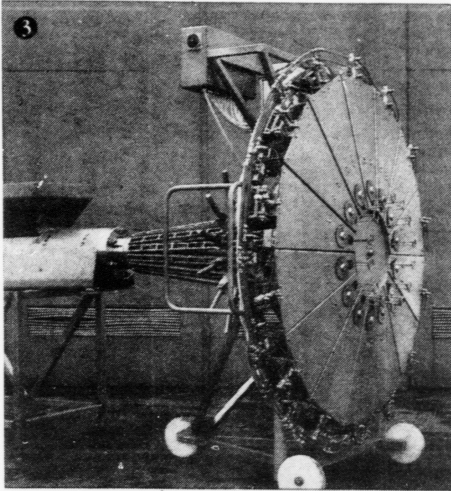
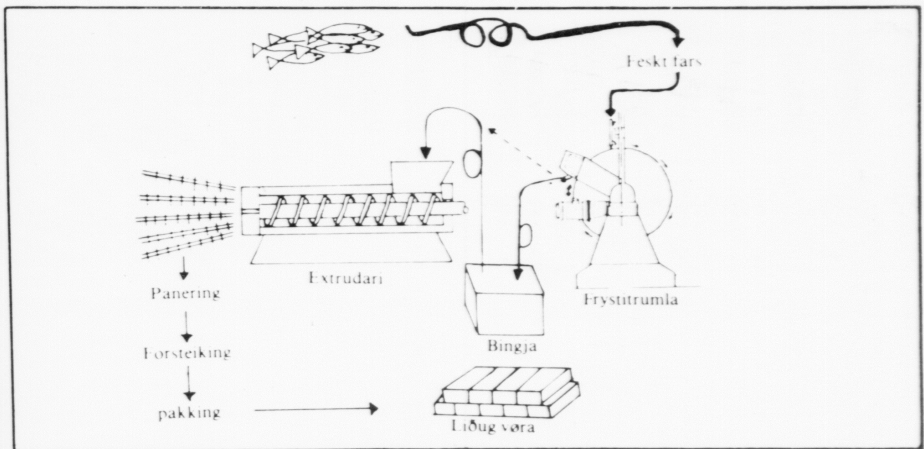




Extruderingsmaskinan, sum Atlas hevur gjørt saman við Heilsuføðiligu Starvsstovuni

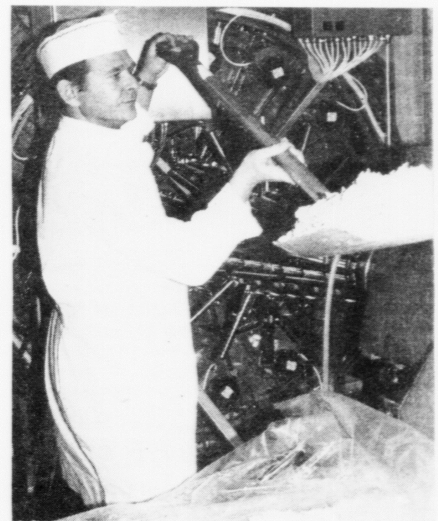
Royndirnar fara fram á Bacalao



Skitsa av trumlufrystingar- og extruderingslinjuni til framleiðslu av fiskafingrum av eitt nú svartkjafti



Foto: Kallmar



Magnus Pauli Magnussen frá Heilsuføðiligu Starvsstovuni í ferð við at mata extruderingsmaskinuna við frystum fiskamolum

liga ætlað, sigur hon, at Bakkafrost longu tíðliga fann sínar egnu leiðir at arbeiða eftir, og tað at tey nú hava valt Bacalao er ikki so løgið, tí her eru egnað holi, her eru fólk, sum eru von at arbeiða við víðari góðsking.

— At Bacalao so eisini er við at útyggja eina traditión við at arbeiða fiskavørur meira sum stóðan er har í lotuni við uppsagingarlinjum, so haldi eg tað er náttúrligt, at vit leggja royndirnar har. Skuldi tað so hent, at royndirnar fara at eydnast, so er klárt, at eitt virki sum Bacalao kann hava fyrimun av at hava fleiri vørur at framleiða og bjóða kundunum, tá tað snýr seg um víðari góðsking.

Marjun visir eisini á, at Bacalao hevur ein stóran

bandfrystara, ið eisini framleiðslan av fiskafingrum fær stórt gagn av. So samanumtikið er tað sera heppið fyri bæði royndir og Bacalao, at hetta slóðbrótandi arbeiðið fer fram í hesum hølunum.

Nú verður so spennandi at vita, hvussu leikur fer víðari fram. Tað skal nevnt, at eydnast hesar royndir, so kann eisin talan bliva um at trumlufrysta og extrudera onnur fiskasög sum gulllaks og langasporl. So her liggja stórir møguleikar. Komandi mánaðirnir fara at visa okkum, um tað fer at bera til.

jan

Møgulig framtíðarframleiðsla í Føroyum

Foto: Kallmar

