

15.0 Heimildir og ítarefni

Íslenskar yfirlitsgreinar og bækur

1. Alda Möller 1997. *Fiskurinn - meðferð hans og gæði*. Starfsfræðslunefnd fiskvinnslunnar.
2. Ásgeir Jakobsson 1971. *Fiskimaðurinn*. Bók til hjálpar við kennslu fiskimannsefna. Fiskifélag Íslands.
3. Ásgeir Jakobsson 1980. *Fiskimeðferð um borð*. Fiskifélag Íslands. 23 bls.
4. Hjalti Einarsson 1967. Geymsla og meðferð á hráefni fiskiðnaðarins. *Tímarit Verkfræðingafélags Íslands* 52: 59-76.
5. Jóhann Guðmundsson 1979. Geymsla og meðferð afla um borð í veiðiskipum. *Tímarit Verkfræðingafélags Íslands* 64(2-6):30-33.
6. Jóhann Guðmundsson, Jóhann J.E. Kúld og Jón Helgason 1982. *Meðferð á ferskum fiski*. Framleiðslueftirlit sjávarafurða. 48 bls.
7. Jón H. Ríkharðsson og Rúnar Birgisson, 1996. Aflabót. 48. *Rit*. 61 bls.
8. Sigurjón Arason 2001. Námskeiðsgögn um meðhöndlun hráefnis. Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.
9. Sigurður Haraldsson 1987. *Fiskvinnslufræði*. Fiskvinnsluskólinn.
10. Sigurður Pétursson 1969. *Bókin um fiskinn*. Fiskifélag Íslands. Reykjavík. 208 bls.
11. Valdimar Gunnarsson 1995. *Handbók fyrir ísfiskiskip*. Sölumiðstöð hraðfrystihúsanna. 46 bls.

1.0 Inngangur

1. Hjörtur Gíslason 1994. *Afurðir og markaðir*. Starfsfræðslunefnd fiskvinnslunnar.
2. Jón H. Ríkharðsson og Rúnar Birgisson 1996. Meðferð afla og tengsl veiða og vinnslu. *Þjónustubók útgerðar og fiskvinnslu*. GL-útgáfan. bls.41-54.
3. Jón H. Ríkharðsson og Rúnar Birgisson 1996. Aflabót – Tengsl veiða og vinnslu. *Fiskvinnslan* nr. 1.:6-14.

2.0 Hráefni

1. Erlingur Hauksson 1997. Hringormur. *RF-pistlar*. 1. tbl. Rannsóknastofnun fiskiðnarins. 4 bls.
2. Guðjón A. Auðunsson 1997. Varasöm efni í sjávarfangi. *RF-pistlar* 4 tbl. Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins. 7 bls.
3. Gunnar Jónsson 1972. *Fiskalíffræði*. Iðunn 207 bls.
4. Gunnar Jónsson 1992. *Íslenskir fiskar*. Fjölvaútgáfa. 2. útgáfa. 568 bls.
5. Gunnar Jónsson 1996. *Líffríki sjávar: Fiskar bygging og gerð*. Námsgagnastofnun – Hafrannsóknastofnun. 7 bls.
6. Hannes Magnússon 1997. Örverur. *RF-pistlar* 3.tbl. Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins. 4 bls.
7. Jónas Bjarnason 1998. Los og sprungur í fiski. *RF-pistlar*. 10.tbl. Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins. 6 bls.
8. Jónas Bjarnason og Sigurjón Arason 1998. Dauðastirðnun í fiski. *RF-pistlar*. 11.tbl. Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins. 6 bls.
9. Jónas Bjarnason 1999. Hollusta sjávarfangs. *RF-pistlar*. 15.tbl. Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins. 8 bls.
10. Sigurður Einarsson og Vilhjálmur Þorsteinsson 1995. Eldi á smáþorski (*Gadus morhua*) í sjókvíum í Norðfirði. *Rit Rf* nr 43, 17 bls.
11. Sigurjón Arason og Helga R. Eyjólfsdóttir 1995. Áhrif dauðastirðnunar. *Fiskvinnslan* nr.1:7-10.
12. Soffía Vala Tryggvadóttir og Björn Björnsson 2001. Ástand þorskholds eftir mismikla fóðrun. *Ægir* 94(3):20-23.
13. Valdimar Gunnarsson 1998. *Fiskur sem hráefni*. Fiskvinnsluskólinn. 59 bls.

