

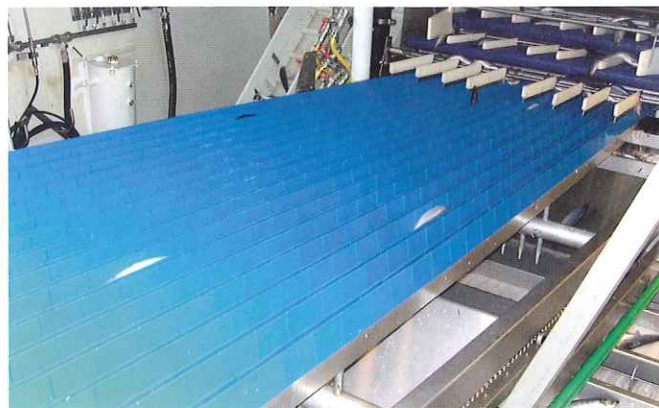
Flokkun á makríl

Fiskveiðiárið 2004/2005 var fyrst skráður makrílafi í íslenski lögsögu. Síðan þá hefur aflinn aukist frá ári til árs en fiskveiðiárið 2008/2009 var sett þak á veiðarnar, þá mátti veiða 100 þúsund tonn af makríl með norsk-íslensku síldinni í íslenski lögsögu. Makrillinn hefur aðallega veiðst í júlí og ágúst við strendur Íslands en sumarið 2009 fóru íslensku skipin að fá makríl með síldinni í júní og veiddu makríl fram í september. Fyrir næsta veiðiár hefur verið úthlutað 130 þúsund tonnum af makríl.

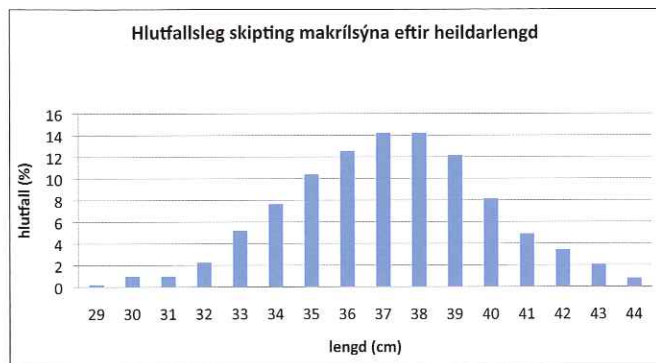
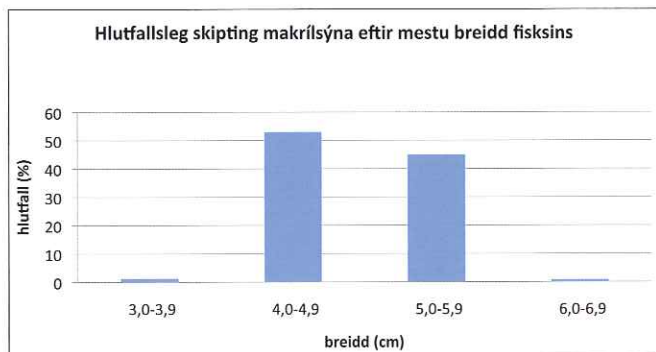
Búnaðurinn um borð

Til að hægt sé að vinna makríl um borð í íslenskum fiskiskipum þurfa þau að vera búin ákveðnum búnaði. Fyrst þarf að vera til staðar flokkari sem flokkar makrillinn frá síldinni. Style flokkarar hafa reynt vel í þeim efnum en einnig er unnt að stærðarflokka makrillinn í þeim búnaði. Það þarf að breyta hefðbundinni vinnslulínu sem notuð er fyrir vinnslu og frystingu á síld þannig að hægt verði að hausea og slóg-draga makrillinn áður en hann er frystur. Markaðurinn er aðallega fyrir hauseaðan og slóg-dreginn makríl, enda er geymsluþol hans mest þannig.

Makrill er flokkaður í búnaði með stillanlegu bili á milli banda og flokkast hann eftir þvermáli. Hráefnið er flutt að flokkunareiningunni og er



Flokkari frá Style um borð í vinnsluskipi.



Hauseaður og slóg-dreginn makrill.

innstreyminu stýrt þannig á búnaðinn að hann nái sem réttustu stærðarflokuninni og geti haldi uppi góðum afköstum. Mestu mögulegu afköst

Meðaltal breiddar eftir lengd (cm)

lengd	breidd
35	4.6
36	4.7
37	4.9
38	5
39	5.1

fyrir makríl flokkun er 50-55 tonn á klst. og mest í 8 stærðarflokka en eingöngu ef um hreinan makrílafli er að ræða (www.style.is).

Svokallaðar greiður eru notaðar til að halda flokkunarrásunum í sundur og til eru bæði síldargreiður og makríl-greiður. Þegar einungis makrill er unninn úr síldarblönduðum afla eru makríl-greiðurnar notaðar og dettur síldin þá strax niður á færiband sem fer með hana í kælda lest til framhaldsvinnslu eða bræðslu. Makrillinn dettur seinna niður á færibönd sem flytja hann til vinnslu, þó flokkast mjög smár makrill með síldinni. Hægt er að vinna bæði makríl og síld samtímis en þá þarf að breyta greiðunum. Síldin dettur þá



Ragnheiður Sveinþórsdóttir

Höfundur starfar sem verkefnastjóri hjá Mátis í Vestmannaeyjum



niður á fyrstu færiböndin sem flytja hana inn á vélar eða í geymslutanka en makrillinn á öftustu færiböndin og þaðan áfram í vinnslu.

Aukin verðmæti með betri flokkun

Þar sem vídd bandanna á flokkunum er stillanleg þá flokkast fiskurinn eftir mestu breidd/þvermáli fisksins. Í verkefninu „Veiðar, flokkun, vinnsla og markaðir fyrir makríl veiddan af uppsjávarskipum“, sem styrkt er af AVS, hafa nokkur skip tekið makrílprufur á vikufresti síðustu tvö sumur og síðan hafa þessi sýni verið mæld. Meðal þess sem var mælt er lengd og breidd makrilsins. Í ljós kom að makrillinn sem veiddist í íslenski lögsögu er 29 til 44 cm langur en algengastur er hann 35 til 39 cm. Þrátt fyrir mismunandi heildarlengd er breiddin svipuð á milli sýna. Einungis 1% sýnanna voru minni en 4 cm á breidd og 1% var breiðara en 6 cm, 98% sýnanna voru því milli 4 og 6 cm breið.

Mikilvægt er að geta flokkað makrillinn frá norsk-íslensku síldinni þegar viðkomandi tegundir veiðast saman til að skapa sem mest verðmæti úr aflanum í stað þess að senda stóran hluta af makrílblönduðum síldarflanum í bræðslu. Fjölmargar tilraunir hafa verið gerðar með flokkun tegundanna og hafa þær gengið vel, hvort sem um er að ræða vinnslu á eingöngu annarri tegundinni eða báðum í einu.