



Titill / Title	Fullvinnsla svínakjöts frá vistvænu búi / Porkmeat products from an ecological farm		
Höfundar / Authors	Guðmundur Heiðar Gunnarsson og Óli Þór Hilmarsson		
Skýrsla / Report no.	44-09	Útgáfudagur / Date:	Desember 2009
Verknr. / project no.	0108 - 1903	Lokuð skýrsla	
Styrktaraðilar / funding:	Framleiðnisjóður Landbúnaðarins		
Ágrip á íslensku:	<p>Í verkefninu var unnið með heildstæðri nálgun að því að hámarka framlegð úr svínarækt hjá Miðskersbúinu með fullvinnslu á völdum afurðum fyrir neytendamarkað. Verkefnið hefur skilað því að Miðskersbúið vinnur og selur milliliðalaust um 15% af sínu kjöti á neytendamarkað. Farið var ítarlega yfir þau tækifæri sem til staðar voru í vöruþróun. Þetta var gert með því að skilgreina hugsanlegar framleiðsluafurðir á nákvæman hátt. Í framhaldi var síðan greind nýting og rýrnun í Miðskerssvíni með því að vinna fjögur dýr. Byggt á ofangreindu var sett saman reiknilíkan þar sem hægt er að áætla framlegð úr heilu dýri út frá mismunandi afurðum og bera hana saman við það sem bóndinn fengi fyrir dýrið með því að selja það á fæti til sláturleyfishafa. Með slíkri áætlun kom í ljós að ná má fram verulegri framlegðaraukningu með áframvinnslu á lærum, hryggjum og síðum yfir í Bayonne skinku, hamborgarhrygg og beikon. Samhliða vöruþróun var unnið að uppbyggingu ímyndar og kynningarefnis fyrir framleiðsluna. Miðskersbúið selur nú afurðir sínar beint, bæði í gegnum Beint-frá-býli og í gegnum matvælaklasann í Ríki Vatnajökuls. Verkefnið hefur styrkt Miðskersbúið í þeirri viðleitni að ná fram hagkvæmni í rekstri með fullvinnslu sælkeráafurða í stað þess að einbeita sér að magnframleiðslu á ónnu kjöti.</p>		
Lykilorð á íslensku:	Svínakjöt, afurðir, Matarsmiðja, vöruþróun, fullvinnsla		
Summary in English:	<p>In this project a holistic approach was taken to optimize the value of the meat produced by a local pig farmer. This was achieved by increased processing of the meat in such manner that it was ready for marketing at high end local gourmet market. Based on the project the farmer now processes and sells 15% of his produce directly to local customers. During the project candidate products were defined. Further the yield of meat was analyzed during deboning of the whole animal. Based on the observed yield it was possible to assemble a model to optimize the value of the meat with further production. With such studies we found out that the highest price was obtained with production of bacon, Bayonne ham, glazed ham (hamborgarhryggur), and pate. Parallel to the processing we designed new material for advertisement and media giving a clear image of the small scale production. Currently the farmer markets his high end products directly through two different clusters. One is a national co-op between farmers selling products directly and the other is an regional co-op for marketing the product of Vatnajökull Region (South-East of Iceland). The project has resulted in increased value addition for the farmer with further processing of his meat instead of turning into mass production approach to increase the margin of profit</p>		
English keywords:	Pork, product development, production, processing		