

Pressemeddelelse 6. feb. 2012:

Muslinge- og tangdykning skal sikre miljøneutral udvidelse af havbrugsproduktion af fisk

Storskala dyrkning af muslinger og tang i Horsens Fjord skal sikre dels at havbrug kan udvide produktionen uden at belaste miljøet med ekstra kvælstof og fosfor og dels at storproduktion af muslinger og tang bliver en god forretning.

NaturErhvervstyrelsens Grønt Udviklings og Demonstrationsprogram (GUDP) har støttet projektet KOMBI-Opdræt med 8.9 mill. KOMBI-Opdræt skal med udgangspunkt i lokaliteter ved Horsens Fjord udvikle metoder til både miljømæssig og økonomisk bæredygtig produktion af tang og muslinger, så den kvælstof (N) og fosfor (P), der tabes ved havbrugsproduktion af fisk, kan "genanvendes" i tang og muslinger. Tang og muslinger skal anvendes til konsum men også til sund fiskefoder, så det tabte kvælstof og fosfor bliver ført tilbage til fiskene i form af foder med sundt "marint footprint".

De netop offentliggjorte vandplaner fokuserer på en reduktion i belastningen af kvælstof og fosfor, for at vi kan opnå god tilstand i vore kystvande. Regeringens handleplan for akvakultur forudsiger en fordobling af produktionen. Den ønskede forøgelse i fiskeproduktionen medføre yderligere udledninger til det marine miljø, og det er derfor en stor fordel hvis der vi effektivt kan fjerne den ekstra mængde kvælstof og fosfor som vil tilføres miljøet fortæller Karl Iver Dahl-Madsen, formand for Dansk Akvakultur. Det er netop det KOMBI-projektet fokuserer på ved at fjerne kvælstof og fosfor i form af biomasse produktion af tang og muslinger, som en slags biofilter ved havbrugene.

I løbet af de næste 3 år skal der udvikles og afprøves driftsmetoder til storskala dyrkning af muslinger og tang, så produktionen af disse arter kan gøres til et attraktivt forretningsområde. Samtidigt vil påvirkningen af miljøet i de 3 år blive fulgt nøje, for at kunne vurdere positive og negative effekter.

Virksomheden BlueFood fra Horsens vil leverer tang-såliner til projektet og skal være med til at videreudvikle driftsmetoder og forædle tang. BlueFood er specialiseret i bl.a. produktion af tang, som fødevarer og tang-såliner. En Ph.D. studerende fra DTU Miljø vil i samarbejde med de øvrige aktører undersøge indholdet af kvælstof, fosfor, fedtstoffer og evt. næringsstoffer i muslinger og alger, samt undersøge muligheden for forædling af tangarten for at opnå bedre egenskaber og vækst, hvilket vil øge biofilter-kapaciteten.

Tang og muslinger bliver i dag primært anvendt til konsum i Danmark, men KOMBI-projektet vil også belyse tang og muslingers potentiale som foder til blandt andet fisk i havbrug og ingrediens i fødevarerindustrien, da både muslinger og tang indeholder mange vigtige mineraler og næringsstoffer herunder den vigtige omega3 fedtsyrer. Virksomheden TripleNine A/S vil, som deltager i projektet, undersøge muligheden for at anvende muslinger og tang i foderindustrien, bl.a. vil det blive undersøgt om produktionen kan indgå som ingrediens i fiskefoder.

Miljøeffekterne ved dyrkning af tang og muslinger vil blive fulgt de næste 3 år af de rådgivende firmaer Orbicon og DHI. Per Andersen fra Orbicon fortæller, at der forudses lokale påvirkninger såsom større eller mindre akkumulering af ekskrementer fra muslinger og mindre skygning fra både tang og muslingekulturene, som kan påvirke den naturlige bundvegetation. Dog forventes samtidigt en positiv effekt, da muslinge- og tangkulturer udover biofilter effekten vil fungere som kunstige "hængende rev", der vil bidrage med en stor artdiversitet og sikre føde for fisk, fugle og mange vandlevende planter og dyr.

Anders Pedersen fra Hjarnø Havbrug A/S er som virksomhed ansøger i KOMBI-projektet, for at få en god mulighed for at undersøge forskellig driftsformer og anvendelsesmuligheder for muslinger og tang, således at han på sigt kan få lov til at producere flere fisk på en miljømæssig bæredygtig måde, samtidigt med at produktionen af tang og muslinger kan blive et aktiv for virksomheden.

Yderligere info om projektet:

Projektleder Lisbeth Jess Plesner, Dansk Akvakultur, 2282 8702

Øvrige kontaktpersoner:

Hjarnø Havbrug A/S, Anders Pedersen 4043 3043

BlueFood, Lars Erik Holtegaard 2057 6678

Orbicon A/S, Per Andersen 2485 2386.

DHI, Fleming Møhlenberg 4516 9523

Foto:

Der er vedhæftet billeder der frit kan anvendes, med angivelse af fotograf:

- Sukkertang dyrket på reb af Blue Food, fotograf Susan Holdt
- Sukkertang klar til at spise i frisk eller tørret form, fotograf Susan Holdt
- Smartfarm net med muslinger, fotograf Per Andersen
- Smartfarm muslinge dyrkning, fotograf Per Andersen