



UNITED NATIONS
UNIVERSITY

Fisheries Training Programme

Mikilvægi íslensks sjávarútvegs í starfsemi Sjávarútvegsskóla Háskóla Sameinuðu þjóðanna

Þór Ásgeirsson

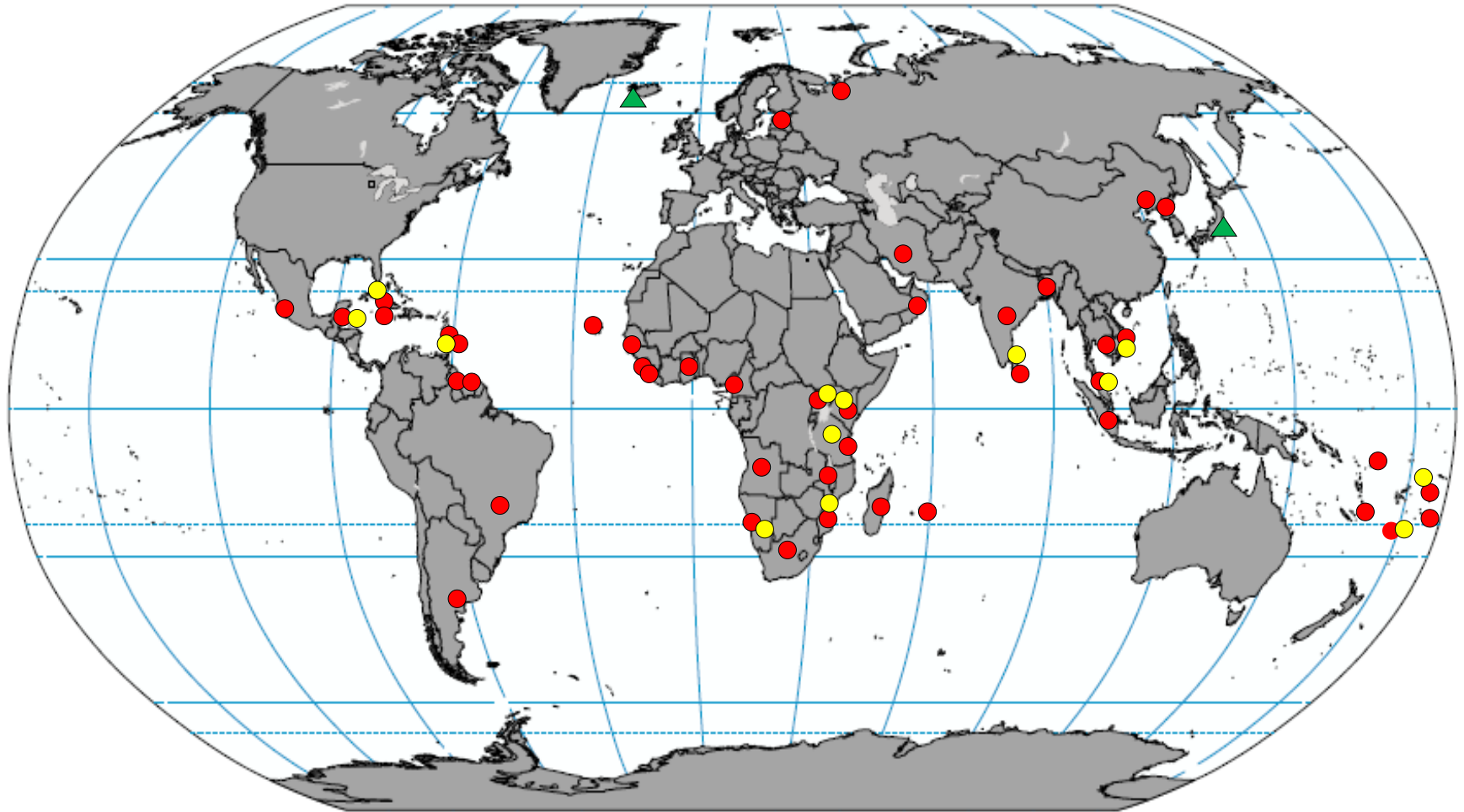
Aðstoðarforstöðumaður UNU-FTP

Sjávarútvegsskólinn



- Frá 1998
 - Um **300** sérfræðingar frá >45 löndum í gegnum 6 mánaðar þjálfunarnám á Íslandi
 - Um **40 námskeið** og vinnufundir í samstarfslöndum
 - Rúmlega **1000 manns** úr sjávarútveginum tekið þátt í námskeiðum í **15 löndum**
 - **25 skólastyrkir** til MSc og PhD hér á landi
 - Samstarf við svæðasamtök eins og Sjávarútvegsskrifstofu Karíbahafslanda (CRFM), samtök fiskeldisstöðva í Asíu (NACA), og Samtök eyríkja í suður Kyrrahafi (SPC)

