



■ Bergþóra Gísladóttir vinnslustjóri Samherja fiskeldis í Sandgerði segir vinnsluhúsið afar tæknivætt og henta vel fyrir vinnsluna.



■ Seð yfir vinnslulinuna en um 30 manns vinna við vinnsluna.

# Bleikjuvinnsla Samherja fiskeldis í Sandgerði heimsótt

## Ferskleiki og gæði í fyrirrúmi

### FISKELDI

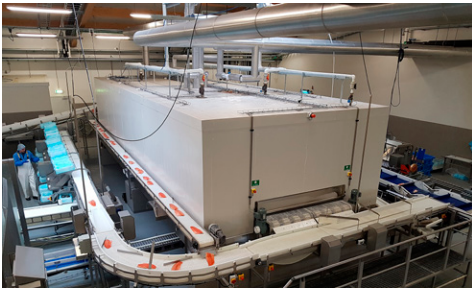
Bleikjuvinnsla Samherja í Sandgerði er afar tæknivædd en þar eru unnin 16-18 tonn af bleikju á dag. Samherji fiskeldi er stærsti framleiðandi á bleikju í heiminum með um 3.800 tonn árlega. Það er tæpur helmingur allrar eldisbleikju sem framleidd er og unnin í heiminum.

**Stutt ferli frá slátrun að þökkun**  
„Bleikjan er alin í eldisstöðum á Stað Grindavík og Vatsleysu upp í um 1.400 grömm og þá er hún tilbúin til slátrunar. Við erum að slátra um 80-85 tonnum á viku. Bleikjan er flutt lifandi í tankbilum frá eldisstöðum og við erum alltaf með einn farm inni í húsi yfir nótt, svo hægt sé að hefja slátrun klukkan sex. Bleikjunnar er dælt lifandi inn á kerfið hjá okkur. Hún fer í gegnum „stunner“ og í framhaldinu blóðgar róbóti hana. Þaðan fer hún í blæðingu og kælingu strax þá er eftir. Kælingin viðhelt svo allt vinnsluferlið til að vardeita gæðin og ferskleikann eins og unnt er. Fiskurinn fer úr kæliskrúfunni í kælitanka og þaðan beint inn í flökun og slægingu. Þar er ferlið stutt en þvi næst fara flökin í 25 kílóa bökkum inn í kæli. Við leggjum mikla áherslu á kælinguna allan tímann en fiskurinn er tvo til tvo og hálfan tíma af fara í gegnum kerfið,“ segir Bergþóra Gísladóttir vinnslustjóri Samherja fiskeldis í Sandgerði.

**Ferskt og lausfryst á ýmsa vegu**  
„Við setjum inn í Innova kerfið á morgnana hvað við viljum fá í snyrtingu og þökkun samkvæmt fyrirliggjandi þöntunum og fer fiskurinn þá inn á mismunandi snyrtilínur eftir því hvað við á. Þetta er stutt ferli því fiskurinn kemur í bökknum inn á línuna þar sem hann fer í gegnum snyrtingu, beinbreinsun og lokakæritil. Þá er honum pakkað í kassa, sem fara meðtrín inn í milkkæli, þar til þeir fara á þúf upp á flugvél. Við erum einnig að lausfrysta helian fisk, flök og bita, pakka í lofttæmdar umbóttir og svo framvegis. Þökkunin fer eftir óskum markaðarins á hverjum tíma. Það sem er unnið að morgni er yfirleitt að fara út úr húsi klukkan 12 á hádegis því flugin standa þannig af sér að við þurfum að vera búin að skila af okkur í hádegjun. Ferski heli



■ Bleikjunnar er dælt lifandi inn úr tankbil og eftir að henni hefur verið slátrað tekur róbóti við og blóðgar fiskinn.



