

MARF som den kommersialiserte marine BARF

Lære av det virkelige liv

Casestudier om MARIPET og suksesshistorier om
bruk av bifangst og utkastfisk

MARF er et forslag til en forretningsmodell der det skal utvikles en prototype på et råfôr for hund og katt der en stor andel av råstoffet som brukes kommer fra bifangst og utkastfisk

En cases tudie fra (Tyrkia), identifisert av Ege-universitets støtteprogram for vitenskap- og teknologisenter.
(Ege-universitetet, Izmir - Tyrkia)

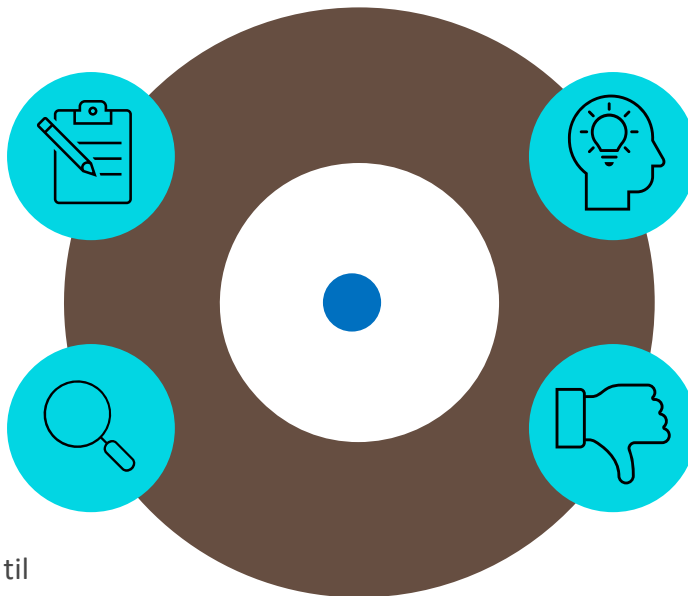
Oversikt over casestudiet

Beskrivelse

Næringsmiddelindustrien som produserer fôr til kjæledyr, har en årlig vekst på 2,6 %. Sektorens har et stadig økende behov for råvarer av “animals opprinnelse”.

Identifisert (modulspesifikk praksis)

Omdanning av bifangst og utkastfisk til en kommersiell ingrediens/produkt for bruk i kjæledyrfôrindustrien.



Fordeler

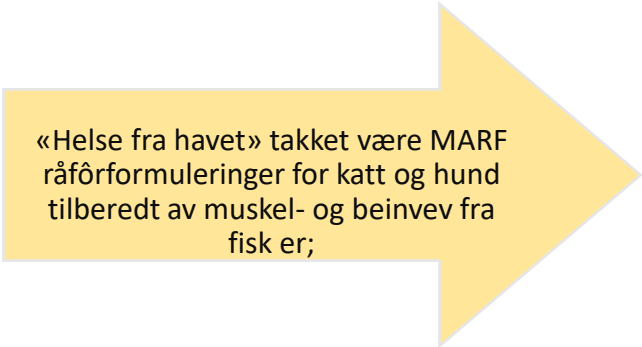
På denne måten vil de negative miljøeffektene av bifangst og utkastfisk reduseres. Det vil også tilføres en merverdi til biomassen gjennom økt foredlingsandel.

Ulemper

I Tyrkia kastes i gjennomsnitt 45 % av den årlige marine fangsten på 430 000 tonn tilbake i havet.

Beskrivelse av casestudien

Hovedideen i forslaget er at "fisk som kastes tilbak i havet", bør omdannes til et verdiskapende produkt og inngå i økonomien. Næringsmiddelindustrien som produserer fôr til kjæledyr, har en årlig vekst på 2,6 %.



«Helse fra havet» takket være MARF
råfôrformuleringer for katt og hund
tilberedt av muskel- og beinvev fra
fisk er;

- Sterk muskel- og skjelettstruktur;
- Friske tenner;
- Ingen dårlig åndelukt;
- Fin pels og myke hår;
- Høy fordøyelighet og mindre avføring;
- Færre allergiske reaksjoner;
- Sterk immunitet.

Hva er det som gjør det gunstig å markedsføre MARIPET?

Denne casestudien illustrerer en av metodene som brukes for å omdanne kassert fisk til et verdiskapende produkt.

Animalske ingredienser er de dyreste ingrediensene i kjæledyrfôr. Marine ingredienser (fisk som i dag blir kastet) har et potensiale til å bli en økonomisk viktig ingrediens i kjæledyrfôrsektoren.

Miljømessige og økonomiske konsekvenser



1. Økt utnyttelse av biomassen



2. Bevaring av økosystemets struktur



3. Skape en økonomisk viktig ingrediens av animalsk opprinnelse.



4. Levedyktighet på lang sikt

Referanser:

- *Aydin, I., Altan, O., 2022. MARF som den kommersialiserte marine BARF. Ege University Science and Technology Application Center Academic Support Program.*

Det relaterte innholdet til denne casestudien er identifisert fra offentlig informasjon som er publisert av eierne av innholdet.

