

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

---

## Inhemskt fiskfoder bra för både fiskerinäringen och havet

Prost, Pia

*Published in:*  
Skärgård

Published: 01/01/2020

*Document Version*  
Accepted author manuscript

*Document License*  
Publisher rights policy

[Link to publication](#)

*Please cite the original version:*

Prost, P. (2020). Inhemskt fiskfoder bra för både fiskerinäringen och havet. *Skärgård*, (1), 32.  
<https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202201148252>

### General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

### Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

## Inhemskt fiskfoder bra för både fiskerinäringen och havet

**Text: Pia Prost**

*Som den första tillverkaren i Finland producerar Salmonfarm i Kasnäs på Kimitoön fiskmjöl och fiskolja av strömming och vassbuk för tillverkning av bland annat foder för fiskodlingar, svin och fjäderfä. Detta är även ett steg i att avlägsna näringsämnen från Östersjön.*

Enbart tre procent av den totala strömmingsfångsten på 126 000 ton kilo (Luke, 2018) används som livsmedel i Finland. Resten används som foder för pälsdjur, som råvara för fiskmjöl eller så exporterades den som livsmedel. Över hälften går till pälsdjursfoder. Eftersom minkarna och rävarna inte föds upp för att ätas, försvinner strömmingen ut ur näringskedjan.

- Genom att istället producera fiskmjöl av strömming och vassbuk, kan man tillvarata deras goda näringsmässiga egenskaper i produktionen av regnbågslax. I motsats till strömmingen blir laxen allt populärare som matfisk, konstaterar **Roger Hakalax**, som är produktionschef på Salmonfarm.

Fiskmjöl användes i fiskfoder redan på 1960-talet. Det framställs genom att man avlägsnar vatten och fett ut fiskrens eller hel fisk. Ännu på 1990-talet användes också vått foder, vilket i praktiken var en mald massa av bland annat färsk strömming. Vid denna tid var dioxinrening ännu ett okänt begrepp, och man kunde uppmäta kraftigt förhöjda värden av dioxin i den odlade fisken.

Vid den nya fiskmjölsanläggningen på Kimitoön avlägsnas det dioxin och PCB som ingår i råvarorna, det vill säga i strömming och vassbuk, och fås bort från näringskedjan.

- Vid själva dioxinreningen värmer vi upp oljan och kör den igenom filter av aktivt kol. Med denna teknik försvinner inte de omega-3 fleromättade fettsyrorerna och den renade fiskoljan är lämplig för tillverkning av foder. Vi talar om några gram dioxin på årsbasis, men det är viktiga gram. Det använda kolet behandlas som problemavfall.

Salmonfarm jobbar med både fiskodling och –förädling. I fiskodlingsenheten odlas både regnbågslax och sik. Fiskmjölsfabrikens produkter, fiskmjöl och fiskolja, vidareförädlas av olika samarbetsparter till fiskfoder.

Roger Hakalax berättar att fabriken nu varit i gång i fyra år. Som råvara används 35-40 miljoner kg strömming och vassbuk per år, vilket år 2020 motsvarar drygt 40 % av den finska fiskekvoten.

- Denna fiskmängd avlägsnar ungefär 175 ton fosfor och 900 ton kväve från Östersjön, samtidigt som stora mängder hälsosam strömming kanaliseras in i människans näringskedja. Fiskmjölsfabriken innebär också en trygghet för fiskeriindustrin, eftersom vi kan erbjuda en bra försäljningskanal för stora mängder fisk. Fiskmjölsfabriken höjer Finlands självförsörjningsgrad på protein med 15 procentenheter och bidrar till att avlägsna näringsämnen ur Östersjön.
- Finländarna uppskattar inhemsk odlad fisk, säger Hakalax, och målsättningen ur både miljö- och sysselsättningssynvinkel är att höja Finlands självförsörjningsgrad. Regnbågslaxen som idag odlas i Finland är godkänd av WWF tack vare bra foder och miljövänlig odlingsteknik.