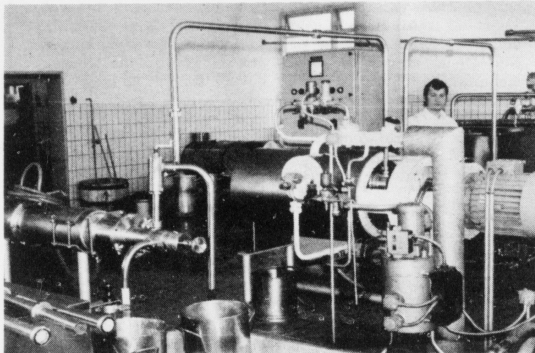


Framleiðslan av føroyskum plantumargarini vaksin við 50% seinastu mánarnar

Margarinufabrikin í Havn framleiddi í fjør 24 tons av plantumargarini og 500 tons av Vita margarini. Eftirspurningurin av føroyskum margarini er alsamt vaksandi, sigur Eli Rubeksen, driftsleiðari í viðtalu við Sosialin



Eltimaskinan og kølitrumlan

— Framleiðslan av plantumargarini hjá Tórshavnar Mælkefor-syning & Margarinefabrik er vaksin við 50% hesar seinastu mánaðarnar. Framleiðslan av plantumargarini í fjør var upp á 24 tons, meðan framleiðslan av Vita margarini var upp á sløk 500 tons. Margarinufabrikin hevur undir verandi umstøðum møguleika til at framleiða 7—800 tons av margarini árliga,

sigur Eli Rubeksen, driftsleiðari í viðtalu við Sosialin.

Kappingarførir við útlendskt margarín

— Tað verður nakað av útlendskum margarini innflutt til Føroya, men føroyska margarinið hevur fingið so góða undirtøku frá forbrúkarunum, at vit eru kappingarførir bæði hvat ið

góðsku og prisi viðvikur, og hevur hetta elvt til at framleiðsla okkara er vaksin munandi, sigur Eli Rubeksen.

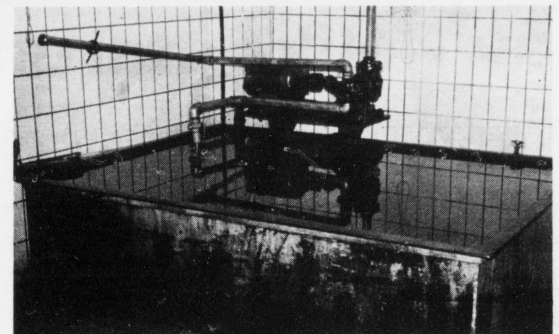
Eftirspurningurin av plantu- og Vita-margarini er alsamt vaksandi, og á margarinufabrikinum verður arbeitt nærum hvønn dag uttan leygar- og sunnudag. Margarinuframleiðslan verður latin til allar heilsøkur í landinum. Tað starvast 5 fólk á fabrikinum.

Framleiðslan

— Margarini verður framleitt við teimum mest framkomnu tólum innan margarinframleiðslu. Hvønn dag verða royndir tiknar av margarininum. Til framleiðsluna vera nýtt bestu ráevni, sum finnast á heimsmarknaðinum. Eisini verður fyllt við, hvat hendir í úrheiminum innan margarinframleiðslu. Ráevni til margarín eru bæði plantuolja og animalsk olja sum t.d. kokusolja, pálmolja, soyaolja og Novoleoolja. Framleiðslan fer fram á tann hátt, at fyrst verður oljan smeltað og síðani pumpað í ein tanga av rustfríum stáli. Frá



Tangin, har margarinið verður blandað



Í hesum kari verður oljan smeltað

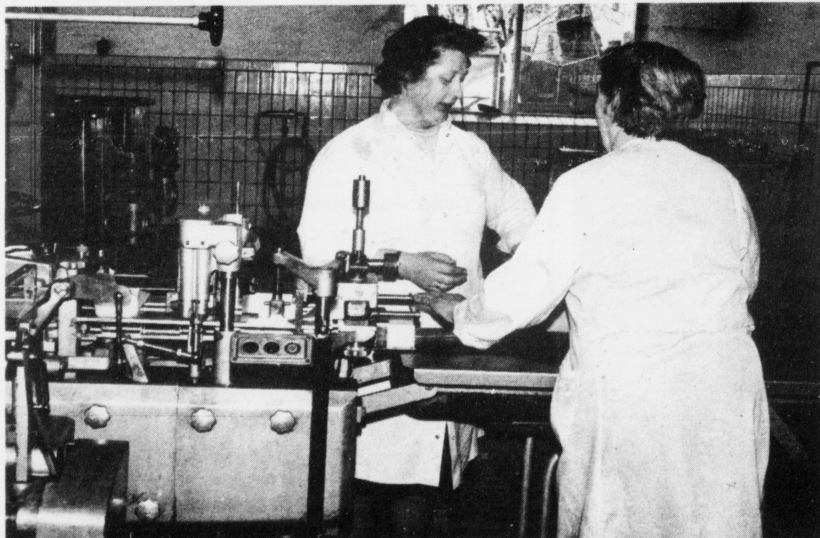
tanganum verður oljan pumpað í ein blandingstanga, har allar ingrediensir vera uppblandaðar. Síðani fer margarinblandingin í eina emulsiónspumpu. Høðani fer hon í eina kølutrumlu, síðani í eltitrumluna og at enda í pakkimaskinuna. Pakkimaskinan kann pakka um 3.000 pakkar um tíman (1,5 tons). Vita margarinið verður pakkað í 500 gr. pakkar, meðan plantumargarinið fer í 400 gr. pakkar. Til plantumargarinið verður bert plantuolja nýtt, meðan bæði plantu- og animalsk olja verður nýtt til framleiðsluna av Vita margarini.

Regulera smeltipunktið

Teir á margarinufabrikinum viðgera margarinið á tann hátt, at smeltipunktið verður regulerað eftir veðurlagnum (vetur og summar). Um veturin verður smeltipunktið sett niður, meðan tað um summarið verður sett upp.

— Orsøkin til at vit regulera smeltipunktið er, at margarinið til eina og hvørja tíð skal vera

klárt at seta á borðið. Í margarininum, sum vit framleiða, er uppmóti sama tal av kaloríum og vitaminum sum í smøri, endar Eli Rubeksen, driftsleiðari á margarinfabrikinum viðtala við Sosialin.



Astrid Nølse og Oddvør Michelsen standa við pakkimaskinuna

