

Siiamarja tootmise kõrvalsaaduste väärtustamine

FLAG: Vänerni saarestik ja Kinnekulle mägi, Rootsi

Vänerni järve lõunaosa

Projekti ülevaade

Katseprojektiga viiakse kokku kalurid, ülikoolid ja mitmesugused teised avaliku ning erasektori partnerid, et uurida ja arendada uusi protsesse väärtuse loomiseks siiamarja (*Coregonus* sp.) tootmise kõrvalsaadustest.



Emast siiga hinnatakse tema marja, hõrgutise pärast, mille müügihind võib küündida 100 euroni kilo kohta. Tootmisprotsessis tekib aga mitu kõrvalsaadust, mis praegu välja praagitakse. Väljapraagitud isastel isenditel on samuti potentsiaalset väärtust, mis jääb praegu tähelepanuta.

Projekti juhib mitme teadusharu esindajaid ühendav meeskond, mis koosneb kaheksast Vänerni piirkonna kalurist ning Göteborgi ülikooli ja Chalmersi tehnikaülikooli õppejõududest. Kaasatud on ka mitu avaliku ja erasektori partnerit, näiteks SIK, toidu- ja biotehnoloogia instituut, mis aitab kaasa tootearendusele, ning toidu- ja tervise ideeüksus, millel on märkimisväärne projekti juhtimise asjatundlikkus ning ulatuslik kontaktibaas toote- ja äriarendusvaldkonnas. Meeskond tegi tööd, et katsetada võimalusi siia kõrvalsaaduste kasutamiseks:

- › uut liiki sööda tootmine mageveevähkidele, mis on Vänerni järve taganõutud toode,
- › õli tootmine siiajäätmetest,
- › tehnilised lahendused olemasolevate isaste/emaste eraldamise protsesside peenhäälestamiseks.

Esialgused tulemused osutasid, et vähisööda tootmine pakub praegu kõige elujõulisemat võimalust siia kõrvalsaaduste kasutamiseks, samas kui õli tootmise protsess on ikka veel tehniliselt keerulisem. Projekti tulemuseks oli ka mittetulundusühingu rajamine, millega viiakse kokku kõik projekti sidusrühmad, kes pakuvad jätkuvalt platvormi uute ideede ja algatuste arendamiseks. Uuritakse 4. teljest tulenevaid järeelmeetmeid, et liikuda edasi vähisööda suurtootmise juurde ja uurida lähemalt uute toiduainete tootmist kohalikuks tarbimiseks.

Peamised õppetunnid

- › **FARNETi teemade tähtsus:** väärtuse lisamine kohalikele kalandustoodetele, uuendused
- › **Tõhusus/efektiivsus:** projekti on saanud edu väärtust lisavate protsesside arendamisel, ühendades kohalike sidusrühmade kogemusi, ja lisaks ka ettevõtluse soodustamisel ning erialateadmiste vahetamisel kohaliku platvormi rajamise kaudu.
- › **Ülekantavus:** projekti keskmes on eri sidusrühmade (era-, avalik sektor, ülikool, kalurid) efektiivne koostöö. Seda tuleks soodustada ja see peaks olema hõlpsasti ülekantav teistesse oludesse. Piirkonnas aitas projekti kaudu arendatud kompetentsiplatvorm luua kontakte teise 4. telje projekti teostajatega (vt projekti kokkuvõte #006-SE06 – „Säästva kalanduse keskkooliprojekt“).
- › **Viimane märkus:** projektiga rajatakse alus laiemale väärtuse lisamise algatusele, kaasates kalureid uuendusprotsessi, millega soodustatakse ja ajendatakse edasist arengut piirkonnas ja potentsiaalselt mujalgi.

Kogumaksumus ja Euroopa Kalandusfondi toetus

Projekti kogukulud: umbes 65 930 eurot (592 200 Rootsi krooni)

FLAGi toetus: umbes 19 506 eurot (175 200 Rootsi krooni) / (30%)

Muu avalik sektor: umbes 18 370 eurot (165 000 Rootsi krooni) (*Food & Health Concept Centre*)

Erasektori investeering: umbes 28 055 eurot (252 000 Rootsi krooni) (mitterahaline toetus kaheksa kaluri töötundide kujul)

Projekti andmed

Nimetus: Siimarija tootmise kõrvalsaaduste väärtustamine

Kestus: prooviuuring 2010. aasta juunist kuni 2011. aasta septembrini (16 kuud)

Juhtumiuuringu kuupäev: aprill 2011

Projekti elluviija

Food & Health Concept Centre AB, Göteborg

Koordinaator: Elén Faxö

elen.faxo@fhcc.se

FLAGi kontaktid

Vänerni saarestik ja Kinnekulle mägi, Rootsi

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

<http://www.vanerkulle.se/>

[FLAGi teabeleht](#)

Toimetaja: Euroopa Komisjon, merenduse ja kalanduse peadirektooraat, peadirektor.

Lahtiütlemine: Ehkki merenduse ja kalanduse peadirektooraat vastutab käesoleva väljaande avaldamise üldküsimumuste eest, ei vastuta ta selle sisu eest ega taga andmete õigsust.