

Pressemeddelelse

Det Naturvidenskabelige Fakultet
Campusvej 55
5230 Odense M

Tlf. 6550 1000
Fax 6593 3805
www.sdu.dk/nat

Dato: 12. juli 2013

Blåmuslinger bliver lidt mindre - og meget mere lækre:

Storebælt egner sig fortrinligt til dyrkning af særligt sunde og delikate muslinger

Danmarks naturlige bestande af blåmuslinger er faldende pga. overfiskning, og derfor kan det være en god idé at dyrke muslinger under kontrollerede forhold. Gennem de sidste fem år har forskere fra bl.a. SDU eksperimenteret med dyrkning af muslinger i Storebælt og konkluderer nu, at Storebælt egner sig fortrinligt til opgaven – og at området måske endda vil give sundere og mere lækre muslinger, end vi er vant til.

”Storebælt byder på gode vækstmuligheder for blåmuslinger, bl.a. fordi der med havstrømmene kommer masser af føde fra Østersøen”, fortæller forskningsleder og professor Hans Ulrik Riisgaard fra Marinbiologisk Forskningscenter, Syddansk Universitet.

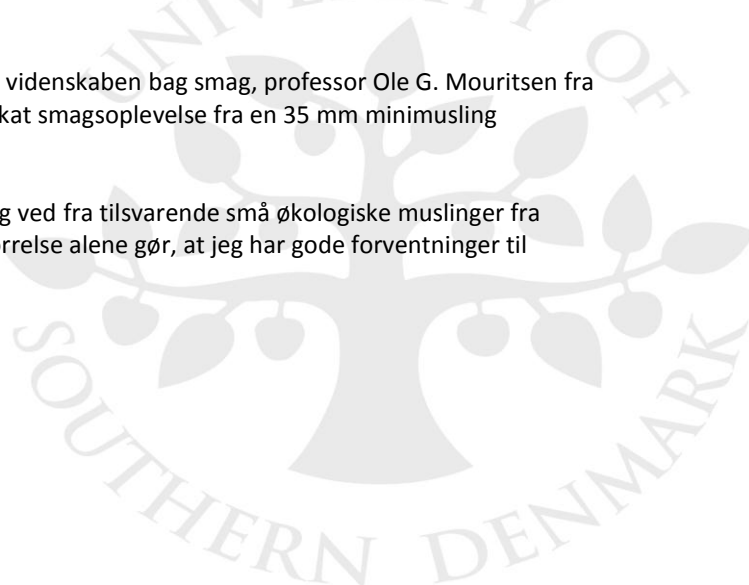
Gennem de sidste fem år har han og kolleger fra Aalborg Universitet, Danmarks Tekniske Universitet og Dansk Hydraulisk Institut eksperimenteret med at dyrke blåmuslinger på line i Storebælt. Parterne var samlet i forskningsprojektet MarBioShell, der var støttet af Det Strategiske Forskningsråd med godt 10 mio. kr. Projektet havde til formål at vurdere potentialet for dyrkning af linemuslinger i Storebælt.

”Med de gode strømforhold kan der etableres store dyrkningsanlæg, og i Storebælt er der ikke de samme iltsvindproblemer om sommeren som i de lavvandede fjorde”, forklarer han.

Dyrkningsforsøgene i bl.a. en forsøgs- og demonstrationsmuslingefarm har vist, at der med fordel kan dyrkes lidt mindre, men også meget mere lækre muslinger på liner i Storebælt. På en sommer kan linemuslingerne nå at blive ca. 35 mm lange. Det er 10 mm mindre end de traditionelle 45 mm lange muslinger, vi kender fra fiskehandleren, og de er en særlig delikatesse.

Iflg. smagsekspert og forfatter til flere bøger om umami og videnskaben bag smag, professor Ole G. Mouritsen fra Syddansk Universitet, vil man kunne forvente en mere delikat smagsoplevelse fra en 35 mm minimusling sammenlignet med den traditionelle 45 mm musling.

”Jeg har ikke smagt minimuslingerne fra Storebælt, men jeg ved fra tilsvarende små økologiske muslinger fra Limfjorden, at de kan være ganske fantastiske. Den lille størrelse alene gør, at jeg har gode forventninger til minimuslinger fra Storebælt”, siger han.



Lille og ung er ofte godt, når man snakker gastronomi. Lam smager bedre end får. Kylling bedre end høne. Kalv bedre end ko.

”Og sådan er det også med minimuslinger”, forklarer Hans Ulrik Riisgaard, som dog understreger, at denne påstand er subjektiv, idet smagsoplevelse og gastronomi ikke var været en del af det videnskabelige projekt. Men alle projektdeltagerne har smagt på minimuslingerne og er enige!

Minimuslingerne smager ikke kun bedre – de er muligvis også sundere end de større muslinger.

”Minimuslinger indeholder iflg. vore foreløbige studier flere poly-umættede fedtsyrer”, siger Hans Ulrik Riisgaard.

Der er yderligere fordele ved at dyrke minimuslinger i Storebælt, påpeger forskerne:

- Den konstante stærke strøm i Storebælt giver et ensartet produkt med lille variation i størrelsen og en stor kødfylde.
- Dyrkning i Storebælt kan foregå i hele dybden, og der kan produceres 30 – 40 kg pr. kubikmeter vand. Det svarer til 3-4.000 tons om året indenfor et produktionsområde på 250 x 750 m.
- Høstede muslinger, som i løbet af sæsonen ikke når de 30 mm, kan bruges til hønse- og fiskefoder.
- Muslinge anlægget kan pakkes sammen for vinteren og lægges på land, så storm og is ikke ødelægger det.

Fotos

To fotos vedhæftet, forestillende xx

Kontakt

Hans Ulrik Riisgaard, Marinbiologisk Forskningscenter i Kerteminde, SDU. Tlf. 6532 1433. email: hur@biology.sdu.dk
Mads Joakim Birkeland, DHI, tlf. 4516 9505. Email mbi@dhigroup.com

Ref

MarBioShell (2008-2012), final report 31 December 2012.

<http://www.marbio.sdu.dk/uploads/MarBioShell-final-report-31December%202012-final.pdf>

Denne pressemeddelelse er skrevet af kommunikationsmedarbejder Birgitte Svennevig.

Med venlig hilsen

Birgitte Svennevig
kommunikationsmedarbejder
Tlf. 6550 2936
E-mail birs@sdu.dk