

Kína kring á 1520.

Í dag verða 20% (uml. 2,1 mill. tons) av totalveiði-uni (uml. 10,5 mill. tons nýtt til framleiðslu av surimi).

Men fortreytirnar fyri hesa stórframleiðslu vóru tó ikki skaptar fyrr enn í 1930'unum, tá Japanarum eydnaðist at finna fram á ein serligan framleiðslu-hátt, ið gjørdi, at surimið tóldi at verða djúpfrost uttan at tað nervaði toyggjið — «ashi» í tí líðnu kamabokaveruni ov nógv.

Surimi verður í dag flokkað í eina nøgd av dygdarstigum:

— eftir hvussu gamal fiskur-urin er áðrenn viðgerðina,

— eftir fiskaslaggi og fremst av øllum:

— eftir «ashi» (toyggji).

Surimi framleitt úr fiski við stórum «ashi» er sera kostnaðarmikið. Sum dømi kann nevast at kostnaðurin fyri surimi framleitt úr fiskaslagnum «croacker» (sum vit søu á virkinum í Odawara) er uml. kr. 50.— pr. kg. fyri 1. floks vøru, meðan kostnaðurin fyri 1. floks pollock-surimi (framleitt umborð á verksmiðjutrolara) einans er uml. kr. 18 pr. kg.

Ódýrasta surimið liggur um kr. 8-10 pr. kg. Henda vøra verður fyri ein stóran part nýtt til framleiðslu av pylsum og frika-delum. Uml. 1,6% (170.000 tons) av samlaðu japansku veiðini fer til hesa framleiðslu.

Tað er við surimi og kamaboka sum við so nógvum í Japan: Jú meira tú roynir at treingja inn í viðurskiptini, jú meira skilur tú, hvussu lítið tú veist um tað, sum veruliga viðurfærst í hesum høgtmentaða samfelag.

Men hinvegin verður tú samstundis meira og meira sannførdur um at av Japanarum hava vit ómetaliga nógv at læra.

Spurningurin er tó: Hvussu skulu vit «um-skapa» teirra know-how, teirra teknologi og kanska ikki minst: teirra arbeiðs-siðalag og lívsáskoðan (har eru allar hesar dygdir neyvt samanknýttar), so alt hetta verður til gagns fyri okkara samfelag?

Toggið

Sum áður nevnt hevur hesin serligi framleiðslu-háttur sum fremsta endamálið: sum mest at varðveita toggjið — «ashi» — í fiskakjotinum. (Sagt «heilsuføðiliga starvsstovskt»: at varðveita flest møguleg myofibrillar proteinmolekyl).

«Men hevur nú hesin «elastisitetur» so nógv at siga fyri tey lond, ið keypa

okkara fiskafars?» — vil helst onkur spyrja. Her má svarið verða: «nei — ikki í dag».

Hin vegin er tað tó rætt her at skoyta uppi, at just í «kjøtlondunum» (USA, Vestur-Týsklandi, Danmark, Onglandi o.s.fr.) er tað skjótt einki minsta mark fyri hvussu lítið kjøt, ið veruliga verður nýtt í teimum sera væl umtóktu «hot-dogs», «hamburgers» o.s.fr. Men «elastiskir» skulu «doggar-nir» og «burgarnir» vera og tí má «toggið» gerast kunstigt við at seta til eina nøgd av stívlisi. (Í pylsum er oftast ikki meira enn 10% kjøt. Restin, 90%, er stívlisi, soya-bønir, feitt og kryddurtir).

Men eisini okkum dáma betri seig knettir — og kanska vita vit okkurt um hvussu fiskafars kann gerast «elastiskt» sum japanarar ikki vita.

Vatnið

Áðrenn vit nú sleppa surimiframleiðsluni skulu vit venda eitt sindur aftur til feskvatnsnýtsluna.

Av tí ið sagt er frammanundan skilja vit at nøgðin av feskum vatni, ið verður nýtt í framleiðsluni hongur neyvt saman við:

1. Fiskaslagi — t.d. um tað er pollockur ella croacker.

2. Hvussu gamal fiskur er roknað frá veiðidegi til framleiðsludag.

3. Hvussu fiskur er hæg-reiddur, áðrenn hann fer í farsmaskinuna — t.d. um hann bert er avhevdaður og krudvur ella um hann er flakaskorin (t.v.s. um ryggun er úrtikin).

Minst ferskt vatn verður nýtt um fiskur er feskur (íkkí eldri enn t.d. 12 tímar) og samstundis flakaskorin, áðrenn hann verður farsaður. Nýtslan er tá um 3-4 tons av vatni pr. tons av surimi.

Umborð á teimum stóru japansku verksmiðjutrolarunum verður t.d. poll-ockurin altíð flakaskorin. Hetta hongur sjálvandi saman við at vatngerðarnir eru bæði kostnaðarmiklir og hartil sera orku-krevjandi.

Hesin framleiðsluháttur hevur tó við sær at úrtøkan verður lág: bert uml. 17% (14% nr. 1 surimi og 3% nr. 2 surimi).

Á virkunum á landi, har nóg mikið av feskum vatni er tókt, verður fiskurin bert avhevdaður og krudvur, áðrenn hann verður farsaður. Tí eins og hjá okkum má virkið gjalda fyri fiskin rundan, og tá er tað av størsta týðningi at úrtøkan verður so stór sum gjørligt. — Surimiúrtøkan verður eisini munandi

størri — o.u. 30% fyri pollock. Men so er eisini vatnnýtslan stór: umleið 15 tons av feskum vatni pr. tons av surimi, tá fiskur er í vánaligum standi.

