



Annvør Jacobsen byrjaði sum skrivstovufólk hálva tíð á Salmon Proteins og endaði sum stjóri tvey ár seinni. - Eg havi hug at siga “umskylda”, tá onkur spyr, hvør er stjóri á Salmon Proteins, sigur Annvør Jacobsen brosand

løggi í bólk 2 (hávandabólkur) er á 500 tons.

Stjórin vísir á, at virkið hevði umleið 18 avskippingar í fjør, og tað eru teir, sum keypa súrløguna, sum sjálvir koma eftir henni á Eiði.

Hetta eru skip við tangum sum lasta umleið 2000 tons.

- Lágvanda súrløgur fer gjøgnum rør úr tangunum og út til skipið, og hávandað verður koyrdur í tangabili og út á bryggjuna.

Annvør Jacobsen sigur, at tað er rættiliga ymiskt frá tíð til aðra, hvussu stórar nøgdirnar av súrløgu eru, og tí fella nøgdirnar, sum tey taka ímóti, eisini ógvuliga ymiskt.

24.700 tons í fjør

Í fjør tók Salmon Proteins ímóti 19.500 tons av vanligum avskurði, ryggjum, slógvi og gørnum (bólkur 3) - og ímóti 5.200 tons av sjálvdeyðum og møguliga sjúkum ella viðgjørdum fiski (bólkur 2).

Súrløgan frá laksavinnuni verður soleiðis býtt upp í tveir bólkur, hávandað (bólkur 2) og lágvandað (bólkur 3), har nøgdirnar av lágvanda gjarna eru nógv størri.

Hvussu hesar nøgdir býta seg, er sjálvandi tengt at framleiðsluni á laksavirkjunum.

Annvør Jacobsen sigur, at tað hevur lætt nógv um arbeidsgongdina á virkinum og hevur spart virkinum fyri nógvan pening, at kravið um hitaviðgerð av hávanda súrløgu ikki er galdandi í lötuni.

- Tað er alivinnan sjálv, sum hevur kvørn og tilsetir meyrusýru, soleiðis at ph-virðið verður undir 3,7, og súrløgan ikki rotnar.

Hon vísir á, at neyðugt var at hitaviðgera í døgndrift, tá nøgdirnar av hávanda súrløgu vóru stórar.

- Tað tekur umleið 80 minuttir at viðgera hvørji trý tons, og soleiðis kunnu vit hitaviðgera umleið 50 tons um døgnið. So hvørt, sum súrløgan hevur fingið sína viðgerð, fór hon í tangar, sum vit hava standandi úti.

Stjórin dugir ikki at meta um, hvussu verður

við krøvum til hitaviðgerð í framtíðini, og tí fara tey sjálvandi at hava ketilin standandi á virkinum, um brúk verður fyri honum aftur.

- Tað kunnu jú eisini vera onkrar serstakar umstøður, sum gera, at hitaviðgerðin av hávanda súrløgu aftur verður eitt krav, leggur hon aftrat.

Fyribyrgja útbreiðslu

Tað var, tá ILA herjaði tíðliga í hesi øðini - serliga í 2003 og 2004, og nógur alifiskur doyði - at neyðugt varð við einum virki, sum kundi taka ímóti og samstundis fyribyrgja útbreiðslu av smittu.

- Tað primera er, sigur Annvør Jacobsen, at

Salmon Proteins tekur ímóti allar súrløgu, sum kemur frá alibrúkum, kryvvirkjum og framleiðsluvirkjum kring landið. Vit taka stutt sagt ímóti øllum, sum er eftir, tá framleiðslan - ella heili fiskurin - er farin av landinum.

Salmon Proteins byrjaði sum ein verkætlan í samband við ILA, umframt at Føroyar eisini gjørdur eina veterinera avtalu við ES.

Síðan virkið á Eiði byrjaði at taka ímóti, hevur úrdrátturin verið útfluttur, serliga til Noregs og Danmarkar.

Prísur fæst fyri lágvanda súrløgu, men tað skal gjaldast fyri at sleppa av við hávanda.

Føroyskir bóndur hava eisini fingið burtur av hitaviðgjørdari hávanda súrløgu til taðing,

og soleiðis fingur teir 1000 tons í fjør, men hetta letur seg ikki gera, nú eingin hitaviðgerð er fyribils.

Tað er ikki loyvt at endurvinna hávanda súrløgu (bólkur 2) sum fóður, og tí fer hetta til okkurt slag av biogassi.

- Bólkur 3, sum er lágvanda súrløga, verður eitt nú endurvunnið sum olja, proteinir og minka-og smágrísafóður, men hetta verður ikki endurvunnið aftur til alifóður á sjónum, sigur Annvør Jacobsen, stjóri á Salmon Proteins á Eiði.



Súrløgan frá laksavinnuni verður býtt upp í tveir bólkur, hávandað og lágvandað, har nøgdirnar av lágvanda gjarna eru nógv størri

Fakta

Felagið Salmon Proteins bleiv stovnað av alivinnuni í 2001, og í november 2002 stóð bygningurin á Eiði klárur at taka í nýtslu. Endamálið hjá fyrirkuni er at savna alt slógv frá alivinnuni í Føroyum á einum staði. Eftir at alivinnan vaks, og sjúka sum ILA seinni herjaði, sást, at tørvur fór at vera á einum uppsamlingsstaði til laksaúrdrátt.