

Spennandi roynd á Kósavirkinum í Klaksvík:

Nýggj frystiútgerð til fløk og fiskakøkur

Sleppa undan at frysta í blokk

Eitt av okkara størstu flakavirkjum — Kósavirk-ið í Klaksvík — er farið undir eina spennandi roynd. Virkið hevur síðani í januar mánað roynt eina nýggja frystiútgerð, sum skapar møguleikar fyri meiri rationellari framleiðslu og fyri nýggjum framleiðslum.

Frystarið er ein gyrobandfrystari frá svensku fyrirkøni Frigoscandia og hevur kostað Kósavirk-inum tilsaman góðar 2 mill. kr. Tá er uppseting o.a. eisini við.

Útgerðin verður brúkt til at einkulfrysta (single-frysta) fiskaflok og aðrar fiskadráttir. Tvey fólk leggja fløkini uppá á eitt band, sum síðani førir fløkini gjøgnum frystari í einar 40 til 60 minuttir. Kuldin er um 40 stig og út aftur komin detta fløkini niður í eina stóra erskju, ið síðani verður avskipað beinleiðis til keyparan.

Virkið sparir nógv tíð og arbeidsorku við hesi nýggju útgerðini. Hon kann klára 1000 til 1100 kilo um tíman men sjálvandi alt eftir tjúkdini á flökunum. Maskinan kann taka fløk, sum eru upp til 6 cm tjúkk.

Vóru í Klaksvík

Seinasta týsdag vóru gestir og blaðfólk boðin til Klaksvíkar at siggja nýggju útgerðina í arbeiði. Svend Thulesen, stjóri segði, at teir eru væl nøgdir við hesa útgerðina. Hann helt fyri, at hetta fyrst og fremst er ein roynd. — Vit hava ikki gjørt nakrar útrokningar yvir, um útgerðin skal fara at geva so og so nógv av sær, men vit hava tikið hetta stig, tí vit trúgva uppá, at tað fer at geva úrslit.

Svend Thulesen visir á, at maskinan lættir nógv um arbeiði á virkinum. Higartil hava teir verið noyðdir at leggja øll fløkini uppá bakkar og síðani seta teir inn í frystitunnlar í einar 24 timar. Síðani skulu bakkarnir takast út aftur og fløkini av aftur til at pakkast í smærri erskjur.

Hetta tók alt ov nógv tíð og var tí eisini alt ov kostnaðarmikið, so samantikið má roknast við, at nýggja iðgan fer at spara virkinum munandi pening í framtíðini.

Eisini gevur maskinan størri møguleikar at fram-

leiða fleiri singlefryst fløk istaðin fyri sum í dag, har tað mesta verður fryst í blokk og sostatt er vana-ligari vora.

Thulesen segði, at nýggja útgerðin fer at gera tað lættari at frysta smáfiskin, sum teir higartil hava fryst í blokk. Hetta hevur kostað virkinum nógvan pening. Nú kunnu teir harafturimóti útnyttja allan smáfiskin væl og fyri ein rimiligan keypspris. Tað er nevniliga so, at tá fiskurin kemur úr frystariinum dettur hann niður í eina stóra erskju, sum tekur 230 kilo.

Við frystitunnlunum hava teir verið noyðdir at pakka í kanska 30 smærri erskjur fyri at fáa tey somu 230 kilo so henda alternativa framleiðslan sparir eisini um embalasuna.

Fiskakøkur

Higartil hevur Kósavirk-ið fryst eini 50 tons av einkultflökum umframt fiskakøkur. Aðlanin er at fara undir eina størri framleiðslu av fiskakøkum til bretska marknaðin. Fiskakøkur eru gjørdar av farsí, sum rasp og krydd verður koyrt út yvir og síðani

fryst. Fyribils er avtalað við eingilskan keypara at senda 20 tons um mánaðin. Higartil hevur virkið annars sent tann smáa fiskin til Arnafjarðar, har teir á Norðfisk-virkinum hava gjørt fiskakøkur. Nú henda framleiðslan verður so munandi viðkað verður neyðugt at flyta hann til Kósavirk-ið. Samstundis ferð Norðfisk so undir onkra aðra alternativa framleiðslu.

Svend Thulesen visir eisini á, at útróðrarmenn kunnu fáa nyttu av nýggju útgerðini. Vanliga verður makrelurin til agn frystur í blokk og má so tinst so hvørt. Nú kunnu teir frysta einkultar makreli, soleiðis at útróðrarmaðurin kann keypa og brúka sum hann heldur er best.

Uppá fyrispurning um ætlanin er at selja til heimamarknaðin eisini sigur Svend Thulesen, at teir ætla at royna tey singlefrystu fløkini hjá føroyskum handlum eisini.

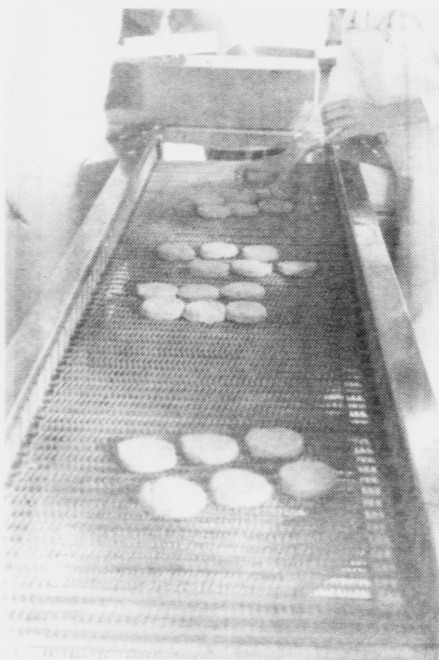
Fleiri virkisleiðarar og stjórar frá øðrum flakavirkjum vóru við henda dagin. Nú skulu teir so fylgja við royndunum hjá Kósavirkinum og fer tað



Tær baðar leggja fløkini niður á bandið, sum flytir tey til frystarið

at bera til í Klaksvík er møguleiki fyri at fleiri føroyski virki fara at fáa sær slíka útgerð eisini. Tað

verður mett, at kanska 10 virki eru so mikið stór, at tey kunnu gera eina slíka löggu, sum fer at klára seg.



Eisini fiskakøkur verða frystar í maskinuni



Birgir Danielsen, fiskasølustjóri varð eisini hjástaddur, tá nýggja frystiútgerðin varð handað Kósavirkinum. Her hevur hann ein fiskafingur í hondini



Jákup Joensen, stjóri á Polarfrost helt, at hann skuldi royna fiskakøkuna hjá Kósavirkinum. Hon var gjørd úr svartkjæfti

