

MARF sem Markaðsvætt Marine BARF

Lærdómur úr raunheimum

Málsrannsókn um MARIPET og Brottkast við Fiskveiðar
Notkun Árangurssaga

MARF er tillaga að viðskiptamódeli þar sem þróuð verður hráfæðisfrumgerð þar sem stór hluti sjávarfangs sem fer í dag til spillis verður notaður í fóðurgerð fyrir húsketti og hunda.

Málsrannsókn frá Tyrklandi (Turkiye), greining frá Ege
University Science and Technology Center Support Program
(Ege University, Izmir - Turkiye)

Case Study Overview

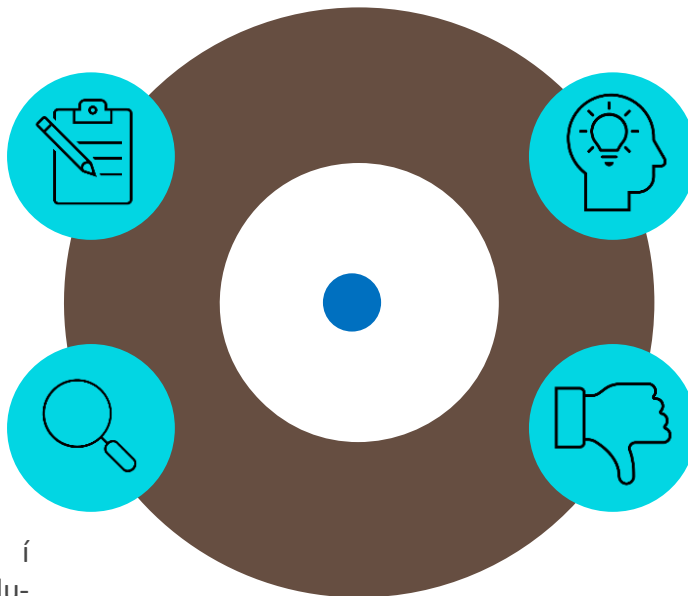
Lýsing

Matvælaíðnaðurinn sýnir að markaðurinn fyrir gæludýra-fóður eykst árlega um 2.6%.

Þá er sá hluti mikilvægastur og eykst mest, bæði í blaut- og þurrmat, "hráefni úr dýraríkinu".

Greining (eininga-tengdar aðferðir)

Breyting á brottkasti fiskveiða yfir í hráefni/vöru í atvinnuskyni í gæludýrafóðuriðnaði.



Kostir

Með þessu verður dregið úr neikvæðum áhrifum sem brottkast sjávarfangs hefur á vistfræðilegt jafnvægi og hægt að koma því inn í hagkerfið sem virðisaukandi afurð.

Ókostir

Í Tyrklandi er að meðaltali 45% af árlegum 430 þúsund tonna sjávarafli hent aftur í sjóinn áður en landað er, hann er EKKI NÝTTUR. Á meðan brottkast við fiskveiðar er stundað er ekki hægt að sporna gegn því.

Lýsing á Málsrannsókn

Meginhugmynd þessarar tillögu er að «Sjávarfang sem í dag endar í brottkasti á að breyta í virðisaukandi vöru og koma inn í hagkerfið». Markaðir með gæludýrafóður sýna vöxt um 2.6% árlega.

Heilsukostir úr hafi með hjálp hráfæðissamsetningu MARF fyrir hunda og ketti, unnin úr vöðva- og beinvef sjávarfangs eru eftirfarandi...

- Styrking vöðva og beina;
- Heilbrigðar tennur;
- Engin andfýla, heilbrigðara gin;
- Heilbrigður og mjúkur feldur;
- Hátt hlutfall meltanleika fæðu og minni saur;
- Minni ofnæmisviðbrögð;
- Sterkara ónæmiskerfi.

Hvað gerir það verðmætt að upphefja MARIPET?

Þessi málsrannsókn sýnir eina af þeim aðferðum sem notaðar eru til að breyta ónotuðu fiskmeti í virðisaukandi vöru.

Hráefni úr dýraríkinu eru dýrustu vörurnar í gæludýrafóðri. Hráefni úr sjávaruppruna (fiskur sem fargað er) mun berast til gæludýrafóðurgeirans sem efnahagslega mikilvægt aðalhráefni.

Umhverfis- og efnahagsáhrif



1. Minnka sóun



2. Varðveisla
uppbyggingar
vistkerfa



3. Nýta efnahagslega
mikilvægt hráefni úr
dýraríkinu



4. Vænlegt til framtíðar

Heimildir:

- *Aydin, I., Altan, O., 2022. MARF as the Commercialized Marine BARF. Ege University Science and Technology Application Center Academic Support Program.*

Tengt efni þessarar málsrannsóknar hefur verið auðkennt úr opinberum upplýsingum sem birtar eru af eigendum efnisins.

Fyrirvari:

Stuðningur framkvæmdastjórnar Evrópusambandsins við gerð þessa rits felur ekki í sér stuðning við innihaldið sem endurspeglar aðeins skoðanir höfundar og framkvæmdastjórnin getur ekki borið ábyrgð á hvers kyns notkun sem kann að vera gerð á upplýsingum sem þar er að finna.