■ Lausfrystir fyrirtækisins er mjög öflugur en hvert flak er aðeins nokkrar mínútur á leiðinni í gegnum hann.

fiskurinn fer því alltaf samdægurs úr húsi,“ segir Bergþóra.

**Mest til Bandaríkjana**  
Stærsti markaðurinn er Bandaríkin en einnig er bleikjan seld til Evrópulanda, t.d. Finnlands, Svíþjóðar og Þýskalands. „Í Bandaríkjunum erum við að selja bæði ferski

og frostið í Whole Foods búðirnar, sem eru vandáðar matvælavæðar þar vestra. Í Evrópu fer bleikjan beint til kaupenda, þar eru engir milliðir. Whole Foods hafa verið að taka af okkur í nokkuð mörg ár og gríðarlega gott að geta selt í einu flotta markaði. Í Evrópu dreifist bleikjan inn á veitingahús og verslanir. Við höfum líka

verið að selja ferska bleikju til Japans og frysta bleikju fyrir Kinamarkað. Bleikjan okkar fer því ansi víða,“ segir Bergþóra.

**Stærsti framleiðandi í heimi**  
Ársframleiðslan af bleikju hjá Samherja fiskeldi er um 3.800 tonn og það þýðir að



Eldisstöðin á Stað við Grindavík.

### Allt frá hrognum til neytanda

Fiskeldi Samherja kemur að öllum stigum eldis og vinnslu, allt frá hrognum til neytanda. Samherji fiskeldi ehf. tekur eina klakfiskastöð að Sigrúninni í Óxarfirði, eina klakstöð fyrir hrogn að Núpum í Ölfusi, þrjár seibastöðvar og tveir aframedisstöðvar fyrir bleikju, aðra á Stað við Grindavík og hina að Vatsleysuströnd. Einnig tekur fyrirtækið eina strandeldistöð fyrir lax að Núpumyrri í Óxarfirði. Allt eru þetta landeldisstöðvar sem nýta jarðvarma og notast við borholuvatin, ýmist ferskt eða ísal, við framleiðslu á hádegja eldisfiski. Til að vinna afuðir frá eldinu eru starfreaktar tveir vinnslur, önnur í Óxarfirði þar sem laxi er slátrað og pakkað og síðan fullkomin hátekni-vinnsla í Sandgerði þar sem bleikju er slátrað og hún unnin í fjölbreyttar neytandaumbóttir. Allar stöðvarnar eru vottaðar af ECOCERT í Sviss fyrir verslunarköðjuna Whole Foods Market í Bandaríkjunum og vinnslan er jafnframt með BAP vottun (Best Aquaculture Practices). Stefnt er á að bleikjueldið verði vottað af ASC á árinu 2020.

Samherji er stærsti bleikjuframleiðandi í heiminum. Ísland er stærsta framleiðslu-landið en heimsmarkaðurinn er í kringum 7.000 tonn. Markaðirnir eru að mestu í Norðanverðri Evrópu og Ameríku þar sem fiskurinn er einnig þekktur í náttúrulegu umhverfi. Bergþóra segir að tekið hafi töluverðan tíma að markaðssetja bleikjuna því hún hafi verið lítt þekkt þegar þau hófu framleiðslu. Því hafi mikil vinna farið í kynningu og markaðssetningu. Bleikjan hefur mikla sérstöðu því hún er svo ólík flestum öðrum fisktegundum. Holdið er fingert og fallega rautt og bragðið svolítið villt og sérstakt. Gríðarlega bragðgöður fiskur.

