
ОТГЛЕЖДАНЕ НА СЪОМГА

В НОРВЕГИЯ





НОРВЕЖКА СЪОМГА

ВКУСЪТ НА НОРВЕГИЯ

В Норвегия морската храна не е просто индустрия, тя е начин на живот.

Тъй като морето е толкова важна част от нашия живот, ние вземаме изключителни мерки, за да може то винаги да изхранва бъдещите поколения. В съчетание с хилядолетно риболовно наследство се постига качество на много специално ниво, което се открива в уникалния вкус на норвежката морска храна, която се набавя от чистите, студени води на Норвегия.

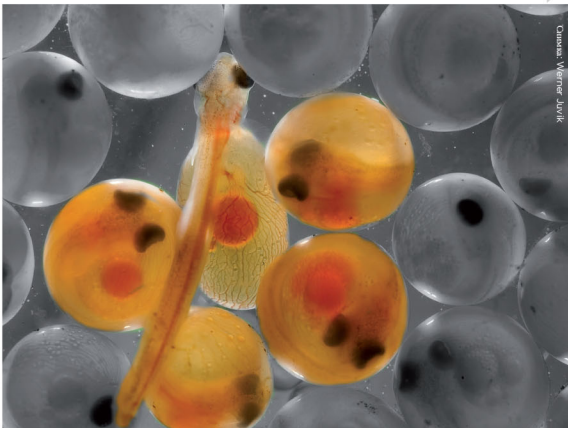
Индустрия, която е отговорна за 22 700 работни места в Норвегия и доставя риба до 100 коренно различни държави за приготвянето на 13 милиона ястия на ден, поражда множество истории. Това са истории-портрети на смели пионери, които са разработили приказна индустрия: норвежката аквакултура. Индустрията има също и дълга история на местно ниво, тъй като предприятията, които тя обхваща, представляват крайъгълен камък в много норвежки крайбрежни общности. И последно, но не и по значение, аквакултурата е един от най-важните отговори на Норвегия на предизвикателството, пред което е изправен светът днес: да произведе достатъчно количество здравословна храна за бързо нарастващото население

Позволете ни да ви запознаем с начина, по който отглеждаме норвежката съомга.

ОТ ХАЙВЕРА ДО ПАЗАРА







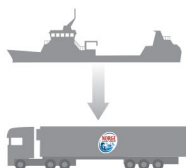
ХАЙВЕР

Процесът на отглеждане на сьомгата започва на сушата в инкубатор и, както и при сьомгата в природата, оплождането на хайвера се извършва в сладка вода. Хайверът се съхранява във вода с постоянна температура от 8°C за около 60 дни, преди да се излюпи.

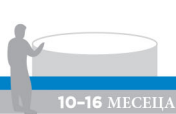
ЛИЧИНКИ

След излюпване личинките на сьомгата имат мехурче на стомаха, от което се изхранват – оттук и името личинки с жълтъчно мехурче. 4-6 седмици след излюпването личинките започват да ядат външна храна и в този момент могат да бъдат прехвърлени в по-големи сладководни вани.

КРАЕН ПРОДУКТ



Сьомгата се транспортира чрез кораби с резервоари за жива риба до съоръжения за преработка на риба, където се зашеметява, изкормва, измива и сортира по размер и качество. След това се изпраща или за преработка в Норвегия, или за продажба в търговската мрежа, или се експортира по суша или въздух до 100 страни по цял свят.



СОЛЕНА ВОДА



10-16 МЕСЕЦА

14-22 МЕСЕЦА



Photo: Frank Geysen / iStock



Photo: Linn Rokken

СМОЛТ

След 10-16 месеца в сладка вода съомгата е готова да бъде поставена в морската ферма. На този етап тя тежи не повече от 60-100 г. След излюпването рибата преминава през големи промени в процес на трансформация, наречен „смолтификация“. Тези промени позволяват на съомгата да живее в солена вода. На този етап съомгата се нарича „СМОЛТ“.

НАРАСТВАЩИ РИБИ

Съомгите се отглеждат в акваферми в морето и във фиорди за 14-22 месеца. Когато рибите достигнат тегло от 4-6 кг., те са готови за преработка.



