

Seliavų ikų gavybos šalutinių produktų vertinimas

FLAG: Venerno salynas ir Kinekulės kalnas, Švedija
Pietinė Venerno ežero dalis

Projekto apžvalga

Šis bandomasis projektas vienija žvejus, universitetus ir daug kitų viešųjų ir privačiųjų partnerių, užsiimančių tyrimais ir kuriančių naujus procesus, siekiant sukurti vertę iš seliavų (*Coregonus* sp.) ikų gavybos šalutinių produktų.



Seliavų patelės vertinamos dėl jų ikų – delikateso, kuris gali kainuoti iki 100 eurų už kilogramą. Tačiau gavybos proceso metu gaunami keli šalutiniai produktai, kurie paprastai būna sunaikinami. Išmetami patinėliai taip pat turi potencialo, kuris kol kas neišnaudojamas.

Projektui vadovauja įvairių specialistų komanda, kurią sudaro aštuoni Venerno regiono žvejai bei Geteborgo universiteto ir Chalmerso technologijos universiteto mokslininkai. Prisijungė taip pat keletas viešųjų ir privačiųjų subjektų partnerių, pavyzdžiui, Maisto ir biotechnologijų institutas (SIK), prisidedantis prie produkto kūrimo, bei Maisto ir sveikatos sampratos centras, turintis didelę projektų valdymo patirtį ir plačią ryšių bazę produkto ir verslo plėtros srityse. Komanda išbandė įvairių seliavų šalutinių produktų naudojimo galimybių, tarp jų būtų:

- › naujo tipo gėlavandenių vėžių, mėgstamo Venerno ežero produkto, masalo gamyba
- › aliejaus gavyba iš seliavų atliekų
- › techniniai seliavų patinų ir patelių atskyrimo proceso tobulinimo sprendimai

Preliminarūs rezultatai rodo, kad vėžių masalo gamyba naudojant šalutinius seliavų produktus šiuo metu yra perspektyviausia, o aliejaus procesas vis dar techniškai sudėtingas. Projekto metu taip pat įkurta pelno nesiekianti asociacija. Ji subūrė visus projekto dalyvius, kurie ir toliau sudarys naujų idėjų ir iniciatyvų plėtotės platformą. Nagrinėjama tolesnė veikla pagal 4 kryptį, siekiant pereiti prie masinės vėžių masalo gamybos ir toliau bandyti vystyti naujus maisto produktus vietinio vartojimo reikmėms.

Pagrindinės pamokos

- › **Sąsajos su FARNET temomis:** pridėtinė vietos žuvininkystės produktų vertė, inovacijos
- › **Efektyvumas:** projektas buvo sėkmingas vystant pridėtinę vertę kuriančius procesus, naudojant suinteresuotų vietos šalių patirtį, taip pat skatinant verslumą ir žinių sutelkimą sukūrus vietos praktinę programą.
- › **Perkeliamumas:** Pagrindinis šio projekto tikslas buvo efektyvus bendradarbiavimas tarp įvairių suinteresuotųjų šalių (privatinių, visuomeninių subjektų, universitetų, žvejų). Jis turėtų būti skatinamas ir yra lengvai perkeliamas į kitus kontekstus. Regione sukurta kompetencijos platforma, projektas padėjo užmegzti ryšius su kitais 4 krypties projektų vykdytojais (žr. projekto santrauką Nr. 006-SE06 Mokyklos įgyvendinamas tvarios žuvininkystės projektas).
- › **Baigiamasis komentaras:** projektas sukūrė didesnio masto pridėtinės vertės kūrimo iniciatyvos bazę, įtraukdamas žvejus į naujovių procesą, kuris palengvins ir paskatins tolesnę plėtrą regione ir, tikėtina, kitur.

Bendros išlaidos ir EŽF įnašas

Bendros projekto sąnaudos: apie €65 930 (SEK 592 200)

FLAG įnašas: apie €19 506 (SEK 175 200) / (30 %)

Kitos viešosios išlaidos: apie €18 370 (SEK 165 000) / (Maisto ir sveikatos sampratos centras)

Privačios investicijos: apie €28 055 (SEK 252 000) (įnašas natūra – aštuonių žvejų darbo valandos)

Projekto informacija

Pavadinimas: Seliavų ikrų gavybos šalutinių produktų vertinimas

Trukmė: bandomasis tyrimas – nuo 2010 m. birželio iki 2011 m. rugsėjo (16 mėn.)

Problemos nagrinėjimo data: 2011 m. balandis

Projekto vykdytojas

AB Maisto ir sveikatos sampratos centras, Geteborgas

Koordinatorius: Elén Faxö

elen.faxo@fhcc.se

FLAG duomenys:

Venerno salynas ir Kinekulės kalnas, Švedija

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

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

[FLAGFactsheet](#)

Redaktorius: Europos Komisijos Žuvininkystės ir jūrų reikalų generalinio direktorato generalinis direktorius.

Garantijų atsisakymas: Nors Žuvininkystės ir jūrų reikalų generalinis direktoratas atsako už šio dokumento parengimą, jis neatsako už jo turinį ir negarantuoja duomenų tikslumo.