

Nýggj roynd givið góð úrslit:

Útflutnings- virðið kann tvífoldast

Dygdin er heilt góð. Møguleikar eru fyri rationellari tilvirkning. Mongdirnar av svartkjafti eru stórar. Tí eru møguleikarnir ómetaligir. Møguleikar, eingin annar hevur. Útflutningsvirðið av svartkjaftinum, sum í dag verður útflut í blokki, kann tvífoldast, um hann verður tilvirkaður til »fish-sticks«.

Hesa metingina hevur stjórin í ráðgevandi verkfrøðingsfyrirkunni, Matcon, Preben Jørgensen. Grundarlagið undir metingini eru nakrar royndir, sum danskir granskarar hava gjørt saman við Heilsufroðiliga Starvsstovuni á Bakkafrost seinastu trýggjar vikurnar.

Royndirnar hava m.a. vist, at tað er óneyðugt at frysta svartkjaft í blokk. Afturimóti kann farsíð frystast og sum smá íspetti goymast fryst ella beinanvegin gerast til fiskapinnar ella fiskafingrar.

— Royndirnar eru loandi, sigur Jákup Mørkøre, leiðari á Heilsufroðiliga Starvsstovuni.

Eisini Annette Madsen, kemiverkfrøðingur, sum hevur fingið eitt granskingar-stipendiat, og hevur staðið fyri royndini, metir, at úrslitið er ógvuliga positivt.

Royndirnar vóru lidnar friggjadagin og Sosialurin var inni á Bakkafrost. Tær eru gjerdar í samstarvi millum Heilsufroðiliga Starvsstovuna, Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium og fyrirkuna Atlas, sum ger frystiútbunað.

Frystir eftir fáum sekundum

Annette Madsen greiðir frá, at hon hevur gjørt granskingaruppgávur við at frysta fisk av ymsum sløgum á trumlufrystarum. Fyrirunurin er, at fiskurin kemur í beinleiðis samband við trumluna og frystir eftir fáum sekundum, meðan tað tekur upp í tímar at frysta fiskin á vanligum plátufrystarum.

Henda skjóta frystingin ger, at fiskurin varðveitir dygdina og hevur somu eginleikar sum feskur fiskur, sigur Annette Madsen.

Hon hevur gjørt royndir við toski, hýsu og øðrum fiskasløgum, men hetta er fyrstuferð hon hevur gjørt royndir við svartkjafti. Tað var Heilsufroðiliga Starvsstovnan, sum metti, at hesar royndirnar eisini

áttu at gerast við svartkjafti.

Knúst í smápetti

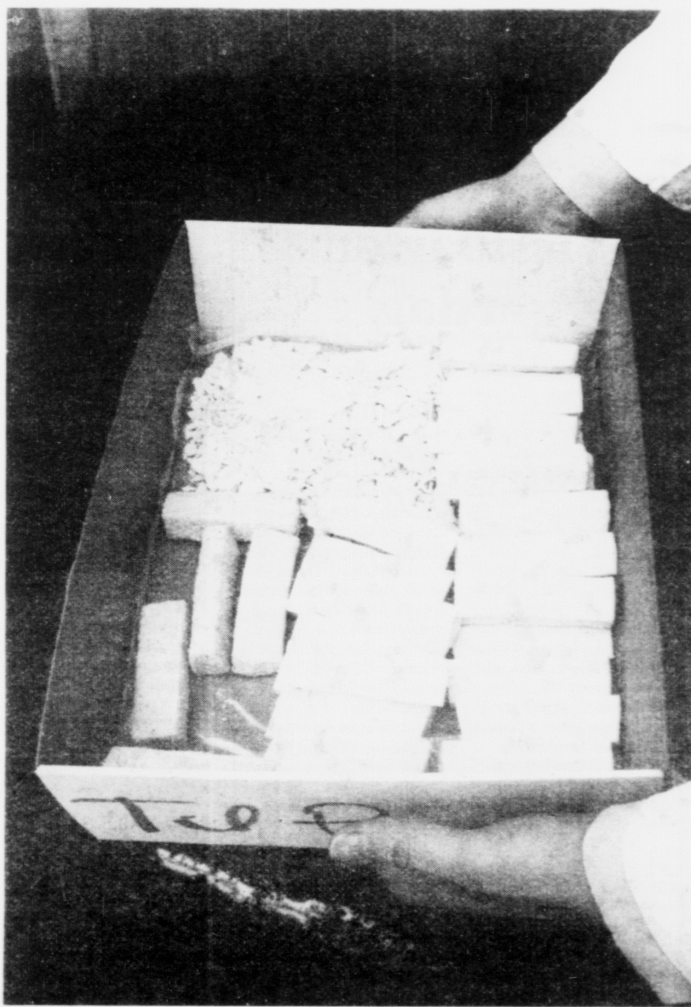
Tá svartkjaftafarsíð á trumluni er fryst — eftir nokrum sekundum — verður ein knivur settur inn imóti. Tað dettur niður og verður síðan knúst og líkist smáum íspettum ella ísflaum. Men fiskurin varðveitir eginleikarnar og vøddurin er sjónskur.

