

5. Heimildaskrá

5.1. Ritaðar heimildir

Adams, M.R. og Moss, M.O. 2000, *Food Microbiology*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.

Björn Bergsson. 2002, *Hvernig veit ég að ég veit?*. IÐNÚ. Reykjavík.

Cardinal, Mireille, Helga Gunnlaugsdóttir, Marit Bjoernevik, Alexandra Ouisse, Jean Luc Vallet og Françoise Leroi. *Sensory characteristics of cold-smoked Atlantic salmon (Salmo salar) from European market and relationships with chemical, physical and microbiological measurements*. Food Research International 37 (2004) 181 – 193.

Fellows, P.J. 1988, *Food Processing Technology, principles and practice*. Ellis Horwood. London.

Guðni Guðbergsson og Þórólfur Antonsson. 1996. *Fiskar í ám og vötnum*. Landvernd, Reykjavík.

Halldór Halldórsson. 1992. *Laxaveisan mikla*. Fjölvautgáfa, Reykjavík.

Huss, H.H. 1995. *Quality and quality changes in fresh fish*. FAO fisheries Tec. Paper 348. Rome.

Huss, H.H. 2003. *Assessment and management of seafood safety and quality*. FAO fisheries Tec. Paper 444 Rome

Karl Gunnarsson, Gunnar Jónsson og Ólafur Karvel Pálsson. 1998. *Sjávarnytjar við Íslands strendur.* Mál og menning, Reykjavík.

Kári P. Ólafsson og Hélène Liette Lauzon. 1998. *Reyking matvæla.* Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins. Reykjavík.

Regenstein, Joe M. og Regenstein, Carrie E. 1991. *Introduction to fish technology.* Van Nostrand Reinhold. New York.

Sigrún Guðmundsdóttir, Birna Guðbjörnsdóttir, Hélène L. Lauzon, Hjörleifur Einarsson, Karl G. Kristinsson og Már Kristjánsson. *Tracing Listeria monocytogenes isolates from cold-smoked salmon and its processing environment in Iceland using pulsed-field gel electrophoresis.* International journal of food microbiology 101 (2005) 41-51.

Sigrún Guðmundsdóttir og Birna Buðbjörnsdóttir. 2003. Stofnagreining á Listeria í matvælum – biofilmu myndun. Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins. Verkefnaskýrsla RF 08-03.

Stohr, V., J.J. Joffraud, M. Cardinal, F. Leroi. Spoilage potential and sensory profile associated with bacteria isolated from cold-smoked salmon. Food Research International 34 (2001) 797-806.

Valdimar Ingi Gunnarsson. 2004. Staða og framtíðaráform í íslensku fiskeldi. Landbúnaðarráðuneytið og Sjávarútvegsráðuneytið. Reykjavík.

5.2. Vefheimildir:

Alþingi: 23. mars 2006. Vefslóð: <http://www.althingi.is/altext/130/s/0739.html>

Heimasíða Fjörfisks: 4. mars 2006. Vefslóð: <http://www.fjorfishkur.is/fyrirtaekid.php>

Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins: 27. febrúar 2006.

Vefslóð:1 <http://fraedsluvefur.rf.is/Undirflokkur/Vinnsluleidir/reyking/nr/768>

1.2 <http://fraedsluvefur.rf.is/Undirflokkur/gaedi/skynmat>

1.3 <http://fraedsluvefur.rf.is/Undirflokkur/gaedi/orverurif/>

Umhverfisstofnun: 28. febrúar 2006.

Vefslóð:1 <http://www.ust.is/Matvaeli/Matvaelafrettir/nr/1699>

1.2 <http://www.ust.is/Matvaeli/Matvaelafrettir/nr/1689>

Upplýsingaveita sjávarútvegsráðuneytisins: 3. apríl 2006.

Vefslóð:<http://www.fisheries.is/islenska/vinnsla/fiskeldi.htm>

5.3. Munnlegar heimildir:

Sigmundur Guðni Sigurðsson (verslunarstjóri Nettó á Akureyri). Viðtal 19. apríl 2006.