MOPE OT OPIIT

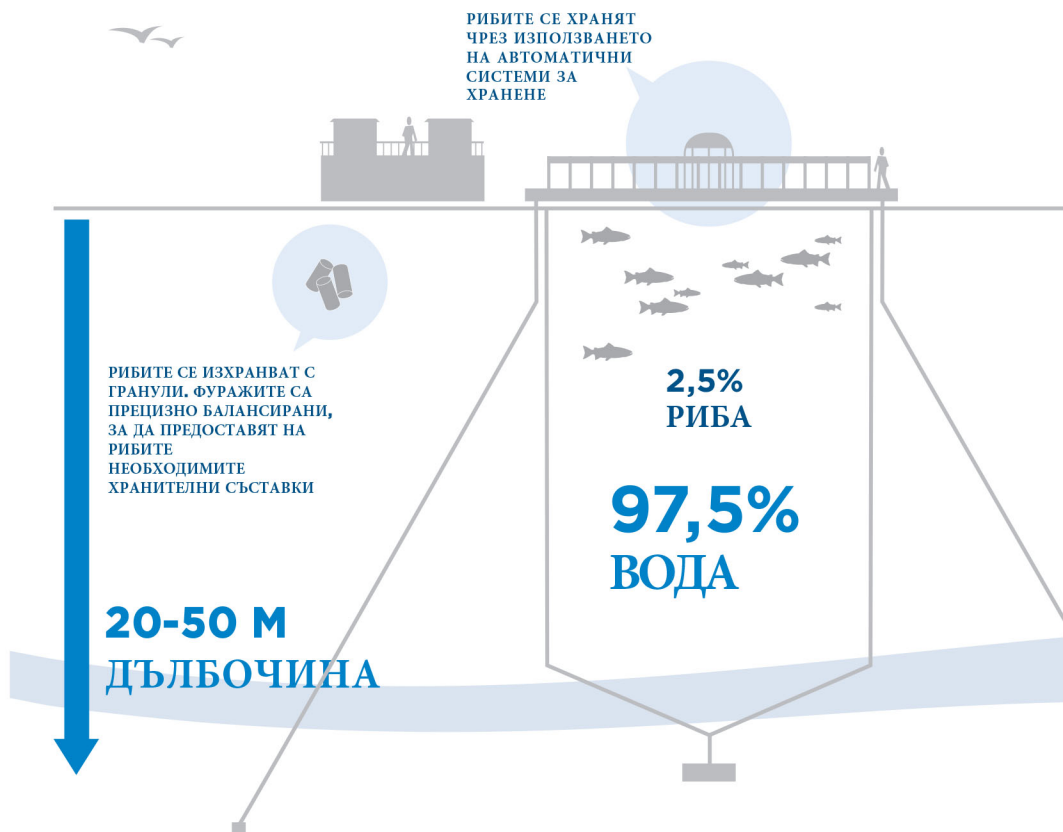




40 ГОДИНИ ОПИТ

ПЪРВОТО СЪОРЪЖЕНИЕ В СВЕТА ЗА ОТГЛЕЖДАНЕ НА СЪМГА Е БИЛО ПОСТРОЕНО ОТ ОВЕ И СИВЕРТ ГРЪОНТВЕДТ, ДВАМА БРАТЯ ОТ ХИТРА. ТО Е БИЛО РАЗПОЛОЖЕНО В ЛАКСВИКА НА 7 ЮНИ 1970 г. И ЗАРИБЕНО СЪС СЪМГИ „СМОЛТ“.

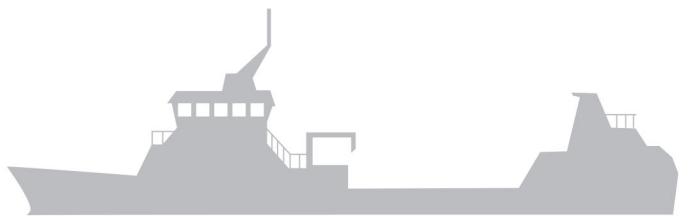
МОРСКИ СЪОРЪЖЕНИЯ



БРОЙ НА АКВАФЕРМИТЕ ЗА СЪОМГА В НОРВЕГИЯ

991

МОРСКИ
ОБЕКТА В
НОРВЕГИЯ



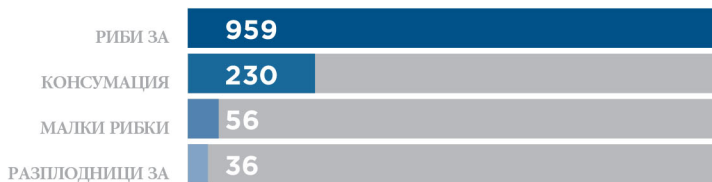
ИЗПОЛЗВА СЕ
ВИСОКОТЕХНОЛОГИЧНО
ОБОРУДВАНЕ ЗА
НАБЛЮДЕНИЕ НА
УСЛОВИЯТА, ПРИ КОИТО
СЕ ОТГЛЕЖДАТ РИБИТЕ,
ЗА ДА СЕ ГАРАНТИРА, ЧЕ
ТЕ СА ОПТИМАЛНИ