3.0 Veiði og hráefnisgæði

1. Davíð Egilsson, Elísabet D. Ólafsdóttir, Eva Yngvadóttir, Helga Halldórsdóttir, Flosi Hrafn Sigurðsson, Gunnar Steinn Jónsson, Helgi Jensson, Karl Gunnarsson, Sigurður A. Þráinsson, Andri Stefánsson, Hallgrímur Daði Indriðason, Hreinn Hjartarson, Jóhanna Thorlacius, Kristín Ólafsdóttir, Sigurður R. Gíslason og Jörundur Svavarsson, 1999. *Mælingar á mengandi efnum á og við Ísland. Niðurstöður vöktunarmælinga*. Starfshópur um mengunarmælingar, mars 1999. Umhverfisráðuneytið. 138 bls.
2. Einar Hreinsson 1993. *Atferli fiska og viðbrögð þeirra við veiðafærum*. Sjávarútvegsdeild. Háskólinn á Akureyri.
3. Gardner, J., (Þýðandi Ásgeri Jakobsson) 1967. Botnvarpan og búnaður hennar. Útgef. Fiskifélag Íslands. 83 bls.
4. Guðni Þorsteinsson 1980. *Fiskveiðar og veiðarfæri*. Almenna bókafélagið. Reykjavík. 186 bls.
5. Guðni Þorsteinsson 1987. Viðbrögð fisktegunda við botnvörpu. *Sjómannablaðið Víkingur* 50(1-2):22-28.
6. Guðni Þorsteinsson 1992. Ánetjun. *Fiskifrétir* 19 júní. Bls. 6.
7. Karl Gunnarsson, Gunnar Jónsson og Ólafur Karvel Pálsson 1998. Sjávarnyrtjar við Ísland. Mál og menning. 282 bls.
8. Magnús Freyr Ólafsson 2000. Áhrif veiðafæra á aflagæði. *Sjávarmál* 1(1): 5 bls.

4.0 Meðhöndlun hráefnis á vinnsludekki

1. Ásgeir Matthíasson 1986. Áhrif biðtíma í móttöku og blæðingartíma á gæði ferskfisks. *Tæknitíðindi Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins* nr. 164. 14 bls.
2. Ásgeir Mattíason 1989. Slæging og flokkun í einni vél. *Sjómannablaðið Víkingur* nr.1-2:43-46.
3. Björn Dagbjartsson 1970. Rannsóknir á orsökum útlitsgalla á hraðfrystum skarkola. *Frost* 10(1-2):8-9 og 15.
4. Björn Dagbjartsson og Hjalti Einarsson 1968. Skýrsla um athuganir á blóðmari og öðrum útlitsgöllum á heilfrystum kola gerðar sumarið 1968. *Frost* 8(7-12): 12-16.
5. Grímur Valdimarsson 1981. Áhrif mismunandi blóðgunar og slægingar á gæði þorsks. *Ægir* 74(11):614-618.
6. Grímur Valdimarsson og Páll Gunnar Pálsson 1981. Áhrif mismunandi blóðgunar og slægingar á gæði þorsks. *Tæknitíðindi Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins* nr. 130. 4 bls.

Meðhöndlun á fiski um borð í fiskiskipum Valdimar Ingi Gunnarsson

7. Grímur Valdimarsson og Guðrún Gunnarsdóttir 1982. Áhrif mismunandi blóðgunar og slægingar á gæði ferskfisks, frystra flaka og saltfisks. *Tæknitíðindi Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins* nr. 141. 18 bls.
8. Grímur Valdimarsson, Ásgeir Matthíasson og Gunnar Stefánsson, 1984. Blóðgun og slæging þorsks. *Ægir* 77(11):548-551.
9. Jón Heiðar Ríkharðsson 1994. Vöruþróun um borð í ísfiskskipum. *Fiskvinnslan* nr.1:26-28.
10. Kristján Kári Jakobsson 1981. Meðferð fisks um borð í íslenskum skuttogurum. *Ægir* 74(6):315-320.
11. Ragnar M. Magnússon 1994. Nýjungar í fiskflokun. *Fiskvinnslan* nr.1:7-10.
12. Sigurjón Arason, Emilía Marteinsdóttir, Guðmundur Þóroddsson og Hannes Árnason 1989. Úttekt á slægingarvél frá Krónborg í Danmörku. *Rit nr. 19*. Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins. 14 bls.
13. Valdimar Gunnarsson 1996. Er hægt að stórauka aflaverðmætið ? - með betri meðhöndlun hráefnis. *Fiskifréttir* 27 apríl og 3 maí.

