

SUKSESSFØR: De første oppdrettshummerne i forskningsanlegget Norwegian Lobster Farm på Kvitsøy ble blå. Lekker farge, men ikke særlig etterspurt. Nå har oppdretterne funnet det optimale

Fra blå til svart h

Av METTE TORVUND

Utviklingen av et spesialfôr for hummer har gitt Norwegian Lobster Farm på Kvitsøy store forventninger til norsk oppdrettshummer.

Pilotprosjektet med å teste ut potensialet for oppdrett av porsjonshummer (300g) i resirkulert sjøvann gir gode resultater på Kvitsøy. Prosjektet startet opp høsten 2000, og målet er å produsere en porsjonshummer på 24-30 måneder.

– Foreløpige vekstresultater fra bruk av torskefôr ser lovende ut, og målsettingen begynner å bli realistisk, sier Asbjørn Drenngstig ved Norwegian Lobster Farm.

Fra blå til svart

Torskefôr er ikke et optimalt hummerfôr. Dette ga seg i første omgang utslag i at de første oppdrettshummerne fikk en svakere farge i skallet. Hummerne ble blå og lyseblå. Dermed meldte behovet seg for å utvikle et bedre egnet fôr.

– Høsten 2002 startet prosjektet med å utvikle et kommersielt anvendelig fôr, tilpasset industrielle krav til intensiv produksjon av hummer. Prosjektet gjennomføres i samarbeid med Høgskolen i Stavanger, Havforskningsinstituttet i Bergen og Rogalandsforskning, og støttes av Rogaland Fylkeskommune. Resultatene så langt viser at det er mulig å få en tilfredsstillende pigmenterings-

grad også ved bruk av et formulert fôr, sier Drenngstig.

Ny næring

I dag er det praktisk talt ingen kommersiell produksjon av mathummer noe sted i verden. Hummerklekkeriet på Kvitsøy er det eneste som er i drift i Norge. Anlegget har kapasitet til å produsere over 25 000 hummeryngel opptil 8-9 centimeter.

Prosjektet gir verdifull informasjon om en ny næring i startgropen.

– Det finnes ikke noen startfôringsproblemer med oppdrett av hummer. Nyklekket yngel spiser de fleste pelleterte fôrtyper med god appetitt. Derfor er det fullt mulig å drette opp hummer basert på et egnet formulert fôr helt fra klekking og fram til høsting. Vi ser derfor stort potensiale i landbasert mathummeroppdrett i framtiden, sier Drenngstig.

For å kunne drive anlegget kommersielt er Drenngstig og hans tre medeiere avhengig av å få utvidet anlegget til 100 000 hummer i voksen størrelse – 20-22 centimeter.

– For å få dette til er vi avhengige av investorer, men vi håper å kunne starte en kontinuerlig leveranse av porsjonshummer

STERNER VANNBEHANDLING

- Filtrering
- Diffusorer
- Overvåking
- Vannlutere
- Oksygenanlegg
- Måleteknikk
- Alarmanlegg
- Oppvarming
- UV-anlegg
- Ozon-generatorer
- Oksygenregulering
- Kjemidosering

Hydrotech Filteranlegg

Trommelfilter

En skånsom og effektiv uttransport av partiklene er nødvendig for å oppnå høy rensingseffekt. Hydrotechs unike konstruksjon av filterelementene muliggjør dette.



Skivefilter

Skivefilterets kompakte konstruksjon innebærer 2-3 ganger så stort filterareal sammenlignet med et trommelfilter med samme ytre dimensjoner. Dette medfører at Hydrotech Skivefilter er et fordelaktig alternativ ved gjenbruk og etterpolering av avlopsvann, finfiltrering av råvann eller andre bruksområder der man behøver ett lite arealkrevende filter med fin filteråpning og stort filterareal.



