

Sp.

433. Tillaga til þingsályktunar

[213. mál]

um þurrkun loðnu til mannelis.

Flm.: Bragi Sigurjónsson, Pétur Pétursson.

Alþingi ályktar að skora á ríkisstjórnina að láta fara fram ítarlega rannsókn á því, hvort ekki megi þurrka loðnu, t. d. við jarðhita, til mannelis með útflutning fyrir augum. Rannsókn þessi fari fram fyrir næstu loðnuvertíð, ef unnt er, svo að þá megi beita þessari framleiðsluaðferð, hafi hún gefið álitlega raun.

Greinargerð.

Það er kunnara en frá þurfi að segja, að stór hluti mannkyns býr við sífelldan skort eggjahvíturikrar fæðu. Hér gerist það samtímis, að við mokum upp loðnu til framleiðslu alidýrafóðurs, jafnvel áburðar. Hér er ekki verið að mæla gegn framleiðslu alidýrafóðurs að vissu magni, en mörgum mun blæða í augum, að ekki skuli vera hægt að gera verðmeiri og eftirsóttari vöru úr loðnumagninu, og þótt fryst loðna til útflutnings til Japans hafi gefið góða raun, er sjálfsagt að freista fleiri leiða til að koma þessum ágæta fiski á mannelismarkaðinn, bæði sjálfra okkar vegna til að fá meira fyrir útflutning okkar og vegna þess stóra hluta mannkyns, sem er í þörf fyrir eggjahvíturikari fæðu en hann á vól á löngum.

Gömul framleiðsluaðferð og ný er þurrkun. Skreið hefur reynzt okkur Íslendingum tekjuþrjúg útflutningsvara öðru hverju, og þurrkuð matvæli, ef þau hljóta rétta meðhöndlun, hafa mikið geymsluþol.

Hér er lagt til, að ríkisvaldið hafi um það forgöngu, að ítarleg rannsókn fari fram á því hið fyrsta, hvort ekki megi með góðum árangri beita þurrkunaraðferð við að búa loðnu til mannelis, og auðvitað verður jafnframt að afla framleiðslu þessari markaða. Þetta verði unnið, ef unnt er, fyrir næstu loðnuvertíð, sem við að sjálfsögðu vonum öll, að verði enn góð. Til frekari áréttingar hugmynd þessari er birtur hér með kafla úr bréfi úr Mývatnssveit, þar sem loðnuþurrkun hefur aðeins verið reynd við jarðhita:

„Um það þarf ekki að hafa mörg orð, hversu mikil sóun verðmætra eggjahvítu-efna á sér stað við framleiðslu alidýrafóðurs úr loðnuafli landsmanna, en á sama tíma ríkir geigvænlegur eggjahvítuskortur víða um heim.

Kunnugt er, að víða er ýmiss konar smáfiskur þurrkaður í sólinni og síðan neytt sem hluta daglegrar fæðu, og datt okkur í hug að gera tilraun með þurrkun loðnunnar við jarðhita hér í Mývatnssveit, en áður var hún látin liggja um stund í saltþekli til að verjast þrúnun.

Við höfum þurrkunina fremur hægfara, þannig að nokkur gerjun átti sér stað, sem veldur sterkara bragði. Með hraðari þurrkun, svo að ekki sé minnzt á vacuum-þurrkun eða frostþurrkun, má vafalaust framleiða bragðdaufari vöru. Eins má breyta styrkleika saltþekilsins og þæklunartíma loðnunnar og jafnvel mætti bæta kryddi í þækilinn eftir kröfum markaðarins. Trúlega þarf framleiðslan þó að vera fremur bragðsterk, a. m. k. ef hún er ætluð fyrir íbúa heitra landa.

Okkur þykir ekki ósennilegt, að finna megi markað fyrir þessa vöru t. d. í markaðslöndum okkar fyrir skreið og eins í löndum við Rauðahaf og Persaflóa svo og í Austur-Afríku, þar sem slíkur smáfiskur hvað vera algeng fæða þurrkaður. Auðvitað þarf mikið átak til markaðskynningar þessarar framleiðslu.

Framleiðslu mætti hugsa sér þannig, að loðnan væri fyrst söltuð í þrær eða kassa, en síðan gengi hún á færíböndum fyrst gegnum vatnsböð og þaðan gegnum loftstraum með fremur lágum hita. Mætti víða nota jarðhita við þurrkunina, t. d. hina nýfundnu varmanámu við Svartsengi hjá Grindavík.“