Hesi viðurskipti (poll-ock/surimi) kunnu beinleiðis sammetast við framleiðslu av farsí úr svartkjafsti.

Umborð á verksmiðjutrolarunum við tað — so leingi úrtøkan hevur minni at siga, og nokk av fiski er til — vera rætt at flakaskera fiskin, áðrenn hann verður farsaður. Úrtøkan verður tá sum kunnugt uml. 30%.

Á landi harafturimóti eiga vit fyrst og fremst at stremba ímóti at fáa við tey uml. 13% av fars sum í dag verða «beind burtur» saman við rygginum. Nú er tað í fyrsta umfari ikki surimi, vit skulu framleiða, men fars, og tá tað ikki ber til at vaska blóðið úr blóðgeislunum beinleiðis úr farsinum (eins og gjørt verður í surimi-framleiðsluni), so má tað gerast áðrenn fiskur verður farsaður — t.v.s. hann má klúgvast eftir longdini (miðjuni).

Royndir gjørdar á Bacalao fyri 1 1/2 ári síðani hava prógvað, at hetta letur seg væl gera maskinelt (blóð, royggj, innvølv v.m. verður spulað/bustað burtur). Úrtøkan verður tá uml. 43% t.v.s. 13% hægri enn umborð á verksmiðjutrolarunum.

Úr 1.000 tonsum av

svartkjafsti vilja vit tá fáa uml. 430 tons av farsí, meðan úrtøkan á landi í dag sum kunnugt bert er uml. 300 t. av farsí (30% úrtøka) úr somu nøgd.

T.v.s.: vit kunnu — alt annað líka — um neyðugt selja «landfarsí» 40% ódýrari enn vit gera í dag, og alikavæl fáa sama búskaparlaga úrslit.

Væl kann tað vera at hetta farsíð í útsjóni ikki er heilt 100% sum «landfarsí» í dag, men sjálvt við 20% lægri prisi, vildi tað lent seg stak væl (og dygdin annars vil jú altíð vera hin sama).

Tað kann heldur ikki vera rætt at «landfarsí» í allari framtíð skal kappast beinleiðis við «havfarsí», sum í dygd í meðal altíð vil liggja á einum hægri støði.

Surimiframleiðsla av svartkjafsti á landi eigur sjálvandi hjá okkum at verða framd eins og við pollockinum í Japan — t.v.s. bert krudvur (ella helst klovin), áðrenn hann fer í farsmaskinuna.

Men nú byrjar hetta at líkast heldur nógv «Dyllu-kjakinum», so best er at taka upp ein nýggjan tætt.

«Crab-Stick»

Sum áður nevnt er «crab-stick» ein kamaboko-vøra. Á síðu 37, 38 og 39 hava vit endurgivið eina stutta frágreiðing um framleiðslu av crab-stick, ið

Ídnaðarstovan hevur fingið frá NISSUI og verður her vist til hana.

Vit leggja til merkis, at bert umleið 50% av liðugvøruni er surimi og at 30% er vatn.

Henda heldur stóra nøgðin av vatni hevur sína høvuðsorsøk í at surimið í sjálvum sær er ein «av-vatnað» farsvøra (sjá part 6.02 pkt. 7), og tá crab-stick jú skal líkjast veruligum krabbkjöti mest møgulegt má vatn-innihaldið í crab-stick sjálvandi vera tað sama sum í veruliga krabbakjotinum.

Bert 1'sta flokks surimi við góðum «ashi» kann nýtast til framleiðslu av crab-stick og líknandi eftirgjørdum skeljafiski — eitt nú eftirgjørdar rækjur, hummarahaldar, scall-opsvøddar o.s.fr.

Av týðningi er tað eisini at vita at somu crab-stick maskinur — frá einum degi til annan — kunnu «innstillast» til at framleiða nær um hvat tað skal vera av eftirgjørdum skeljafiski, umframt fiskabúdingar, fiskapylsur o.a.m. Eykautgerðin til hesar framleiðslur er minimal.

Sambært Fishing News (april 1983) var totalframleiðslan av crabstick í Japan í 1982 um 35-50.000 tons og av hesari nøgd vóru 9.300 tons útflutt til:

USA 6.700

Australien 1.750
EEC-londini 550
Onnur lond 330

Umleið helmingurin (250 t.) av útflutninginum til EEC-londini fór til Onglands.

Í USA varð í 1982 framleitt uml. 4.600 t. (japansk licens), og USSR hevur just keypt eina verksmiðju úr Japan, ið verður at framleiða o.u. 2.000 t. av crab-stick pr. ár (surimið framleitt úr svartkjafsti umborð á russiskum verksmiðjutrolara í okkara sjóøki?)

Útflutningurin (japan) av crab-stick seinastu 3 árinu hevur verið:

	tons
1979:	422
1980:	1.427
1981:	4.040
1982:	9.330

Útflutningurin fyri 1983 verður mettur at koma uppum 20.000 tons.

Tað er einans tey 2 seinastu árinu at crab-stick-ur hevur verið seldur í Europa, so samanumtikið skuldu vónirnar fyri einum crab-stick virki í Føroyum verið stak góðar — um vit bert koma í gongd beinan vegin. (Projektið) Reynsatindur (surimi)/ Dyllan (crab-stick).

Prísurin fyri crab-stick á europeiska marknaðinum (Ongland) er í dag uml. kr. 60-65 pr. kg.