

Ársskýrsla fyrir árið 2020

Samherji fiskeldi – Núpar

Upplýsingar um framleiðslumagn og dauðfisk ásamt fóðurgjöf, orku-, olíu- og efnanotkun koma fram í grænu bókhaldi.

Töluverðar framkvæmdir voru á Núpum á árinu 2020. Dregið var töluvert úr framleiðslu vegna Covid 19 og samdrætti í sölu á bleikju, sem skýrir mikinn fjölda seiða sem var fargað.

Myndin hér fyrir neðan er skjáskot beint upp úr Fish Talk (gagnagrunni Samherja Fiskeldis) sem sýnir allar helstu tölur tengdar framleiðslunni á Núpum á árinu 2020, annars vegar eru þetta tölur yfir bleikjuseiðaframleiðslu og hins vegar fyrir laxaseiðaframleiðslu.

Selection 1.1.2020 - 31.12.2020		
	Artic char	Atlantic salmon
Input count in period	1.992.722	1.888.029
Input avg weight in period	0,1	0,2
Closing Biomass	42.110	4.428
Closing Count	1.310.209	570.683
Closing Avg weight	32,1	7,8
Gross growth in period	151.240	18.874
Gross harvested biomass, incl. discards [kg] in period	0	0
Gross harvested average weight in period	0,0	0,0
Harvested count (incl discards) in period	0	0
Sale count in period	991.322	1.332.997
Sales avg weight in period	128,9	12,1
Mortality count in period	254.048	139.535
Mortality biomass in period	4.867,7	823,0
Mortality average weight in period	19,2	5,9
Closing Real volume	1.352	231
Amount eaten [kg] in period	145.618,8	23.068,2
Biological FCR in period	0,96	1,22
Economical FCR in period	1,16	1,41
Culling count in period	984.179	90.390
Culling biomass in period	21.119	1.658

Niðurstöður úr sýnatökum 2020:

Taflan hér fyrir neðan sýnir niðurstöður mælinga á Núpum:

Þar sem stendur bara frárennsli þá er það eftir hreinsibúnað.

Dags		TSS (mg/l)
30.1.2020	Frárennsli	5
25.2.2020	Frárennsli	9
31.3.2020	Frárennsli	6
29.4.2020	Inntaksvatn	3
29.4.2020	Frárennsli fyrir hreinsibúnað	7
29.4.2020	Frárennsli eftir hreinsibúnað	6
29.4.2020	Viðtaki 1.m ofan við útrás	6
29.4.2020	Viðtaki 1.m neðan við útrás	6
25.6.2020	Frárennsli (<2)	1
29.7.2020	Frárennsli	5
31.8.2020	Frárennsli	5
30.9.2020	Frárennsli (<2)	1
30.10.2020	Frárennsli	2
22.12.2020	Frárennsli	2
Meðaltal:		4,20
	Með frádrætti :	1,20

Mælingar voru einnig gerðar á sýrustigi og hita – hér eru þær niðurstöður:

Mælingar	Í frárennsli	Í viðtaka	Í viðtaka
	eftir hreinsibúnað þar sem það kemur í ána	c.a. 1m ofan við útrás	c.a. 1m neðan við útrás
Sýrustig	6,6	6,7	6,7
Hitastig	7,2	7	7

Klakhús Núpar:

Klakhúsið á Núpum tekur á móti öllum hrognum sem Samherji Fiskeldi byggir framleiðslu sína á. Um er að ræða tvö aðskilin rými, annað fyrir lax og hit fyrir bleikju. Þar eru hrognin sett í bakka og þeim klakið. Dauð hrogn eru reglulega hreinsuð frá. Þegar kviðpokar eru klárir í flutning eru þeir fluttir í seiðastöðvar fyrirtækisins. Allur lax og hluti af bleikjukviðpokum fara í seiðaeidisstöðin á Núpum og hluti bleikjukviðpoka er fluttur í seiðastöðina á Stað.