**Mjög tæknivætt hús**  
Vinnslan var flutt úr Grindavík til Sandgerðis fyrir tveimur árum og er í húsi sem áður var í eigu Marmetis. „Húsnæðið í Grindavík var orðið lítið og erfitt og þetta hús stóð eiginlega og beið eftir okkur með öflugan lausfrysti enda byggst sem frystihús. Við þurfum auðvitað að skipta út ýmsum tólum og tækjum en húsnæðið er að nýstak okkur mjög vel,“ segir Bergþóra. Í vinnslunni í Sandgerði vinna um 20 manns og vinnudagurinn áttatímar og hefst klukkan átta á morgnana. Einn maður mætir þó klukkan sex til að hefja slátrun þannig að allt er klárt fyrir vinnsluna þegar mannakapurinn kemur klukkan átta. Því er komið í full „bufferketu“ og hægt að byrja að slæga og flaka. „Slátrurýmið er að virka gríðarlega vel, þar er einn starfsmaður sem hefur umsjón með slátrun og flökun. Vinnslan er mjög tæknivædd, við erum með fjóra róbóta sem eru til þess hugarbár að hlífa fólkinu okkar við erfiðustu störfunum, eins og að stalla kössum og burðast með hlutina fram og til baka. Við erum með róbót í blóðgun, róbóta sem stallar öllum kössum á bretti og róbóta í flökun,“ segir Bergþóra Gísladóttir.

Bleikja er einstakur fiskur, fallegur, bragðgöður og hollur. Bleikjan er heimskautafiskur og nýsala nokkuð bundin við norðlæg-ri lönd. Hún er einn af dýrari réttum á bestu veitingahúsum og er einnig notuð í sushi í Japan. Ísland er stærsti framleiðandi af bleikju úr landeldi í heiminum og er



■ Flökin snyrt.

### Bleikja í betra lagi



Bleika með aspas.

Samherji fiskeldi stærsti einstaki framleiðandinn í veröldinni. Að auki eru nokkrar bleikjueldisstöðvar á landinu og því alltaf hægt að fá ferska bleikju í matin og halda góða veislu.

- Heiðnir:**  
800 g bleikjuflak í jöfnum bitum  
2 msk. kapers  
2 msk. möndullar  
3 msk. perlulaukur úr krubbu  
aspas, ferskur eða úr dós, 8 til 16 stönglar  
3 msk. hlýnsjörp  
smjör til steikingar  
1 tsk sesamolíu  
ströðunupapar

**Aðferð:**  
Hituð smjörin og sesamolíuna á góðri þönnu. Skolið flökinn með köldu vatni, og þerjið. Kryddið bleikjuna beggja vegna með

ströðunupapar. Steikið fyrst á holdhlöðinni til að fá smá lit á hana. Sniðu bitunum við og steikið í röðhlöðinni í 3-5 mínútur eða lengur ef röðhlöðin er röð stökkt, en þannig er það mjög gott. Hellið hlýnsjörpinu jafnt yfir bitana, og setjið kaperskornin og perlu-laukinn út í þönnuna undir lokin. Ef aspasinn er ferskur þarf að snyrta stönglana og síðan fyrst í lærsöltu vatni í 2 mínútur og síðan steika í smjör á þönnu í augnablik. Sé aspasinn úr dós eða krulluk er best að hita hann aðeins upp í smjör. Rista þarf möndullar á þurri þönnu uns þær fara að brúna. Ferið bleikjubitana upp á fjóra diska og jafnið aspasnum, kaperskornunum, perlu-laukunum og möndullunum á diskana og berið fram með fersku salati að eigin vali og soðnum kartöflum.

# KÖFUNARÞJÓNUSTA

fyrir útgerðir, hafnarmannvirki, virkjanir og kvikmyndaðinaðinn

► **Almenn þjónusta við skip og útgerðir:**  
Botnskoðun, fórnarskaut, botnþríf, botnkolar, pólering á skrúfu, botnstykkir

► **Bryggjuþjál:**  
Ástandsskoðun og skýrslugerð, tillögur að úrbótum, viðgerðir vegna tæringar og ákomu, fórnarskaut

## KÖFUNAR ÞJÓNUSTAN EHF

Vottaðir suðumenn / viðurkenndir af fjórum flokkunarfélögum  
Sími 863 5699 • www.kafari.is