Overvåking med Oxyguard Commander

Nytt prosess-datasystem som med sin oppbygning er åpen for mange slags målinger og reguleringer. Millivolt eller milliamper målinger og utganger med relestyring/proposjonal eller puls pauserregulering. Commander software med netter-tilslutning og muligheter for tilkobling til andre feltbuss-systemer, som for eksempel foringsanlegg. Felibus-systemet gjør også at kablingen blir minimal i forhold til tradisjonelle systemer. Inngangs- og utgangsenheter blir plassert der hvor målingen og reguleringen skal foretas. Den nye sonden har også temperaturmåling og automatisk kalibrering med svært lite vedlikehold.



Kontakt oss for

ytterligere opplysninger

vedrørende vårt utstyrssortiment!

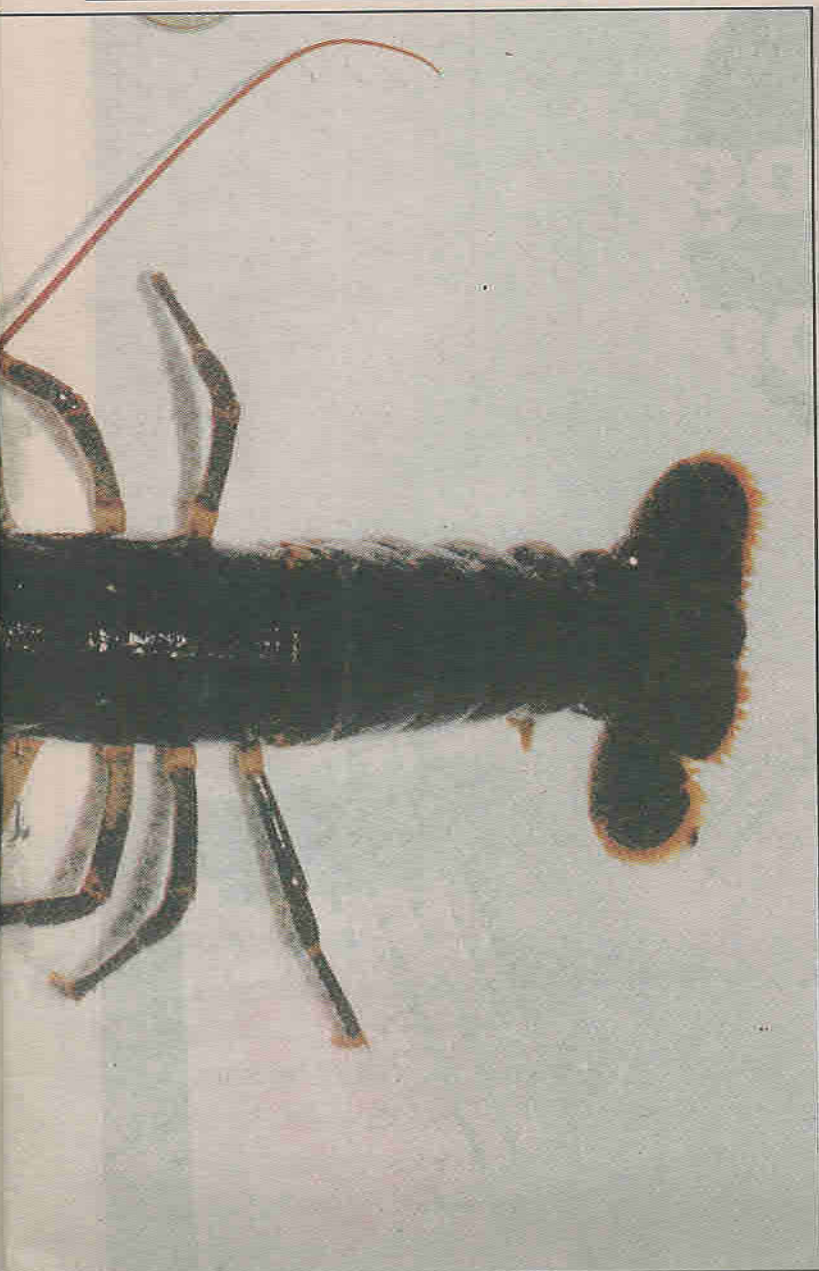


Sterner Aquafach AS

Hovedkontor
Arstrogen 10
PO.BOX 2554 N.1401 SKI
Tel.: + 47 84 83 94 08
Faks: + 47 84 83 94 10
sterner@sterner.no

