

Føroyskir fiskafingarar helst skjótt á marknaðin

Nýggj maskina verður roynd á Bacalao í hesum døgum

Tað er um at vera rokkið á mál við royndunum at gera eina maskinu, sum skjótari og betur enn verandi maskinur kann gera fiskafingarar.

Maskinan verður í hesum døgum roynd á Bacalao og úrslitið er sera loandi. Tað eru Heilsufroðiliga Starvsstovan og danska maskinfyrirtekni Atlas, sum standa fyri royndunum.

Endamálið er at fáa meira burtur úr eitt nú til stóra tilfeinginum av svartkjaftinum. Starvsstovan hevur síðani 1978 arbeitt við nýtslu av svartkjafti til matna. Úrslitið av hesum kannningum hevur so m.a. verið tann framleiðsla av ymiskum blokkvorum, sum i dag fer fram á Bakkafrost og umboð á okkara svartkjaftatrolarum.

Foto: Kalmar

Meira burtur úr

Men fyri at fáa enn meira burtur úr svartkjaftinum her í landinum, fór Heilsufroðiliga Starvsstovan í 1983 undir royndir at arbeiða svartkjaftin til lidna vøru, soleiðis at meiri arbeiði og møguliga meira peningur kundi fáast burtur úr.

Nú er framleiðsla av fiskafingrum rættiliga vanlig í fleiri londum. Men royndirnar hjá Starvsstovuni og Atlas hava so miðað imóti at betra um framleiðsluáttin, soleiðis at vit í Føroyum, hóast vit hava stórar útreiðslur til lönir o.l. sammett við aðrar, kortini kunnu vera kappingarførir. Og okkurt er longu, ið bendir á, at royndirnar at gera fiskafingarar á «ein annan hátt» fara at eydnast.

Trumluftursta

Hesar royndir fevna um trumluftursta av svartkjaftafarsi — eitt hálvfabrikat, ið kann sammetast við frystar fiskamolar (granulat). Frystu fiskamolarir verða síðani extruderaðir (formaðir undir trýsti) til fiskafingarar. Eftir panering og møguliga forsteiking og detailpakkning av fiskafingrum er svartkjafturin liðugtframléiddur, t.v.s. klárur at koyra á pannuna hjá brúkararum.

Royndarframleiðslan byrjaði longu á vári 1985. Trumluftursta granulat varð framléitt á Bakkafrost og síðan extruderað til fiskafingarar á Lynfrost.

Umleið 2 tons av fiskafingrum vórðu av Føroya Fiskasølu send beinleiðis til Chaldur í Grimsby, har teir blivu paneraðir og for-



Umboð fyri Fiskasølu, Bacalao og Heilsufroðiliga Starvsstovuna fylgja við royndunum at gera fiskafingarar. Bacalao hevur vælegnað holi og fólk til at hysa royndum við viðari góðsking so sum nýggju maskinuni til fiskafingarar, heldur stjórin á Heilsufroðiliga Starvsstovuni. Her eru tvær av kvinnunum í ferð við at arbeiða detailpakkadan upsablokk



stoktir, áðrenn teir blivu sendir á marknaðin. Restin av fiskafingrunum bleiv panerað á Lynfrost og send sum royndir til keyparar.

Síðani hevur verið arbeitt við at útvikla sjálva extruderingsmaskinuna viðari. Og er hon nú uppsett á Bacalao, har royndir hava verið gjørdar í tvær vikur.

Fiskafingararnir koma út úr hesi maskinuni, sum hevur tilsamans 14 sagir

Kann loysast

Marjun Hanusardóttir, stjóri á Heilsufroðiliga Starvsstovu, sigur, at tey eru sera væl nøgd við úrslitið higartil. Men nøgv er enn eftir at loysa, eitt nú, hvussu tey samla fiskafingararnar eftir at teir koma út úr extruderingsmaskinuni og fara teir til panering, forsteiking og pakkning. Men hetta kann loysast, heldur hon.

Uppá fyrispurning hvørjir fyrirmunir eru við at brúka henda nýggja teknikkini í mun til tann framleiðsluáttin, sum onnur lond brúka i dag, sigur hon, at ein kend traditonell vøra sum fiskafingarar verður framleidd við nærum ongum spilli í mun til vanliga uppsagingarháttin, ið hevur við sær eitt svinn uppá 5-10%. Harafturat hevur tann sera skjóta frystingin (fá sekund) við sær, at fiskurin fær ein hvitari dām enn við vanligari frysting. Eisini skal nevast, at sjálv extruderingsmaskin ger, at lidni fiskafingurin fær ein flakakendan konsistens imóti tí bleyta og vatnuta, sum sermerkir fingrar, ið eru gjørdar av fiskafarsi uppá vanligu háttin.

Nýggi teknikkurin og

arbeishátturin ger so eisini, at møguligt er at gera ein part av arbeidinum longu umboð á skipunum, t.v.s. sjálva trumluftursta av farsinum.

Minni arbeidskrevjandi

Marjun Hanusardóttir visir á, at fortreytin fyri at kunna fara undir framleiðslu av fiskafingrum í Føroyum er tann, at vit fáa so lítið svinn sum gjørligt, at fáar hendur vera uppi í, so at tað slepst undan nógvum av tí arbeidnum, sum verandi fiskafingravirki hava eitt nú hetta við at tey arbeiða við frystum blokkum, sum skulu flytast, pakkast upp o.s.fr.

Talan er um eina biliga vøru og marknaðurin er stórir, men hevur tú ikki eina rationella arbeidsgongd, so kanst tú gott siga farvæl til eina slíka framleiðslu í Føroyum, sigur Marjun Hanusardóttir.

Gott at brúka Bacalao

Uppá fyrispurning, hvussu tað ber til, at hesar royndir verða gjørdar á Bacalao og ikki á Bakkafrost, sum uppruna-

