

Íslensk sæbjúgu

Kári P. Ólafsson, matvælafræðingur



Aðkoma AVS að verkefninu

- 2003: Markaðskönnun, sýnishorn, árstíðarbreytingar
- 2004: Vöruþróun og “slagur” við erlendar tegundir
- 2004: Smáverkefni (mæling á lífvirkum efnum)
- 2005: Ekki sótt um styrk



2003: Markaðsk, sýnish, árstíðarbr.

- Samband við hugsanlega kaupendur í Asíu.
 - Beint og í gegnum umboðssölur
- Flestir sáu einhverja möguleika
 - Óskir um framleiðslu MJÖG mismunandi
 - Íslenska tegundin hefur þynnri húð og enga brodda
 - Engin neysluhefð og annað útlit !
 - Gæði heitsjávartegunda misjöfn og framboð stopult
- Framleidd sýni skv. forskrift kaupenda
 - Mism. skurður, hreinsun, reykning, söltun, suða, þurrkun



2003: Markaðsk, sýnish, árstíðarbr.

- Árstíðarbreytingar
 - Sæbjúgu veidd á sama stað í heilt ár
 - Í ljós kom að hrygningartímabil er síðsumars
 - Lakari nýting – og eilítið minni gæði afurðar.
- Afrakstur verkefnis:
 - Hlutafélagið Reykofninn-Grundarfirði ehf stofnað um hugmyndina með aðkomu FISK Seafood, Byggðastofnunnar og Reykofnsins ehf í Kópavogi.
 - Verksmiðja byggð í Grundarfirði



2004: Vörubrúun og slagur við erlendar tegundir

- Verksmiðja afkastalítill og álag á starfsfólk mikið.
 - Reynt að breyta verksmiðjunni m.t.t. Þess
- Erlendur sæbjúgnaframleiðandi heimsóttur
 - Gátum borið saman bækur okkar og skipst á uppl.
 - Höfum enn samband
- Bætt vinnuaðstaða (og breyttur skurður) skilaði auknum afköstum á manntíma



2004: Smáv. Mæling á lífvirkum efnum

- Verkefni unnið á Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins.
- Lífvirk efni (Saponin og Chondroitin sulphate) mæld í ýmsum sæbjúgnategundum
- Magn lífvirkra efna í íslenskum sæbjúgum svipað og í erlendum.
- Afrakstur verkefnis:
 - Gátum selt afurðarlagern



Staðan í dag

- 11 manns á launaskrá og 1 bátur gerður út á sæbj
- Sölu- og markaðsmál í góðum farvegi
- Framleiðslan í stöðugri þróun

- Hráefnisöflun stopul

- Næsta skref:
 - Leit að fleiri veiðisvæðum
 - Samvinna við Hafró ?