5.0 Framleiðsla og geymsla á ís

1. Bæklingar frá söluaðilum ísvéla.

6.0 Kæling

1. Tryggvi Harðarson, Sigurjón Arason, Torfi Þ. Þorsteinsson og Lárus Ásgeirsson 1983. Ísnotkun og kæliþörf í fiskilestum. *Tæknitíðindi Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins* nr. 148. 15 bls.
2. Þórður Friðgeirsson, 1991. Getur notkun sjávaríss haft ókosti í för með sér ? *Fréttabréf RS* 6(6):4-5.

7.0 Frágangur og geymsla á fiski

1. Ásgeir Jakobsson 1970. Kössun fisks. *Frost* 10(1-4):3-7 og 20.
2. Ásgeir Matthíasson 1983. Notkun fiskikerja um borð í veiðiskipum. *Sjávarfréttir* 11(4):25-34.
3. Gunnlaugur Friðbjarnarson, 1987. Kæling og geymsla sjávarafurða í krapagámum. *Fiskvinnslan* 4/87:17-27.
4. Grímur Valdimarsson 1982. Geymsla á ferskum fiski: Kæling með sjó eða vatni. 4. *Rit* Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins. 21 bls.
5. Hannes Árnason og Halldór Pétur Þorsteinsson 1993. Samanburður á ísun á fiski í kassa eða ker. *Skýrsla Rf* 20. Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.
6. Hjalti Einarsson 1967. Sjókæling sem geymsluaðferð fyrir ferskan fisk. *Frost* 4(10-12):9-12.
7. Sigurjón Arason 1980. Gámaflutningur og geymsla sjávarafurða. *Tæknitíðindi Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins* nr. 121. 10 bls.
8. Sigurjón Arason og Ásgeir Matthíasson 1983. Notkun fiskkerja um borð í veiðiskipum. *Tæknitíðindi Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins* nr. 146. 26 bls.
9. Stefanía Karlsdóttir 1996. Krapaísun á þorski. *Fiskvinnslan* nr. 1:33-34.

8.0 Gæðamál

1. Ríkismat sjávarafurða 1988. Stjórnun gæða. *Ægir* 81(9):463-466.

9.0 Hreinlætismál

1. Hannes Magnússon 1997. *Hreinlæti og gerlagróður*. Starfræðslunefnd fiskvinnslunnar. 16 bls.
2. Valdimar Gunnarsson 1997. *Hreinlæti í fiskvinnslustöðvum*. Fiskvinnsluskólinn. 140 bls.
3. Bæklingar frá söluaðilum hreinsiefna.

10.0 Löndun og mat

1. Emilía Marteinsdóttir 1995. *Handbók fiskvinnslunnar: Skyndmat á ferskum fiski*. Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins. 31 bls.
2. Emilía Marteinsdóttir og Gunnar Stefánsson 1985. Samanburður á mati á einstökum gæðapáttum hráefnis og núverandi gæðaflokkun ferskfiskmatsins. *Ægir* 78(2):69-74.

