



DE LOKALE DYDER

NYHEDSBREV | 02 | DECEMBER 2011

PRODUKTION AF TANG TIL KONSUM I LIMFJORDEN

Makroalgerne sukkertang og søl forekommer naturligt i Limfjorden, og som en del af aktiviteterne i projektet 'De lokale dyder' skal det nu undersøges, om Limfjorden kan blive permanent hjemsted for en kommerciel produktion af de to arter af tang til konsum- og industribrug.

Søl er en rødalge, som spises i tørret tilstand. Internationalt kendes produktet som Dulse, dillisk eller crannach. Sukkertang markedsføres rå, frosset eller tørret på en række internationale markeder som en form for salat under navnet 'kombu'. Som industriforarbejdet produkt anvendes sukkertang som stivelsesprodukt i den farmaceutiske industri og som sødestoftilsætning i sukkerfri produkter og diabetesprodukter.

Europa har gennem de seneste år haft et svagt stigende forbrug af tangprodukter, men forbruget i Europa er fortsat lille i forhold til fjernøstlige markeder. Således har tangprodukter på et tidspunkt udgjort op til 10 % af de japanske forbrugeres daglige kost. Det vurderes, at det danske marked for tang og tangbaserede produkter udgør ca. kr. 80 mio. årligt. Heraf går mellem 85 og 95 % til industriel forarbejdning til stabilisator- og fortykkelsesprodukter. Danisco og CP Kelco er store aktører på dette marked.

Dyrkning på forsøgsbasis er indledt

Nu er de første praktiske forsøg med at dyrke søl og sukkertang i Limfjorden indledt. Det skal i første omgang undersøges, om det overhovedet er muligt at få planterne til at vokse op i



De unge tangplanter udhænges på et væksttov i Limfjorden

Limfjorden i mængder, der kan høstes kommercielt. Sukkertang og Søl har deres naturlige vækstsæson om vinteren, og vil derfor være et godt supplement til det etablerede muslingerhverv, hvor vintertiden netop er lavsæson mht. arbejde. Dansk Skaldyrcenter (DSC) har i 2011 opdyrket Sukkertang i et landbaseret anlæg og dette er nu hængt ud i Sallingsund til videre opvækst. Derudover har DSC indkøbt færdige tanglinjer fra BlueFood A/S som er hængt ud i forskellige dele af fjorden med henblik på at afprøve vækstmulighederne under forskellige strøm- og saltforhold. Opdyrkningen af Søl er igangsat i det landbaserede anlæg.

Sideløbende har Dansk Skaldyrcenter sammen med TJ Consult udarbejdet en markedsanalyse, der har kortlagt dels udbuddet og dels forbruget af tangprodukter på verdensmarkedet. Det vurderes, at kvaliteten af tangprodukter fra Limfjorden vil kunne måle sig med tilsvarende produkter fra Norge, Irland, Island og Frankrig, der har en årelang tradition for dyrkning af tang til konsum og industrielle formål. I Danmark er der et enkelt forsøgsprojekt i gang, men ellers har Danmark ikke tradition for kommerciel udnyttelse af tang.



Her ses et udvalg af tangprodukter til konsum. Den væsentligste del af tangprodukterne i Europa anvendes dog i industrien som stabilisatorer til fødevarer og til farmaceutiske formål og industrielle formål

Markedsanalysen kan findes på Dansk Skaldyrcenters hjemmeside.

OM PROJEKTET 'DE LOKALE DYDER'

Projektet 'De lokale dyder' skal demonstrere, hvordan tilførsel af viden og kompetencer til et hårdt ramt område kan stimulere et lokalt baseret erhvervsområde – her muslingebranchen – og ruste erhvervet til den nødvendige omstilling.

Innovation og bæredygtig udnyttelse af den vestlige del af Limfjorden er kernen i projektet, som er støttet af Fornylsesfonden, Vækstforum i Region Nordjylland, Morsø Kommune samt



af aktører i muslingebranchen. 'De lokale dyder' har et samlet budget på 12,9 mio. kr., hvoraf den lokale skaldyrsbranche bidrager med 1,3 mio. kr.

Dansk Skaldyrcenter er projektholder, og projektets følgegruppe udgøres af repræsentanter for Skaldyrnetværket: Dansk Skaldyrcenter, Foreningen Muslingeerhvervet, Centralforeningen for Limfjordsfiskere og muslingeopdrætterne i form af Dansk Akvakulturs brancheudvalg for skaldyr.

Projektperioden løber indtil 2013, og aktiviteterne er samlet og forankret i en række arbejdsplaner, der hver især specifikt retter fokus mod vitale udviklingsmuligheder for erhvervet i bred forstand.