

## 10 Heimildaskrá

### 10.1 Ritaðar heimildir

Alda Möller. Blaðaviðtal. Þorskurinn að hverfa í “hvítfiskhítina”.

*Morgunblaðið, Úr verinu 6.desember 2000.*

Andersen, U.B., Strømsnes, A.N., Steinsholt, K., Tomassen, M.S. (1994).

Fillet gaping in farmed Atlantic salmon (*Salmon salar*). *Norwegian J.*

*Agric. Sci.* 8, 165-169.

Ando, M. (1997). The softening mechanism of the fish meat during refrigeration after death. *Agriculture & Food Chem* 1, 49-60.

Ando, M., Joka, M., Mochizuki, S., Satho, K., Tsukamasa, Y.,

Makinodan, Y. (2001). Influence of death struggle on the structural changes in chub mackerel muscle during chilled storage. *Fisheries science* 67, 744-751.

Aske, L., Midling, K. (1997). Live capture and starvation of capelin cod (*Gadus morhua L.*) in order to improve the quality. *Developments in food science* 38, 47-58.

*Aukið verðmæti sjávarfangs* (Skýrsla 2002, 95 bls.).

Sjávarútvegsráðuneytið. Reykjavík.

Ásgeir Matthíasson (1986). *Áhrif biðtíma í móttöku og blæðingartíma á ferskfiskgæði*. Reykjavík: Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins.

Ásmundur Gíslason, Páll Kristjánsson og Steinar Rafn Baldursson (2002). *Aflabót: Los og blóðmarsmyndun*. Verkefni styrkt af Nýsköpunarsjóði námsmanna: Óútgefíð.

Björn Guðmundsson (1991). Dauðastirðnun fiska. *Ægir*, 2.tbl. 1991

Bremner, H.A. (1992). Fish flesh structure and the role of collagen-its post mortem aspects and implications for fish processing. *Quality assurance in the fish industry*, 39-62.

Bremner, H.A., Olley J. o.fl. (1986). Estimating time-temperature effects by a rapid sensory method. *Developments in Food science* 15, 413-435.

Einen, O., Guerin, T. o.fl. (2002). Freezing of pre-rigor fillets of Atlantic salmon. *Aquaculture* 212, 129-140.

Fletcher, G.C., Hallet, I.C. o.fl.. (1997). Changes in the Fine Structure of the Myocommata–Muscle Fibre Junction Related to Gaping in Rested and Exercised Muscle from King Salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*). *Lebensmittel-Wissenschaft-Technologie*, 30, 246-252.

Gambella S., Treiber, K. (2003). Cruising specialists and accelerators – Are different types of fish locomotion driven by differently structured myosepta? *Zoology* 106, 3.

Guðbrandur Sigurðsson. Ráðstefnu um sjávarútveg á Norðurlandi - stöðuhans, ógnir og tækifæri. *Morgunblaðið, Úr verinu*. 27.nóvember 2003.

Guðrún Ólafsdóttir, Jóhann Örlygsson o.fl. (2000). *Nákvæm geymslubolsspálíkön fyrir fisk: hitaferlar, örveruvaxtartilraunir, rafnefsmælingar, geymslubolsrannsóknir*. Skýrsla RF. Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.

Gunnar Jónsson. (1992). *Íslenskir fiskar*. Reykjavík: Fjölvautgáfa.

Hagstofa Íslands (1999). *Útvegur 1998*. Reykjavík. Hagstofa Íslands.

Hagstofa Íslands (2000). *Útvegur 1999*. Reykjavík. Hagstofa Íslands.

Hagstofa Íslands (2001). *Útvegur 2000*. Reykjavík. Hagstofa Íslands.

Hagstofa Íslands (2002). *Útvegur 2001*. Reykjavík. Hagstofa Íslands.

Hagstofa Íslands (2003). *Útvegur 2002*. Reykjavík. Hagstofa Íslands.

Helgi Skúli Kjartansson. (2002). *Ísland á 20.öld*. Sögufélag, Reykjavík.

Hreiðar Valtýsson. (2003). *Kennsluefnir í fiskifræði*. Akureyri: Háskólinn á Akureyri.

Huss H.H. (Editor), (1995). *Quality and quality changes in fresh fish*. FAO:Rome

Jayne, B.C., Lauder, G.V. (1995). Are muscle fibers within fish myotomes activated synchronously? Patterns of recruitment within deep myomeric musculature during swimming in largemouth bass. *The journal of experimental biology* 198, 805-815.

Jón Heiðar Ríkharðsson, Rúnar Birgisson (1996). *Aflabót*. Rit RF Nr. 48. Útgefið af Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.

Jónas Bjarnason & Sigurjón Arason. (1998). *Dauðastirðnun í fiski*. Rf pistlar, Nr. 11 desember 1998. Útgefið af Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.

Jónas Bjarnason. (1998). *Los og sprungumyndun í fiski*. Rf pistlar, Nr. 10 desember 1998. Útgefið af Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.

Karl Gunnarsson, Gunnar Jónsson & Ólafur Karvel Pálsson. (1998). *Sjávarnytjar við Ísland*. Mál & Menning, Reykjavík.

Kubota, S., Sato, K., Ohtsuki, K., Kawabata, M. (1996). Degregation of  $\alpha$ -connectin in raw fish muscle and softening evaluated by breaking strength during one day-chilled storage. *Fisheries Science*, 62(4), 600-602.

Lavéty, J., Afolabi, O.A., Love, R.M. (1988). The connective tissue of fish: IX. Gaping in farmed species. *Int. J. Food Sci. Tecn.*, 23, 23-30.

Love, R.M. (1960). *Nature*, 185, 692.

