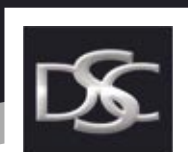
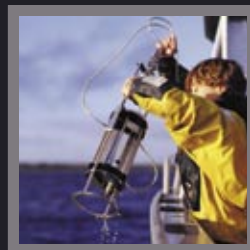


FORSKNING OG UDVIKLING SKALDYROPDRÆT, FISKERI OG INDUSTRI



DANSK SKALDYRCENTER



UDNYTTER FJORDENS NATURLIGE RESSOURCER

I Limfjorden er vækstbetingelserne for skaldyr optimale. I fjorden er der mange næringsalte der giver liv til de alger, som blandt andet muslinger og østers lever af. De relative høje sommertemperaturer, der også er et særkende for Limfjorden, bidrager yderligere til de gode vækstbetingelser.

Dansk Skaldyrcenters arbejde baseres på udnyttelsen af

fjordens naturlige ressourcer af planter og dyr, og skal bidrage til en positiv udvikling af skaldyrerhvervet i Danmark.

Vi forsker i ynglebologi og vækstforhold med henblik på dyrkning i kulturanlæg og vi arbejder med udvikling af rentable og miljøvenlige høstmetoder til kommerciel udnyttelse af uudnyttede ressourcer.

SKALDYRBRANCHEN I DANMARK SAMLES MED VIDEN OG KOMPETENCE



Dansk Skaldyrcenter er etableret som nationalt kompetence- og videnscenter, der med udgangspunkt i Limfjorden gennemfører forsknings- og udviklingsrelaterede opgaver for den danske skaldyrbranche.

Formålet er at fremme bæredygtig opdræt, fiskeri og industriel forarbejdning af skaldyr, således at udviklingen af skaldyrerhvervet er til gavn for erhvervslivet, befolkningen og miljøet.

Det gør vi ved at omsætte ny viden til praksis, og gøre den samlede viden tilgængelig for erhvervsmæssig udnyttelse.

Dansk Skaldyrcenter blev etableret i 2002, på baggrund af "Plan for fiskeri i Limfjorden" som er udarbejdet af Fødevareministeriet og Miljø- og Energiministeriet i samarbejde med Viborg Amt, Nordjyllands Amt og Ringkøbing Amt.

Samtidig er Dansk Skaldyrcenter en videreførelse af udviklingsprojektet "Skaldyropdræt i Limfjorden".

Vi har, i tæt samarbejde med de centrale forskningsinstitutioner og erhverv i branchen, skabt et væsentligt grundlag for vækst og udvikling af den danske skaldyrbranche.



BLÅMUSLINGER

Muslinger fjerner nærings-salte fra vandet gennem fødeindtag af alger, og gavner på den måde vandmiljøet. Opdræt af muslinger i fjorden er en produktion uden fodring, og uden brug af medicin og tilsætningsstoffer.

Opdrættede blåmuslinger hænger i "strømper" på liner lige under vandoverfladen. Det giver optimale

betingelser for væksten, og blåmuslingerne kan høstes 5 centimeter lange inden for et år. I en kvalitet der er yderst velegnet til konsum.

Specielt udviklet til muslingeopdræt, er muslinge-båden. Et uundværligt værktøj når vi udsætter og høster opdrættede muslinger. Metoder og værktøj er i konstant udvikling hos Dansk Skaldyrcenter.



ØSTERS

Dansk Skaldyrcenter producerer østersyngel med henblik på at forsyne kommercielle opdrættere med stabile leverancer af yngel året igennem.

Europæisk Østers fra Limfjorden er i høj kurs som delikatesse verden over. Der er derfor behov for at øge bestanden.

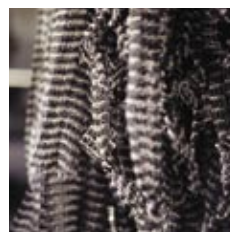
MULIGHEDER

De danske farvande indholder en lang række uudnyttede ressourcer.

Knivmuslingen er et bud på en ny delikatesse på det danske marked, der kan dyrkes i opdrætsanlæg.

Fjordrejer, strandkrabber, kammuslinger, hjertemuslinger, hummer, strandsnegle, taksekrabber og jomfruhummer er blot eksempler på eksisterende ressourcer i de danske farvande, der kan videreudvikles og skabe merværdi for branchen.

FRA FJORD TIL BORD



Det er lykkedes os at skabe bæredygtige metoder til opdræt. Nu kan vi følge blåmuslinger og østers lige fra de opdrættes og fanges - til kunderne spiser dem på restauranterne.

"Vores rolle er at være den spydspids der identificerer og skaber nye ressourcer og udvikler de eksisterende, så de kan udnyttes kommercielt. Vi stopper ikke op, selv om vi nu har fundet metoder til opdræt af østers og muslinger. Vi

har en række nye projekter med andre arter på vej, og vi bliver ved med at forske i alle de led, hvor produktet kan tilføres mere værdi"

- siger Frans Høyer, direktør for Dansk Skaldyrcenter.



KOMPETENCECENTER MED FJORDUDSIGT

Vi bor i vandkanten ved Limfjorden, centralt placeret i Nykøbing Mors.

I nybyggede faciliteter, har vi indrettet 3800 m² kontor- og produktionsfaciliteter med fjordudsigt!

Her er laboratorier, algevæksthus, østersklækkeri, maskiner til håndtering af muslinger, logi for forskere og gæster,

konferencefaciliteter og kaj-anlæg for fiskeri- og miljøfartøjer.

Vi samler branchens interessenter i vores fælles kompetencecenter, og har beboere som Danmarks Fiskeriundersøgelse, Århus Universitet, BioConsult, Fjord's, North Atlantic Prawns og Foreningen Dansk Skaldyropdræt.

Bestyrelsen er sammensat af en række myndigheder, organisationer og erhverv, der alle har interesse i at udvikle skaldyrbranchen i Danmark.

Følg vores arbejde på www.skaldyrcenter.dk



DANSK SKALDYRCENTER