

## Makrill – veiðar og vinnsla

### Ókönnuð verðmæti

Með hækkandi hitastigi sjávar hefur orðið vart við vaxandi makrílgengd á Íslandsmiðum. Makrílveiðar hafa aukist frá engu upp í rúm hundrað þúsund tonn sumarið 2008. Hluti aflans var unninn til manneldis um borð í vinnsluskipum frá Vestmannaeyjum, í fyrsta sinn hér á landi. Verðmæti makríls til manneldis er mun meira en til fiskmjölsframleiðslu og þess vegna eru miklir hagsmunir fólgirnir í því að finna leiðir til að koma honum auðveldlega til frystingar í landi eða um borð í vinnsluskipum.

Á Matís er unnið að rannsóknum á þessum nýjasta nytjafiski okkar, í samstarfi við útgerðaraðila. Vorið 2008 hófst tveggja ára verkefni, „Veiðar, flokkun, vinnsla og markaðir fyrir makríl veiddan af uppsjávarskipum“ sem styrkt er af AVS. Samstarfsaðilar eru Ísfélag Vestmannaeyja og Huginn ehf.

Markmiðið er að kanna veiðar uppsjávarfiskiskipa á makríl á Íslandsmiðum, gera mælingar á lögun fisksins, koma með lausnir hvernig flokka megi makrílinn frá öðrum fiski um borð og hvernig vinnslunni skuli háttað í frystiskipum. Tækjakostur sem nauðsynlegur er við vinnsluna hefur verið greindur, en einnig verða markaðir kannaðir fyrir makríl veiddan á Íslandsmiðum eftir árstímunum.

Þrjú skip taka þátt í verkefninu, tvö vinnsluskip og eitt skip sem einungis kælir aflann um borð. Makríllinn er veiddur með síld í flottroll, í vinnsluskipunum er makríllinn flokkaður frá síldinni, hann er hausskorinn og innnyflin sogin innan úr honum og hann svo frystur í blokkir. Á veiðiskipinu sem einungis kælir aflann fer makríllinn síldarblandaður í bræðslu. Á þessum skipum hefur sýnum verið safnað á vikufesti sumarið 2008. Á sýnunum eru gerðar mælingar á lögun, þyngd og kyn greint, ásamt mælingum á fitu- og vatnsinnihaldi. Í lest skipsins sem einungis kælir aflann um borð var komið fyrir hitanemum, sýni voru tekin þaðan þegar verið var að landa aflanum. Á þeim sýnum eru gerðar ferskleikamælingar (TVN) ásamt mælingum á salti, fitu og vatnsinnihaldi.

Verkefnið skilar þekkingu á eiginleikum og gæðum makríls sem er grunnur þess að geta forflokkað aflann um borð og stýrt veiðum, geymslu og tíma eftir vinnsluferlum í landi. Með þessu móti er ætlunin er að ná mestri verðmætasköpun við veiðar og vinnslu á makríl til manneldis.

Makrílveiðar hafa aukist frá engu upp í rúm hundrað þúsund tonn sumarið 2008. Hluti aflans var unninn til manneldis um borð í vinnsluskipum frá Vestmannaeyjum



Á Matís er unnið að rannsóknum á makríl, þessum nýjasta nytjafiski okkar, í samstarfi við útgerðaraðila.



Í lest skipsins sem einungis kælir aflann um borð var komið fyrir hitanemum, sýni voru tekin þaðan þegar verið var að landa aflanum. Á þeim sýnum eru gerðar ferskleikamælingar (TVN) ásamt mælingum á salti, fitu og vatnsinnihaldi.

