

|                                  |   |                            |           |
|----------------------------------|---|----------------------------|-----------|
| <i>Titill / Title</i>            | <b>Sjálfvirkni í saltfiskvinnslu</b>  |                            |           |
| <i>Höfundar / Authors</i>        | <i>Róbert Hafsteinsson, Albert Högnasson*, Sigurjón Arasson - (* 3X)</i>  |                            |           |
| <i>Skýrsla / Report no.</i>      | 16-08   | <i>Útgáfudagur / Date:</i> | Júní 2008 |
| <i>Verknr. / project no.</i>     | 1716  |                            |           |
| <i>Styrktaraðilar / funding:</i> | <i>Rannís Tækniþróunarsjóður</i>  |                            |           |
| <i>Ágríp á íslensku:</i>         | <p>Verkefni þetta er þróunarverkefni milli Matís ohf, Vísis hf og 3X Technology þar sem meginmarkmiðið var að þróa búnað og vinnsluferfi til að einfalda utanumhald og stýringu verkunarferlis saltaðs fisks, og tryggja þar með betri og stöðugri gæði.</p> <p>Í verkefninu var m.a rannsakað, hvernig búnaðurinn hefur áhrif á gæði afurða, los ofl. Vinnuhagræðing og afköst ásamt mannsparnaði var sérstaklega skoðað með því að bera saman eldri aðstöðu Vísis hf við þá núverandi. 3X Technology sá um hönnun og þróun búnaðarins, Vísir hf lagði fram vinnslu og þekkingu ásamt því að taka í notkun megnið af búnaðinum. Matís sá um framkvæmd tilrauna ásamt úttektum á gæðabáttum verkefnisins. Verkefninu var ætlað að taka á helstu þáttum saltfiskvinnslunnar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sjálfvirk röðun flaka sem koma úr sprautuvél og í kör.</li> <li>• Niðursöltun á flökum og flöttum fiski þ.e. úr þækli í þurrsöltun.</li> <li>• Afsöltun fyrir þökkun og gæðamat</li> <li>• Forgreinng við gæðamat, flokkun og þökkun (aðkoma róbóta).</li> </ul> <p>Helstu niðurstöður verkefnisins eru þau að afköst Vísis hf í Grindavík og Djúpavogi hafa aukist töluvert við innleiðingu búnaðarins frá 3X Technology, eða allt að 20%.</p>  |                            |           |
| <i>Lykilorð á íslensku:</i>      | <i>Þurrsöltun, afsöltun, meðhöndlun hráefnis, þökkun</i>  |                            |           |
| <i>Summary in English:</i>       | <p>This project is a developmental project between Matís ohf, Vísir hf and 3X Technology where the main objective is to develop an equipment and process plant to simplify the controlling process of salted fish and thereby ensuring continuous and better product quality.</p> <p>In this project, following things were mainly investigated: The influence from the equipment on the product quality. Working economy along with labor saving was specially investigated by comparing the “old” working arrangement with the new one. The company 3X Technology was responsible for the design and the development of the equipment. The salt fish company Vísir hf introduces the new equipment to their process plant along with providing knowledge about the product characteristic. The company Matís ohf took care of all the quality control along with performing all the experiment of this project.</p> <p>This project is intend to take care of the following main parts in the salt fish processing plant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatic arranging of fish fillet coming from the injection machine and into the tub box.</li> <li>• Dry salting fish fillet, i.e from the brine storage into dry salt.</li> <li>• De salting before weighing and wrapping the fish fillet along with quality control.</li> <li>• Analyse an approach of robots for packing and grading the product.</li> </ul> <p>The main conclusion for this project is that Vísir hf in Grindavík and Djúpavogur has increased their throughput for at approximately 20% by introduce their new equipment from 3X Technology.</p> |                            |           |
| <i>English keywords:</i>         | <i>Dry salting, de salting, product handling, packing</i>   |                            |           |