

Les sociétés islandaises ont été les fers de lance de la révolution en matière de mets préparés à base de poisson et de fruits de mer. La Corporation des usines de surgélation de l'Islande avait présenté des plats gastronomiques de «morue royale» au SIAL 88. A la foire ANUGA, Frostmar a introduit un nouvel éventail de repas complets pour une personne à cuire au micro-ondes. La société, qui n'a été fondée qu'en 1987 pour mettre au point un programme de repas préparés a capitalisé sur le marché croissant des mets à cuire au micro-ondes. La plupart des produits préparés de poisson et de fruits de mer actuellement sur le marché n'ont pas été prévus pour la cuisson au micro-ondes. Se servant de la morue comme ingrédient principal, la société a mis au point cinq sauces différentes pour accompagner des combinaisons de riz et de légumes. La promotion des produits fait valoir leur faible teneur en calories, l'absence d'additifs, leur qualité nutritive et leur goût de plat maison. Frostmar a aussi présenté des soupes de poisson en portions individuelles à cuire au micro-ondes de même que des boules de poisson à base de hareng ou de lingue, également pour cuisson au micro-ondes, accompagnées ou non de sauce. Les boules de poisson sont un exemple du type de produit à prix élevé que l'on peut créer à partir d'espèce sous-utilisées.

Un des nouveaux produits les plus différents présentés à la foire ANUGA a été les «collations de poisson», un produit extrudé, similaire aux croustilles, dans lequel la morue est utilisée comme matière première. Ce produit est disponible en cinq saveurs différentes. Il a été conçu comme aliment naturel. Il a l'avantage de ne pas être frit dans l'huile comme les croustilles, de sorte qu'il est à la fois riche en protéines et faible en gras. Le produit a été mis au point en coopération avec l'Institut technologique de l'Islande et le Laboratoire pour les produits de la pêche de l'Islande et constitue un exemple des résultats que l'on peut obtenir lorsque l'industrie et les instituts techniques unissent leurs efforts.