Love, R.M. Haq, M.A., Smith, G.L. (1972). The connective tissue of fish V: Gapping in cod of different sizes as influenced by seasonal variation in the ultimate pH. *Journal of Food Technology*, 5, 281-290.

Love, R.M., Haq, M.A. (1970). The connectiv tissue of fish III: The effect of pH on gaping in cod entering rigor mortis at different temperatures. *Journal of Food Technology*, 5, 241-248.

Montero, P., Mackie, I.M. (1992). Changes in intramuscular collagen of cod (*Gadus morhua*) during post mortem storage in ice. *J. Sci. Food. Agric* 59,89-86.

Robb, D.H.F., Kestin, S.C., Warriss, P.D. (2000). Muscle activity at slaughter: I. Changes in flesh colour and gaping in rainbow trout. *Aquaculture* 182, 261-269.

Sato, K., Koike, A., Yoshinaka, R., Sato, M., Shimizu, Y. (1994). Post mortem changes in type I and V collagens in myocommatal and endomysial fractions of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) muscle. *Journal of Aquatic Food Technology* 3(2), 5-11.

Sato, K., Ohasi, C., Ohtsuki, K., Kawabata, M. (1991). Type V collagen in trout (*Salmon gairdneri*) muscle and its soulubilitu change during chilled storage of muscle. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 39,1222-1225.

Sato, K., Sakaguchi, M og Bremner, H.A. (Ritstj.), (1999). *Extracellular matrix og fish and shellfish*. India: Research signpost.

Shigemura Y., Ando M. o.fl. (2003). Correlation of type V collagen content with post-mortem softening of fish meat during chilled storage). *Fisheries science*, 69, 842–848.

Sigurður B. Haraldsson (1993). *Fisvinnslufræði 1.hluti: Hráefnið*. Fiskvinnsluskólinn í Hafnarfirði.

Sigurjón Arason og Rúnar Birgisson. (2000). *Námskeið í meðferð og frágangi fisks um borð í veiðiskipum.* Námskeið RF. Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.

Steingrímur Jónsson (2001). *Hafð við Ísland-kennsluefni.* Akureyri: Háskólinn á Akureyri.

TemaNord (Skýrsla 1995:512, 77 bls.). *Rigor i fisk 1992-1994.* Nordisk Ministerråd, København.

Valdimar Ingi Gunnarsson, Björn Björnsson o.fl. (2002). *Veiðar og áframeldi á þorski.* Þorskeldi á Íslandi

Valdimar Ingi Gunnarsson, Björn Björnsson o.fl. (2004). *Þorskeldiskvóti: Yfirlit yfir föngun og áframeldi þorsks á árinu 2002.* Hafrannsóknarstofnun.

Waagbø R., Espe M. o.fl. (2001). *Fiskernæring.* Kystnæringen forlag og bokklubb AS, Bergen.

WEFTA industry forum (Skýrsla 1997, 68 bls.). *Water management in fish and fishery products.* Brussel:WIF

Þorvaldur Þóroddsson (2003). *Ýsueldi.* Lokaverkefni í sjávarútvegsdeild Háskólans á Akureyri.

## 10.2 Vefheimildir

Heimasíða 3xstál. 26.febrúar 2004. Vefslóð:

<http://www.3x.is/index.php?action=caseview&id=5&flokkur=4&lang=is>

Heimasíða Baader. 14.apríl 2004. Vefslóð:

<http://www.baader.com/185.0.html>

Heimasíða Jóns Baldurs Hlíðbergs. 22. mars 2004. Vefslóð:

<http://www.fauna.is/Pages/archves/fish4/torskur.html>

Heimasíða FAO (a). 15.mars 2004. Vefslóð:

[http://www.fao.org/docrep/005/y7300e/y7300e04.htm#P0\\_0](http://www.fao.org/docrep/005/y7300e/y7300e04.htm#P0_0)

Heimasíða FAO (b). 15.mars 2004. Vefslóð:

[http://www.fao.org/docrep/005/y7300e/y7300e08.htm#P17\\_2898](http://www.fao.org/docrep/005/y7300e/y7300e08.htm#P17_2898)

Heimasíða Útgerðafélags Akureyringa hf. 2.febrúar 2004. Vefslóð:

<http://www.ua.is/>

Kristján Hjaltason. *Marketing of cultured cod.* 18.mars 2004. Vefslóð:

<http://www.thorskeldi.is/Skjol/Bergen2003/Hjaltason%5B1%5D.pdf>

Love R.M. Torry advisory note No. 61. *Gaping of fillets..* 3.febrúar 2004.

Vefslóð: <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5935E/x5935e00.htm>

Love R.M. Torry advisory note No.71. *Processing cod: The influence of season and fishing ground.* 20. febrúar 2004. Vefslóð:

<http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5942E/x5942e00.htm>

Sjávarútvegsráðuneytið-Upplýsingaveita. 15.mars 2004. Vefslóð:

<http://www.fisheries.is/islenska/index.htm>

Stroud G.D. *Rigor in fish. The effect on quality.* Vefslóð:

<http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5914E/x5914e00.htm>

Waterman J.J. *The cod.* Torry advisory note No. 33. 24.febrúar 2004.

Vefslóð:

<http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5911E/x5911e00.htm#Contents>

## 10.3 Munnlegar heimildir

Guðbjörg Erna Guðmundsdóttir, vinnslustjóri ÚA. Samtal um vinnslufyrirkomulag. Akureyri 1.apríl 2004.

Óttar Már Ingvason ,yfirmaður fiskeldis ÚA. Samtal um framtíð þorskeldis. Akureyri 15.mars 2004.

Sæmundur Friðriksson, útgerðarstjóri ÚA. Samtal um ísfisktogara ÚA. Akureyri 17.febrúar 2004.