

Tangnetværksmøde d. 25. nov 2008



Som opfølgning på mødet er her et kort referat af aftenen.

Interessen for dette netværksmøde var overraskende stor og det piblende frem med interesserede, da rygten og invitationen om mødet kom ud. Der var positive tilbagemeldinger fra stort set alle og de der desværre var forhindret i at deltage vil meget gerne med en anden gang, samt holdes informeret.

Vi var 19 personer til mødet og med repræsentanter fra Dansk Akvakultur, Aquacircle, firmaer, universiteter, interessegrupper eller enkeltpersoner med interesse i tabg, samt en forfatter. Listen over deltagere til mødet:

Anette Bruhn- Århus Universitet
Bjørn H. Andersen - Agrotech
Brian Rudolph- CPKelco
Flemming Møhlenberg- DHI
Hans Porse- Interessegruppen Ocean Biofilter
Henrik Jarlbæk- DTU-Aqua
Jens Kjærulf Petersen- Dansk Skaldyrscenter
Jesper Heldbo- Aquacircle
Jette Nielsen- DTU-Aqua
Jørgen Christensen- JC consult
Karl Iver Dahl-Madsen- Formand for Dansk Akvakultur
Lars Nejrup- RUC
Lars S. Nikolaisen- Teknologisk Institut
Mads Birkeland- DHI
Marianne Holmer- Biologist Institut SDU
Michael Bo Rasmussen- DMU
Ole G. Mouritsen- Memphys SDU, forfatter til bog tang med tangopskrifter
Ole Hertz- Interessegruppen Nordisk Tangprojekt
Susan L. Holdt- Interessegruppen Ocean Biofilter

Efter velkomst tog vi en præsentationsrunde af alle fremmødte.

Derefter et foredrag hvor Susan kort fortalte om sit snart afsluttede erhvervsphd-projekt, hvor tre rødalgearter har været forsøgt anvendt som biofilter ved to danske havbrug m.m.. Hun stillede spørgsmål ved nogle af fortalerne indenfor tangproduktion og integreret akvakultur. De har bevist at det kan lade sig gøre, bliver ved at snakke om den gode ide det er at producere tang, men det bliver ved snakken. Hvad skal vi nu i DK for at komme videre? Vi vil alle gerne, men hvem skal betale?

Mads præsenterede nogle resultater fra sit netop afsluttede speciale, hvor sukkertang var udsat ved Musholm Lax for at reducere næringsbelastningen fra havbruget Musholm Lax. Der var resultater fra en modellering af tangproduktion ved havbruget, for at kunne estimere produktion og arealkrav for kvælstofreduktion.

Karl Iver fortalte om at ferskvand er begrænsende for fødevarerproduktionen, og derfor er akvakultur i det marine miljø vejen frem.... Og der er plads på havet. Dog er der nok ikke interesse for at arealer ved kyster bliver udlagt til tang- eller muslinger"marker". Vi skal ud på det åbne hav, ude af syne. Regeringens handlingsplan for 2013-15 giver tal for forøgelse i akvakulturproduktionen, men tang er ikke nævnt. Nu er N-udledningen fra akvakultur 1.000 ton N og planen er max. 2.400 ton N.

HavTek (et havteknologisk udviklingsprogram), blev introduceret hvor Dansk Akvakultur ønsker at alle de gode kræfter indenfor akvakultur (fisk, muslinger og tang) går sammen om at skrive en fælles udredning og ansøgning. Tang er det første ben i en sådan "3-benet" udredning, men skaldyrsopdrætterne er centrale, da det er oplagt at køre det sideløbende. Dansk Akvakultur og Aquacircle vil gerne bistå, og inviterer os til "de 3-ben" til møde eller konference. Udredningen skal være færdig inden Fiskerifondens deadline d. 18. feb. 2009.

Lidt blandede kommentarer fra mødet:

EU ved nu godt at tang også er akvakultur.

Agrotech har interesse i tang, da man allerede nu anvender medicinske stoffer i mikroalgers pigmenter o.a. De vil meget gerne hjælpe til med afsætningskanaler for tang til landbruget, da de har kontakterne hertil.

Foulum undersøger brunalger, for om der er stoffer, der kan erstatte brugen af penicillin. Tang har været givet som fodersupplement til gravide får i Grønland (60 g i foderet, kontrol fik hvede) og fødselsvægten af lammene ved enkeltfødsler var 0,5 kg større en kontrol.

Lars fra TI fortalte om deres arbejde hvor affaldsprodukter fra f.eks. bryggerier, afskalning af ærter og fra CPKelco med fordel kunne blandes eller bruges som additiv for at give en bedre forbrænding.

Jette, der også sidder i forskningsråd og bedømmer projekter, ser fordel i at understrege at der i tang (produktion) er sundhedsmæssige aspekter og affaldsproduktet kan anvendes som brændsel.

Ole G.Mouritsen er forfatter af en tangbog, som snart udkommer. Heri er der bl.a. historie og sundhedsmæssige fordele ved at spise tang, samt opskrifter med tang. Han har kontakt til flere kokke indenfor den finere madlavning, der har vist stor interesse for at bruge tang i madlavningen, og også har indført det på menukortet. Derudover har han skabt interesse hos fiskehandlere for at få dem til at sælge tang. Ole havde medbragt tangsnack, som han forklarede om og lod gå rundt til prøvesmagning. Smagsoplevelsen af tangen afhænger med af tilberedningen (f.eks. æblerøget eller ristet). Han fortalte om de mange gode stoffer tang kan bidrage med til vores krop og at sammensætningen af stoffer i tang er perfekt til vores genom, og at fisk har mange af de gode ting fra tangen.

DHI havde derefter sørget for aftensmad i form af brød og pålæg samt ostebord.

Til kaffen havde Susan bagt en gulerods/tang-kage.

Der var en livlig snakken med gamle såvel som nye bekendtskaber og mange fik sat ansigter på folk man havde hørt om eller snakket med per telefon.

Dansk Akvakultur opfordrer alle til at melde sig ind i gruppen "Venner af Dansk Akvakultur" på Facebook (www.facebook.com) og undersøger om man evt. kan lave en undergruppe af folk med interesse i tang.

Mvh
Susan

