

Wartościowanie produktów ubocznych pozyskiwania ikry sielawy

FLAG: Archipelag Vänern i góra Kinnekulle, Szwecja
Południowa część jeziora Vänern

Prezentacja projektu

Ten projekt pilotażowy łączy rybaków, uniwersytety i różnych innych partnerów publicznych i prywatnych, mając na celu badanie i rozwijanie nowych procesów, które pozwolą czerpać korzyści z pobocznych produktów pozyskiwania ikry sielawy (*Coregonus sp.*).



Samica sielawy jest ceniona za ikrę, smakołyk, który osiąga cenę nawet 100 € za kilogram. Jednak w procesie pozyskiwania powstaje kilka produktów ubocznych, które są obecnie utylizowane. Wyrzucane osobniki męskie również mają potencjalną wartość, która jest obecnie pomijana.

Projekt prowadzi wielodyscyplinowy zespół, składający się z ośmiu rybaków z rejonu Vänern oraz naukowców z Uniwersytetu w Gothenburgu i Politechniki w Chalmers. Angażuje również kilku partnerów publicznych i prywatnych, takich jak SIK, Instytut Żywności i Biotechnologii, który pomaga w tworzeniu produktu, oraz Centrum Koncepcyjne Żywności i Zdrowia, które ma duże doświadczenie w zarządzaniu projektami oraz bogatą bazę kontaktową, jeśli chodzi o rozwijanie produktów i działalności gospodarczej. Zespół pracował, testując liczne możliwości wykorzystywania ubocznych produktów z sielawy, co obejmowało:

- › produkcję nowego typu przynęty dla raków, rozchwytywanego produktu z jeziora Vänern,
- › pozyskiwanie oleju z resztek sielawy,
- › techniczne rozwiązania usprawniające funkcjonujące procesy oddzielania samców i samic.

Wstępne wyniki wskazały, że produkcja przynęty na raki daje obecnie najbardziej opłacalną możliwość wykorzystywania ubocznych produktów z sielawy, podczas gdy proces pozyskiwania oleju jest wciąż sporym wyzwaniem technologicznym. Rezultatem projektu jest także powołanie stowarzyszenia non-profit, łączącego wszystkich interesariuszy projektu, które nadal będzie udostępniać platformę rozwoju nowych idei i inicjatyw. Następane działania w ramach Osi 4 są analizowane pod względem uruchomienia na pełną skalę produkcji przynęty na raki oraz skupiają się na opracowaniu nowych produktów żywnościowych dla lokalnych konsumentów.

Najważniejsze doświadczenia

- › **Zbieżność z tematami FARNET:** Podnoszenie wartości produktów rybactwa, innowacja
- › **Efektywność/wydajność:** Projekt odniósł sukces w procesie podnoszenia wartości, włączając doświadczenie lokalnych podmiotów, jak również we wspieraniu przedsiębiorczości i skupianiu ekspertów dzięki utworzeniu lokalnej płaszczyzny.
- › **Możliwość przenoszenia doświadczeń w inne warunki:** Projekt ten skupia się na efektywnej współpracy pomiędzy różnymi interesariuszami (prywatnymi, publicznymi, uniwersytetami, rybakami). Należy go promować, a przeniesienie go na inne konteksty jest łatwe. W regionie platforma kompetencyjna rozwinięta dzięki projektowi pomogła nawiązać kontakty z innymi promotorami projektów w ramach Osi 4 (zob. streszczenie projektu #006-SE06 – Projekt w szkole średniej na rzecz zrównoważonego rybołówstwa).
- › **Komentarz końcowy:** Projekt stworzył podstawę dla szerszej inicjatywy związanej z podnoszeniem wartości, angażując rybaków w innowacyjny proces, który ułatwi i zainspiruje dalszy rozwój w obrębie regionu, a potencjalnie także w innych miejscach.

Łączny koszt i wkład EFR

Łączny koszt projektu: ok. 65 930 € (592 200 SEK)

Wkład FLAG: ok. 19 506 € (175 200 SEK) / (30%)

Inne środki publiczne: ok. 18 370 € (165 000 SEK) (Centrum Konceptyjne Żywności i Zdrowia)

Inwestycje prywatne: ok. 28 055 € (252 000 SEK) (wkład rzeczowy w postaci godzin pracy ośmiu rybaków)

Informacje o projekcie

Tytuł: Wartościowanie produktów ubocznych pozyskiwania ikry sielawy

Czas trwania: Studium pilotażowe od czerwca 2010 r. do listopada 2011 r. (16 miesięcy)

Data przygotowania studium przypadku: kwiecień 2011 r.

Promotor projektu

Food & Health Concept Centre AB, Gothenburg

Koordinator: Elén Faxö

elen.faxo@fhcc.se

Informacje dotyczące FLAG

Archipelag Vänern i góra Kinnekulle, Szwecja

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

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

[Opis FLAG](#)

Wydawca: Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa, Dyrektor Generalny.

Zastrzeżenie: Dyrekcja Generalna ds. Gospodarki Morskiej i Rybołówstwa odpowiada za całościowe wydanie niniejszego dokumentu, jednak nie odpowiada za jego treść ani nie gwarantuje poprawności danych.