Nú kann frysti svartkjafturin annaðhvørt goymast á frystigoymslu, ella beinanvegin gerast til »fish-sticks« — alt eftir hvussu framleiðslugongdin er lögð til rættis.

Fiskafingrarnir verða gjørdir í maskinu, sum er skipað á sama hátt sum tær gomlu kjøtmaskinurnar við snigli, sum melur runt, og einum ella øðrum formi í endanum.

Tann frysti fiskurin verður koyrdur niður í eitt op, har hann verður malin saman og trýstur út gjøgnum ein form. Út koma hesar stengurnar av fiski, sum so verða kvettar av alt eftir tí longd, sum fiskafingrarnir skulu hava.

Aftaná verða teir so paneraðir og gjørdir klárir at koyra í friture-kókanella ella á pannuna.



Fish-sticks ella fiskafingrar og í ovasta vinstra horni siggja vit fryst fars, sum er klárt at gera til fingrar

Góðir inntøku- møguleikar

Preben Jørgensen metir, at kemur ein framleiðsla av fiskafingrum í gongd, gerast inntøkmøguleikarnir so góðir, tí stóru marknaður liggur beint sunnan fyri okkum, at vit sleppa undan at veita stuðul til svartkjaftafiskiskapin.

— Tólv tímar at sigla og stóru marknaður liggur har, sigur Preben Jørgensen. Hann hugsar um Bretland, har nógv verður etið av fiski.

Í dag verður meginparturin av svartkjaftinum útflyttur í blokki, sum á virkjum í innflutningslondunum verður sagaður upp og gjørdur til fiskafingrar. Talan er tí um at flyta eina góðsking av útflutningsværuni heim.

Útflutningsprisurin liggur í dag um 7–8 kr. fyri kilo. Preben Jørgensen og Holger Nielsen, sum eisini starvast á Matcon, meta, at útflutningsvirðið kann tvífoldast, um fiskafingrar verða gjørdar úr svartkjaftinum.

Mett verður at útflut-

ningsnøgdin av svartkjafti í ár fer at liggja um 4–5000 tons.

Siga vit, at útflutningsvirðið fer at liggja um 30 mill. kr., so kann tað koma við núverandi nøgd upp á 60 mill. kr.

Góður kvalitetur og kappingarføri

Preben Jørgensen sigur, at eingin annar er forur fyri at hava slíka góðsku — slíkan kvalitet — sum vit. Vit hava reynt tilfar. Aðrastaðir verða farsrestir brúktar.

Haraftrat koma so tær stóru mongdirnar av svartkjafti, sum vit støðugt og regluligt kunnu flyta til landið, eins og vit kunnu hava eina rationella tilvirkan.

Stjórin á Matcon metir ikki, at iløgan er stór. Virkini hava jú kompressarar til frystiútbúnaðin, so tað sum virkini skulu gera iløgur í, er trumlufrystara, maskinuna at gera fiskafingrarnar og so maskinuna at panera teir í — við ráspi og kryddarium.

Við høgu dygdini og rationella tilvirkningini í huga metir Preben Jørgensen, at ein føroysk framleiðsla av fiskafingrum er væl og virðiliga kappingarfør. Í krumbúðum í Danmark fæst ikki fiskafingur til keyps fyri undir 32 kr. kilo — og ikki við so góðum kvaliteti sum tann føroyski — og henda prisin kunnu føroyingar klára.

Men vit skulu skunda okkum. Preben Jørgensen sigur, at menn eru við at koma igongd aðrastaðir.

Royndirnar, sum hava vart í trýggjar vikur, eru nú lidnar, og tey, sum hava staðið fyri royndunum, fóru avstað leygardagin.

jo-mo



Annette Madsen, sum hevur gjørt royndir at snarfrysta fisk, hevur nú eisini roynt svartkjaftin. Úrslitið er positivt, sigur hon. Saman við henni standa Hugo Ladefoged og Poul Steino Petersen og Jákup Mørkøre uttan fyri Bakkafrost. Hesi hava staðið fyri svartkjaftaroyndini

**Fylg við,
hvat hendir
— les
sosialin**