11.0 Veiði og meðhöndlun uppsjávarfiska

1. Gísli Gíslason, Hafsteinn Guðfinnsson og Þorsteinn Ingvarsson 1995. Loðna – Ágrip af líffræði, veiðum og vinnslu. 46. *Rit*. Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins.
2. Hjalti Einarsson 1967. Sjókæling sem geymsluaðferð fyrir ferskan fisk. *Frost* 4(10-12):9-12.
3. Jóhann Guðmundsson og Haraldur Guðmundsson, 1974. Samanburður á geymsluþoli átulausrar loðnu og loðnu með átu. *Tæknitíðindi Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins* nr. 47. 5 bls.
4. Jóhannes Kristófersson, Teitur Stefánsson, Derek Mundell, Hákon Viðarsson og Sveinn Jónsson 2000. Aukin gæði bræðsluhráefnis. Félag íslenskra fiskimjólframléiðenda og Kælismiðjan Frost hf.
5. Magnús Þór Hafsteinsson 1994. Meðhöndlun afla um borð í nótaskipum: Vakúmdæla og ískæling. *Fiskifréttir* 1. júlí. bls. 8.
6. Sigurður Einarsson 1988. Fitumælingar á síld 1987 og janúar 1988. 16. *Rit* Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins.
7. Trausti Eiríksson 1979. Ýmsar aðferðir við fisklöndun. *Tímarit Verkfræðingafélags Íslands* 64(2-6):34-39.
8. Þórhallur Jónasson 1990. Þórhallur Jónasson. *Hráefnið, afurðir og markaður*. Starfræðslunefnd fiskvinnslunnar. 25 bls.

12.0 Veiðar og meðhöndlun rækju

1. Arnheiður Eypórsdóttir og Helga Eypórsdóttir 1997. Geymsla á ferskri rækju. *Skýrsla Rf* 13-97. 26 bls.
2. Grímur Valdimarsson og Hannes Magnússon 1984. Gerlarannsóknir á rækju. 8. *Rit* Rannsóknarstofnunar fiskiðnaðarins.
3. Sigurjón Arason og Jónas Bjarnason 1999. Rækjuvinnsla til frýstingar. *RF-pistlar*. 14.tbl. Rannsóknarstofnun fiskiðnaðarins. 8 bls.

Meðhöndlun á fiski um borð í fiskiskipum Valdimar Ingi Gunnarsson

13.0 Veiðar og meðhöndlun humars

1. Emilía Marteinsdóttir og Alda Möller 1985. Gæðaeinkenni humars og geymsluþol. *Tæknitíðindi Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins*. Nr.158. 7 bls.
2. Sigurður Einarsson, Eggert Brekkan og Jónas Bjarnason, 1991. Súlfíð í humri. 27. *Rit. Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins*. 13 bls.

14.0 Veiðar og meðhöndlun samloka

1. Ari P. Wendal, Bjarni Þ. Bjarnason og Orri Hauksson 1995. Kúfiskel við Ísland. *Fiskvinnslan* nr.2. bls.18-22.
2. Guðrún G. Þórarinsdóttir og Þórunn Þórðardóttir 1997. Vágestir í plöntusvifinu. *Náttúrufræðingurinn* 67(2):67-76.
3. Gunnar S. Jónsson 1986. Blóðsjór við Ísland. *Hafrannsóknir* 35:69-75.
4. Hrafnkell Eiríksson 1970. Athaganir á hörpuðiski, *Chlamys islandica*, Müller. *Hafrannsóknir 1969* bls.57-68.
5. Hrafnkell Eiríksson 1986. Hörpuðiskurinn *Chlamys islandica*, Müller. *Hafrannsóknir* 35:5-40.
6. Ingimar Óskarsson 1982. *Skeldýrafána Íslands*. Prentsmiðjan Leiftur hf. 351 bls.
7. Lúðvík Kristjánsson 1980. *Íslenskir sjávarhættir I*. Bókauktgáfa menningarsjóðs. Reykjavík. 472 bls.
8. Lúðvík Kristjánsson 1985. *Íslenskir sjávarhættir IV*. Bókauktgáfa menningarsjóðs. Reykjavík. 546 bls.
9. Kristinn Guðmundsson og Agnes Eydal 1998. Svifþörungur sem geta valdið skelfiskeitrun. Niðurstöður tegundagreininga og umhverfisathugana. *Hafrannsóknastofnun Fjölrít* 70:1-33.
10. Sigurlinni Sigurlinnason 1994. Skelfiskeftirlit. *Sjávarmál* 2(1):4-7.
11. Sigurjón Arason og Guðmundur Þóroddsson 1990. Kúffiskur. *Sjávarfréttir* 18(3):23-28.
12. Valdimar Gunnarsson, Sigurður M. Einarsson og Guðrún G. Þórarinsdóttir 2000. *Kræklingarækt á Íslandi*. Veiðimálastofnun. VMST-R/0025. (www.veidimal.is).