Samstarfslönd Sjávarútvegsskólans 1998-2013



- Lönd nemanda
- Staðsetning stuttra námskeiða
- ▲ Höfuðstöðvar á Íslandi og í Japan

Sjávarútvegsskólinn

- Hagnýtt þjálfunarnám í öllum greinum sjávarútvegs og fiskeldis fyrir sérfræðinga frá þróunarlöndum
- Styrkir stofnanir (institutional capacity building) í sjávarútvegsmálum í þróunarlöndum
- Fyrir háskólamenntaða sérfræðinga sem gegna lykilhlutverki í þróun sjávarútvegs
- Vettvangur:
 - 6 mánaðar þjálfunarnám á Íslandi
 - Þróun styttri námskeiða í samstarfslöndum
 - Ráðstefnur
 - Skólastyrkir til framhaldsnáms (MSc og PhD) á Íslandi

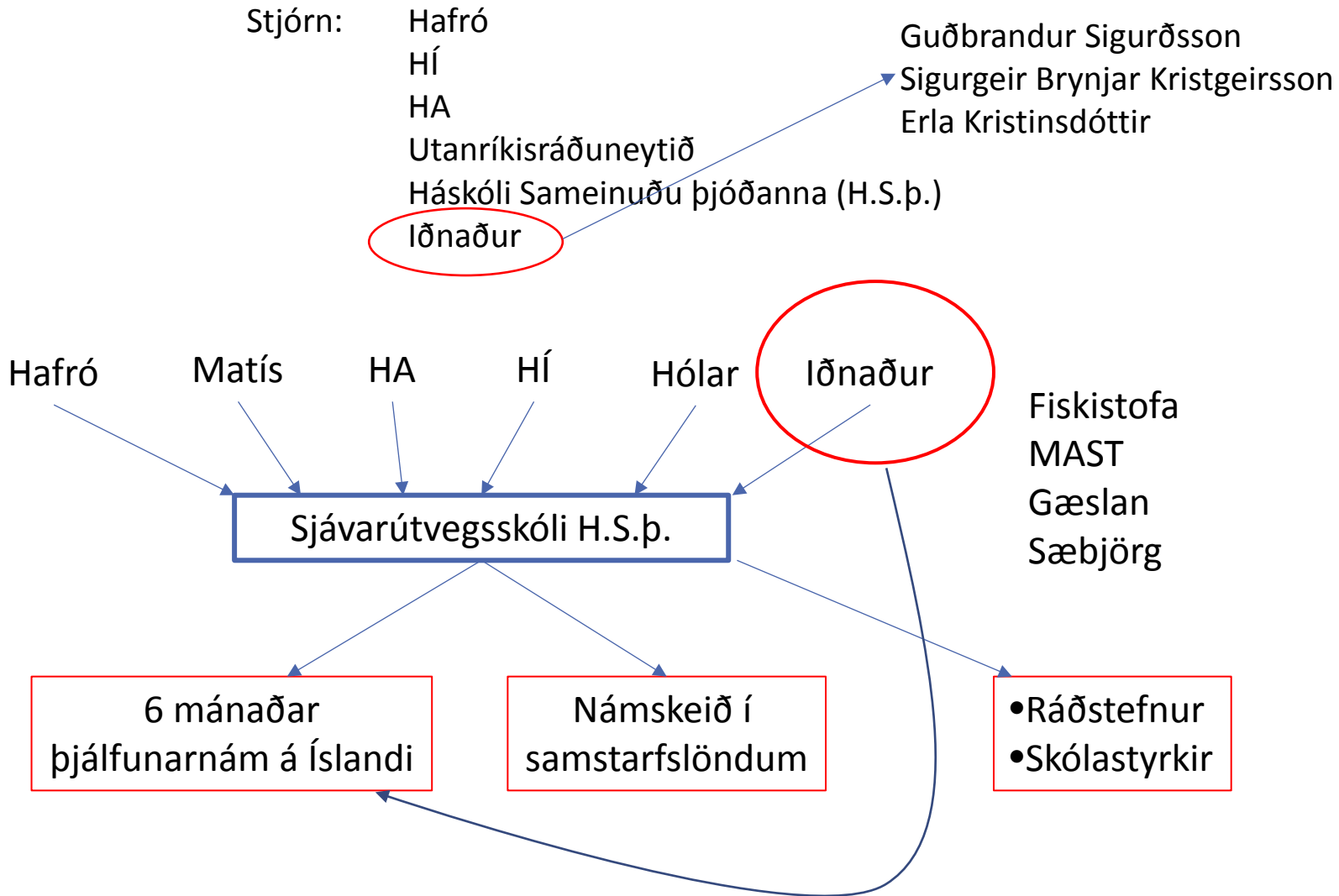
Sjávarútvegsskólinn og Ísland

Af hverju Ísland?