GARUM - FORN MATARVENJA SEM DREGUR ÚR SÓUN FISKMETIS

Málsrannsókn frá Tyrklandi (Turkey), greining og rannsóknir
unnar af (Izmir Metropolitan Municipality, Turkey)

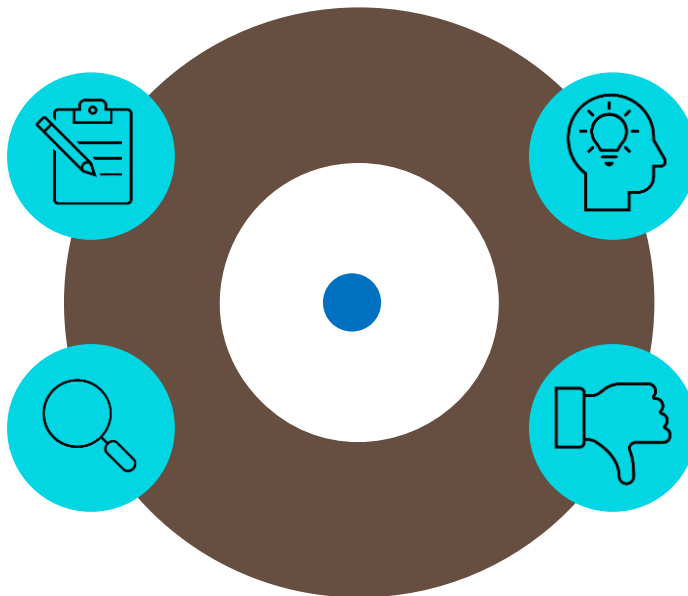
Case Study Overview

Lýsing

1400 ára gömul matarvenja. Veiðimenn forðuðust að sóa afskurði fisks, beinum og blóði þegar þeir unnu flökin með reykingu eða þurrkun. Til að koma í veg fyrir sóun notuðu þeir aðferð sem fólst í gerjun-niðurbrot og gerð á Garum.

Greining (eininga-tengdar aðferðir)

Notkun nútíma rannsóknarstofa og störf fræðimanna við að finna bestu verkferla við gerð garum.



Kostir

Þessi málsrannsókn leggur til forna matreiðsluaðferð sem eina af leiðunum til að draga úr brottkasti og vannýtni af fiski. Nota það sem aðferðafræði til að meta fargað úrgang

Vankantar

Tilbúinn kryddlögur af rækju- og fiskuppruna gerir hefðum erfitt fyrir Aukin vinna fyrir fiskveiðimenn.

Lýsing á málsrannsókn

Fiskimönnum þótti óviðunandi að innri líffæri, bein og blóð fisksins færu til spillis á meðan flökin voru unnin með reykingu eða þurrkun. Til að koma í veg fyrir þessa sóun var notast við aðferð þar sem blóð, bein og innri líffæri fisksins voru látin fara í gerjun-sjálfróf í „Dolia“ (stórar leirkrukkur) með salti eða sjó. Þetta ferli var notað til að framleiða Garum.



Notkun nútíma rannsóknarstofa, fræði-menn leita bestu verkferla við gerð garum



Aðferðafræði



Rotnun fiskmetis kemur af stað niðurbroti, þar sem bakteríur í þörmum þeirra brjóta niður frumuveggi og gera vöðvavefsprótein fljótandi. Salt hægir á gerjun og gerir mjólkursýrugerlum kleift að bæla niður illa lyktandi eiturefni eins og cadaverine og putrescine. Eftir 25 daga var orðið til deig af uppleystu fiskmeti, toppað með gulbrúnum vökva með lykt sem líktist harðfiski, þangi og kryddi. Þessi sósa, rík af glútamínsýru, í ætt við parmesan ost og umami-ríkan mat eins og tamari sósa og soðna sveppi, þjónaði sem öflugur próteingjafi (Bernal-Casasola, D., 2016)

Hvað gerir það verðmætt að upphefja MARIPET?

Þessi málsrannsókn tilgreinir forna matarvenju sem eina
leið til að draga úr sóun verðmæta í sjávarútvegi.

Nota sem aðferðafræði til að nýta hráefni sem fer í dag til
spillis.

Umhverfis- og efnahagsáhrif



1. Minnka sóun



2. Varðveisla
uppbyggingar
vistkerfa



3. Lækkun
launakostnaðar



4. Langtíma
hagkvæmni

- *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>*

Tengt efni þessarar málsrannsóknar hefur verið auðkennt úr opinberum upplýsingum sem birtar eru af eigendum efnisins.

Fyrirvari:

Stuðningur framkvæmdastjórnar Evrópusambandsins við gerð þessa rits felur ekki í sér stuðning við innihaldið sem endurspeglar aðeins skoðanir höfunda og framkvæmdastjórnin getur ekki borið ábyrgð á hvers kyns notkun sem kann að vera gerð á upplýsingum sem þar er að finna.