Viðauki 1. Veiðar og eldi á lifandi fiski

1. Björn Björnsson 1994. Þorskelði við Íslandsstrendur. *Sjómannadagsblað Neskaupstaðar* 17:40-45.
2. Magnús Þór Hafsteinsson 1996. Íslandsveiðar norsks kútters fyrir einni öld: Veiðdi fisk við Ísland og seldi lifandi í Grimsby. *Fiskifréttir* 31 maí. Bls. 20-21.
3. Sigurður Einarsson og Vilhjálmur Þorsteinsson 1994. Eldi á smáþorski (*Gadus morhua*) í sjókvíum í Norðfirði. *Eldisfréttir* 10:30-35.
4. Valdimar Gunnarsson 1990. *Sjókvíaeldi*. Bændaskólinn á Hólum. 112 bls.
5. Valdimar Gunnarsson 1992. Þorskur í matfiskeldi. *Sjávarfréttir* 20(1):20-28.

Viðauki 2. Slátrun á eldisfiski

1. Ólafur I. Sigurgeirsson 1996. Slátrun og gæði bleikju. *Freyr* 92(8):308-314.
2. Valdimar Gunnarsson 1989. Gæðastjórnun, slátrun og þökkun á eldisfiski. *Eldisfréttir* 5(5):5-17.
3. Vilhjálmur Guðmundsson 1989. Stefnunarmarkandi tillögur Landsambands fiskeldis- og hafbeitarstöðva vegna stofnunar gæðakerfis. *Eldisfréttir* 5(2):17-22.

Viðauki 3. Þökkun á heilum fiski

1. Ágúst Vilhjálmsson 2000. Flugfiskur. *Fiskvinnslan* nr.1:6-9.
2. Guðmundur Þóroddsson 1989. Þökkun og merking á eldisfiski til útflutnings. *Eldisfréttir* 5(1):21-23.
3. Leiðbeiningar frá framleiðendum umbúða og flutningsfyrirtækja.

Viðauki 4. Hrogn og lifur

1. Guðmundur Þóroddsson 1986. Söfnun og geymsla á lifur úr þorski og ufsa. *Fiskvinnslan* nr.3. bls. 33 og 35.
2. Júlíus Guðmundsson og Páll Ólafsson 1973. Árstíðabreytingar á lýsismagni þorsklifrar. *Tæknitíðindi Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins* nr.33. 10 bls.
3. Rúnar Birgisson og Halldór Pétur Þorsteinsson 1997. Slóghlutfall í þorski á Íslandsmiðun. *Skýrsla Rf*. Nr. 11. 23 bls.
4. Sigurjón Arason og Geir Arnesen 1979. Frumvinnsla og söfnun hráefnis um borð í veiðiskipum. *Tímarit Verkfræðifélags Íslands* 64(2-6):87-90.
5. Þórður Þorbjarnarson 1967. Þorskalýsi og þorskalifrarbræðsla. *Tímarit Verkfræðifélags Íslands* 52:209-220.
6. Þórhallur Jónasson og Sveinn Jónsson 1983. Nokkrar upplýsingar um söfnun og nýtingu fiskinnyfla. *Tæknitíðindi Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins* nr. 151. 14 bls.

Viðauki 5. Búnaður og skipulag í stærri fiskiskipum

1. Valdimar Gunnarsson, 1997. Betri meðhöndlun hráefnis – þáttur hönnuða. *Ugginn* Blað nemenda Fiskvinnsluskólans. 17(1):15-16.

Viðauki 6. Búnaður og skipulag í bátum.

1. Birkir Hranar Hjálmarsson, 2001. Aflameðferð dagróðrabáta – Bætt meðferð, betra hráefni. Lokaverkefni í sjávarútvegsdeild. Háskólinn á Akureyri. 92 bls.

Erlendar heimildir og ítarefni

1. Berka, R., 1986. The transport of live fish: A review. *EIFAC Technical paper* 48. FAO.
2. Botta, J.R., 1995. *Evaluation of seafood freshness quality*. VCH Published Inc. New York. 180 p.