Avd. Bergen
Osloegen 127
N 3227 Nestun
Tel.: + 47 55 82 94 64
Faks: + 47 55 10 98 05
jbergen@online.no

http://www.sterner.no
Avd. Nord-Norge
Sols 464
N-6378 Lakmus
Tel.: + 47 76 06 41 43
Faks: + 47 76 06 41 40
kolve@online.no



for som både gir vekst og pigment. Foto: RUDOLF SVENSEN

ummer



GODE RESULTATER: Pilotprosjektet med å teste ut potensialet for oppdrett av porsjonshummer (300g) i resirkulert sjøvann gir gode resultater på Kvitøy.

” Vi ser stort potensial i landbasert mathummeroppdrett i framtiden.

Asbjørn Drenngstig

til forretninger allerede om ett til to år. Allerede nå selger vi mindre kvanta norsk oppdrettshummer, avslutter Drenngstig.

mto@rogalandsavis.no



Asbjørn Drenngstig

Drep de, stek de

Rogalands Avis' matekspert, Tore Bruland, gir råd om tilberedning av havets delikatess – hummeren.

– Jeg sier ikke at det er feil å koke dyret. Hummeren blir bare så veldig mye bedre dersom du lager den til i steikeovnen.

Bruk små til middels store hummere. Legg den levende hummeren på skjærefjel med beina ned, rett ut halen og ta klørne til siden. Ta en kraftig kniv, legg den på hodet og del hummeren i to på langs med kniven.

Ost – strengt forbudt

Hummeren kan og stikkes i hodet, eller has ett minutt i kokende vann før du deler den, dersom du synes at det virker mer humant, noe det ikke er!, me-

ner Bruland.

– Det kalles gratinering, men det betyr ikke at du skal ha ost på råvarer til 400 kroner kiloet.

I dette tilfellet handler det om pensling med smør eller olje tilsatt en eller annen form for smak. Det viktige er at du ikke tilsetter for mye slik at du ødelegger den fine, milde søte hummersmaken. Du kan bruke litt, men dropp sauser og så veldig mye tilbehør. Tilbehør som faktisk kan gå bra er søte ting som mango, avocado, vanilje. Dette komplementerer det søte i hummeren, vel å merke dersom du balanserer det på en eller annen måte med syre. Det trenger ikke være mye. Noen dråper med appelsin kan være nok.

God appetitt, avslutter Bruland.

mto@rogalandsavis.no



Bakt hummer

I liten hummer per person (eventuelt halv dersom det er forrett). Noe å pensle den inn med.

- Sett steikeovnen på 230 grader.
- Del hummeren i to som beskrevet tidligere.
- Ta ut paven (magesekken som ligger i hodet).
- Ta ut tarmen (som ligger fra hode til hale)
- Legg på brett og pensle inn med eventuell smak.
- Stek hummeren midt i ovnen med kjøttside opp 10 til 15 minutter maks. (Den blir ikke like rød som ved vanlig koking).
- Ta ut, avkjøl litt og server.



Hummer med basilikum og chili

1/2 dl god olivenolje.
En neve frisk basilikum.
1 fedd hvitløk
1/2 ts finhakket chili.
Salt og pepper.

- Kjør ingrediensene i en foodprosessor.
- Pensle hummeren med blandingen og bak som tidligere.
- Avkjøl litt og server.

Hummer med vanilje

50 g svært mykt smør.
1 vaniljestang
1/2 ts revet appelsinskinne og noen dråper appelsin.



- Bland ingrediensene og bak i ovn som ovenfor.

Hummer med vårløk

50 g svært mykt smør.
1/2 liten vårløk
salt og pepper

- Hakk vårløken og bland den med smøret.
- Salte og pepre, og smør et tynt lag over hummerkjøttet helt fra halen til hodet.
- Bak i ovnen og server med med brød og smør.



PARTER: Legg den levende hummeren på skjærefjel med beina ned, rett ut halen og ta klørne til siden. Ta en kraftig kniv, legg den på hodet og del hummeren i to på langs med kniven.



HUMMER med vårløk.