Ansvarsfraskrivelse:

Europakommisjonens støtte til produksjonen av denne publikasjonen innebærer ikke en godkjenning av innholdet, som kun gjenspeiler forfatternes synspunkter, og Kommisjonen kan ikke holdes ansvarlig for eventuell bruk av informasjonen i publikasjonen.

GARUM ET FERMENTERT ALTERNATIV

Casestudie fra (Tyrkia), identifisert fra forskning utført av
(Izmir Metropolitan Municipality, Tyrkia).

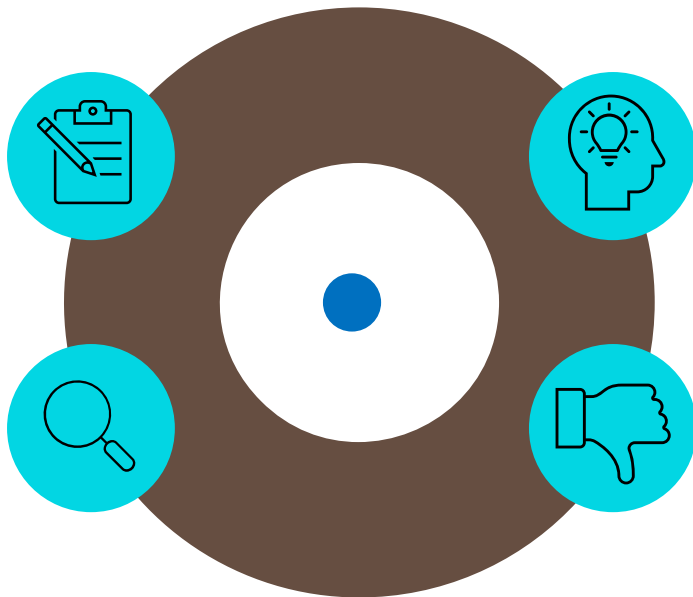
Oversikt over casestudier

Beskrivelse

1400 år gammel product. Fiskerne ønsket å benytte organer, bein og blod når de konserverte fiskekjøttet gjennom røyking eller tørking. De benyttet derfor en metode som innebar fermentering, som skapte produktet Garum.

Identifisert (modulspesifikk praksis)

Ved hjelp av moderne laboratorier arbeider forskere med å gjenskape garum.



Fordeler

Denne casestudien representerer en eldgammel kulinarisk praksis, som et alternativ for å øke utnyttelsen av bifangst og utkastfisk.

Ulemper

Spiseklare smakstilsetninger av reke- og fiskeopprinnelse gjør det vanskelig å opprettholde tradisjonene.

Beskrivelse av case studien

Fiskerne syntes det var uakseptabelt at deler som indre organer, bein og blod skulle gå til spille mens fiskekjøttet ble utnyttet gjennom konservering som røyking eller tørking. For å unngå dette ble det tatt i bruk en metode der fiskens blod, bein og indre organer ble fermentert i "Dolia" (store leirkrukker) med salt- eller sjøvann. Denne prosessen ble brukt til å produsere det romerne kalte garum.



Ved hjelp av moderne laboratorier arbeider forskere med å gjenskape garum.



Metode



Proessen startes ved at småfisk gjennomgår en autolytisk prosess, etterfulgt av en fermentering der bakterier i tarmen bryter ned celleveggene og gjør muskelvevsproteiner flytende. Salt bremser gjæringen, slik at melkesyrebakterier kan undertrykke illeluktende giftstoffer som kadaverin og putrescin. Etter 25 dager blir det dannet en pasta av oppløste fiskedeler og en ravfarget væske med en duft av tørket fisk, tang og krydder. Denne sausen, som var rik på glutaminsyre, i likhet med parmesan og umami-rike matvarer som tamarisauis og kokt sopp, fungerte garum som en viktig proteinkilde i romertiden (Bernal-Casasola, D., 2016).

Hva er det som gjør det gunstig å markedsføre MARIPET?

Denne casestudien representerer en eldgammel kulinarisk praksis. Produksjon av garum er potensiell prosess for å bedre utnytte bifangst og utkastfisk.

Miljømessige og økonomiske konsekvenser



1. Bedre utnyttelse av
bimassen



2. Bevaring av
økosystemets struktur



3. Redusere
lønnskostnadene



4. Levedyktighet på
lang sikt

Referanser:

- *Bernal-Casasola, D., 2016, Garum in context: new times, same topics in the post-Ponsichian era, The Inland Seas, Towards an Ecohistory of the Mediterranean and the Black Sea.*
- *Ulaş, U., 2020, 10 Maddede Garum: Antik Dünyanın En Sevilen Çeşnisi, <https://10layn.com/10-maddede-garum/>*
- *Öztürk F., İzmir'de 1400 yıl önce "garum" Tüketimi <https://www.gazeteduvar.com.tr/izmirde-1400-yil-once-garum-yeniyormus-galeri-1589172>*

Det relaterte innholdet til denne casestudien er identifisert fra offentlig informasjon som er publisert av eierne av innholdet.

Ansvarsfraskrivelse:

Europakommisjonens støtte til produksjonen av denne publikasjonen innebærer ikke en godkjenning av innholdet, som kun gjenspeiler forfatterens synspunkter, og Kommisjonen kan ikke holdes ansvarlig for eventuell bruk av informasjonen i publikasjonen.