Meðhöndlun á fiski um borð í fiskiskipum
Valdimar Ingi Gunnarsson

3. Burgess, G.H.O., 1965. *Developments in handling and processing fish*. Fishing News Books Ltd.
4. Burt, J.R., Hardy, R. And Whittle, K.J., 1992. *Pelagic fish: The resource and its exploitation*. Fishing News Books.
5. Chilling and freezing of new fish products. *Refrigeration science and technology 1990-3*. International Institute of Refrigeration. Paris, France.
6. Connell, J.J., 1990. *Control of fish quality*. Fishing News Books. Third edition. 227 p.
7. Dore, I., 1991. Shellfish: A guide to oysters, mussels, scallops, clams and similar products for the commercial user. Van Nostrand Reinhold. New York. 240 p.
8. Gosling, E.M., 1992a. Genetics of *Mytilus*. Í: E. Gosling (ed.). *The mussel Mytilus: Ecology, physiology, genetics and culture*. *Developments in aquaculture and fisheries science* 25:309-382.
9. Graham, J., Johnston, W.A. and Nicholson, F.J., 1992. Ice in fisheries. *FAO Fisheries Technical Paper* 331. 75 p.
10. Hay, A., Kjeldsberg, A. og Sandnes, E., 1999. *Fangsbehandling*. Landsbruksforlaget. 196 s.
11. Huss, H.H. 1994. Assurance of seafood quality. *FAO Fisheries Technical Paper* no. 334. 169 p.
12. Huss, H.H., 1995. Quality and quality changes in fresh fish. *FAO Fisheries Technical Paper* no.348. 195 p.
13. Jessen, B. Og Jensen N.Chr. 1983. *Sortfärvning af jomfruummere*. Fiskeriministeriets Forsøgslaboratorium.
14. Lekang O.-I. Og Fjæra S.O., 1997. *Teknologi for akvakultur*. Landbruksforlaget. 419 sider.
15. Love, R.M., 1988. *The food fishes their intrinsic variation and practical implications*. Farrand Press, London. 276 p.
16. Lynum, L., 1994. *Fisk som råstoff – Holdbarhet og kvalitetssikring*. Tapir forlag. 261 sider.
17. Karlsen, L., 1997. Redskapslære og fangstteknologi. Landbruksforlaget. 520 sider.
18. Kestin, S.C. and Warriss, P.D. (ritstjórn) 2001. *Farmend fisk quality*. Fishing News Books. 430 p.
19. *Kvalitsbehandling av fersk hvitfisk*. Utgitt av Fiskeridepartementet i samarbeid með Fiskindustriens Landsforening, Fiskeridirektoratets Kontrollverk, Fiskeriforskning, Norges Fiskarlag og Norske Fiskeoppdretteres Forening.
20. *Kvalitet – om kvalitetsvundering af fisk, skal- og bløddyr*. Udgivet af Foreningen Fiskebranchen i Danmark.
21. *Kvalitet på første hånd: Kvalitet kommer ikke av seg selv – den må planlegges*. Norges Råfisklags kvalitetsbrosjyre.
22. Merritt, J.H., 1978. *Refrigeration on fishing vessels*. Fishing News Book Ltd. Farnham, Surrey, England. 162 p.
23. Pedersen, T., 1980. *Prosesser og produkter i norsk fiskindustri*. Bind 1-5. Universitetsforlaget.
24. Proceedings, 15. Nordiske kjølemødet. 8. Nordiske varmepumpedagene. Reykjavík, Island, 18-21 juni, 1997.
25. Refrigeration and aquaculture. *Refrigeration science and technology proceedings 1996-2*. International Institute of Refrigeration. Paris, France.
26. Regenstien, J.M. and Regenstien, C.E., 1991. *Introduction to fish technology*. An Osprey Book. Published by Van Nostrand Reinhold. New York. 269 p.
27. Sandtov, T. og Mortensen, S., 2000. Omsetning av ferske skjell fra opptak til forbruker. Stiftelsen Norsk Sjømatcenter. 23 sider.
28. Schoemaker, R., 1991. Transport of live and processed seafood. INFOFISH Technical Handbook 3. 30 p.
29. Tvenning, H. 1980. Fiskeoppdrett. Aschehoug. 3. utgave.
30. Zaitsev, V.P., 1965. *Preservation of fish products by refrigeration*. Israel Program for Scientific Translations, Jerusalem. 314 p.
31. Warren, P., 1986. *Sea fish open larning: The chilled fish chain*. Sea Fish Industry Authority. 52 p.