Fjölbjóðlega matsnefnd

- Öflugur og framsækinn sjávarútvegur
- Þróuð fiskveiðistjórnun
- Góð og opin tengsl rannsóknastofnana, háskóla, og iðnaðarins.

Starfsumhverfi Sjávarútvegsskólans



Sjávarútvegsskólinn og fiskiðnaðurinn

- Lykilsamstarfsaðili
- Heimsóknir (rúmlega 40 fyrirtæki)
- Lokaverkefni
- Viðskiptataækifæri/tengsl
- Gagnkvæm örvun!!
 - Önnur viðhorf
 - Nýjar spurningar
 - Gagnrýni
 - Tengsl



Samstarf við fyrirtæki

Innsýn í:

- Lítil og stór fyrirtæki
- Fjölskyldufyrirtæki
- Lágtekni
- Hátækni
- Hagkvæmni
- Nýting
- Frumkvöðlar
- Vörupróun
- Vinnslur
- Bátar/skip
- Markaðsmál
- Framtíðarsýn
- Áhrif veiðstjórnunar á afkomu og starfsemi



**GUIDELINES FOR HANDLING AND PRESERVATION
OF FRESH FISH FOR FURTHER PROCESSING IN VIETNAM**

Nguyen Hong Quang
Quality Assurance Department
Export and Quality Improvement Program
Vietnam
quangkhe@yahoo.com

FINAL PROJECTS 1999

**CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES OF SYNTHETIC
FIBRES MOST COMMONLY USED IN FISHING GEAR, WITH
REFERENCE TO THEIR USE IN CAPE VERDE FISHERIES**

José Manuel Lima Ramos
Cape Verde Islands
e-mail: jmlramos@hotmail.com

Supervisor: Mr. Lárus Pálmason, Sudurnes Comprehensive College

ABSTRACT
Following synthetic fibres: Polyaniline and Dyncema. The objectives of the study were to determine their physical and chemical properties and to compare them with natural fibres.

**CHANGES IN THE QUALITY AND YIELD OF FISH FILLETS DUE TO
TEMPERATURE FLUCTUATIONS DURING PROCESSING**

Mu Gang
Dalian Ocean University,
Heishijiao Street 52, Dalian, 116023, China
mugang@dlou.edu.cn

Supervisors:

Kristin Anna Thorarinsdottir
Fish Industry Center, Marel
Austurhraun 9 Gardabaer IS-210 Iceland
Kristin.Thorarinsdottir@marel.com

Arnjoturb Bjarki Bergsson, arnjoturb@matis.is
Asbjorn Jonsson, asbjorn@matis.is
Matis Ltd. - Icelandic Food and Biotech R&D

ABSTRACT
 UNITED NATIONS UNIVERSITY
Fisheries Training Programme

unufp.is

Final Project 2013

**QUALITY ANALYSIS OF DRIED COD (*Gadus morhua*) HEADS
ALONG THE VALUE CHAIN FROM ICELAND TO NIGERIA**

Mutiati Motolani Salaudeen
Nigerian Institute for Oceanography and Marine Research
3, Wilmot point off Ahmadu Bello way, Victoria Island, Lagos, Nigeria. PMB 12729.
salaudeen06@yahoo.com

Supervisors: Arnjoturb Bjarki Bergsson (arnjoturb@matis.is)
Sigurjon Arason (sigurjon@matis.is)
Gunnar Thordarson (gunnar.thordarson@matis.is)
Matis Ltd. - Icelandic Food and Biotechnology Research and Development

ABSTRACT

The effect of bleeding and storage conditions on the quality of dried cod heads were investigated. The effect of chemical and nutritional composition. Dried cod heads from

STUDY ON HEAT PUMP DRIED SHRIMP AND FISH CAKE

Shang Gao-chun
Zhang Guo-cheng
Dalian Fisheries University
Heishijiao Street 52, Dalian, 116023, China

Supervisors
Sigurjón Arason and Sveinn Víkingur Árnason
sigurjon@rf.is and sveinn@rf.is
Icelandic Fisheries Laboratory, Iceland

ABSTRACT

Headed and whole shrimp as well as fish cake of 50 mm (diameter) × (7-9) mm (thickness) and 50 mm × (14-18) mm were dried in a heat pump dryer at -2~0°C and 100% humidity. Physical and sensory properties as well as the stability of the dried products were investigated. The adsorption isotherms of shrimp

**QUALITY MANAGEMENT PROGRAMME BASED ON HACCP
IN A COOKED SHRIMP PROCESSING PLANT**

Vo Thi Thu Huong
Science and Technology Department
Ministry of Fisheries - Vietnam

Supervisors:

Birna Gudbjornsdottir - Icelandic Fisheries Laboratories (birna@rf.is)
Hannes Magnusson - Icelandic Fisheries Laboratories (hannes@rf.is)
Sigurlinni Sigurlinnason - Icelandic Board for Technical Accreditation (sigurlinni@ls.is)



TAKK FYRIR