Þ. Kristinsson, B.S.

Sjávarútvegsfræðingur. Rf 1995. Útibússtjóri.
Þjónustusvið.

Halldóra Jóhannsdóttir.

Þjónustusvið. Rf 1997.

María G. Halldórsdóttir.

Rannsóknarmaður. Rf 1989. Þjónustusvið.

Rf í Neskaupstað



Starfsfólk Rf á Neskaupstað.

Þorsteinn Ingvarsson,

Fisktæknir. Rf 1977. Útibússtjóri, Þjónustusvið.

Karl Rúnar Róbertsson, B.S.

Matvælafræðingur. Rf 1997.

Lilja H. Auðunsdóttir.

Rannsóknarmaður. Rf 1985. Þjónustusvið.

Rf í Vestmannaeyjum



Hluti starfsfólks Rf í Vestmannaeyjum.

Sigmar Hjartarson, cand. scient.

Fiskilíffræði og fiskeldi. Rf 1995. Útibússtjóri.
Rannsóknarsvið.

Áslaug Rut Áslaugsdóttir, B.S.

Líffræðingur. Rf 1994

Guðrún Sigurgeirsdóttir, B.S.

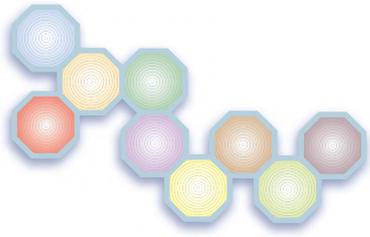
Matvælafræðingur. Rf 1993.

Margrét Lárusdóttir.

Rannsóknarmaður. Rf 1978.

Valgarð Thoroddsen,

Rannsóknarmaður. Rf 1998.



Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins

Heimasíða: www.rfisk.is

Reykjavík

Skúlagata 4
Pósthólf 1405
121 Reykjavík
Sími: 562 0240
Fax: 562 0740
Netfang: info@rfisk.is

Akureyri

Glerárgötu 36
Pósthólf 224
600 Akureyri
Sími: 462 5725
Fax: 462 5216
Netfang: akur@rfisk.is

Ísafjörður

Árnagötu 2
Pósthólf 64
400 Ísafjörður
Sími: 456 3768
Fax: 456 4789
Netfang: isa@rfisk.is

Neskaupstaður

Mýrargata 10
Pósthólf 151
740 Neskaupstaður
Sími: 477 1250
Fax: 477 1923
Netfang: nes@rfisk.is

Vestmannaeyjar

Strandvegi 50
Pósthólf 130
902 Vestmannaeyjum
Sími: 481 1471
Fax: 481 3114
Netfang: vest@rfisk.is