НАБЛЮДЕНИЕ НА: КИСЛОРОД ТЕКУЩА ТЕМПЕРАТУРА

СЪОРЪЖЕНИЯТА ЗА АКВАКУЛТУРА
ТРЯБВА ДА БЪДАТ РАЗПОЛОЖЕНИ НА
МЕСТА, КЪДЕТО ИМА ДОБРИ УСЛОВИЯ
НА ОКОЛНАТА СРЕДА

АКВАФЕРМАТА ЗА
СЪОМГИ Е
ЗАКОТВЕНА ЗА
МОРСКОТО ДЪНО



1281 ЛИЦЕНЗА В НОРВЕГИЯ

УСТОЙЧИВОСТ

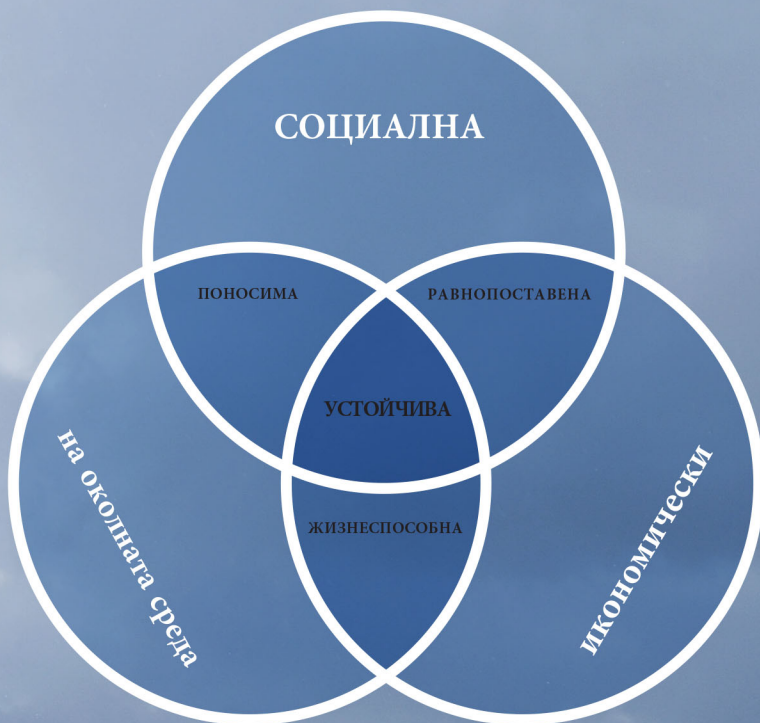
УСТОЙЧИВО ОТГЛЕЖДАНЕ НА СЪОМГА

ТРИ ОПОРНИ СТЬЛБА

Всички оценки на устойчивостта се основават на три опорни стълба: социална, икономическа и екологична устойчивост. И трите са еднакво важни и са свързани с отговорности и задължения.

Властите, рибовъдната промишленост и екологичните организации работят съвместно, за да направят отглеждането на съомгата устойчиво.





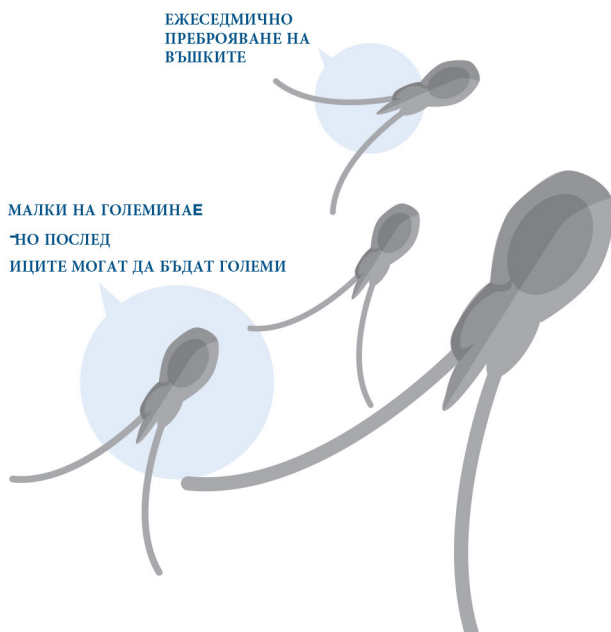
ДВЕ ГЛАВНИ ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА ПО ОТНОШЕНИЕ НА ЕКОЛОГИЧНАТА УСТОЙЧИВОСТ

1. КОНТРОЛ НА МОРСКИТЕ ВЪШКИ ПО СЪОМГАТА

РАЗЛИЧНИ МЕТОДИ ЗА ПРЕДПАЗВАНЕ И ЛЕЧЕНИЕ:	ИНОВАТИВНИ МЕРКИ:
ИЗПОЛЗВАНЕ НА РИБИ ОТ СЕМЕЙСТВО LABRIDAЕ КООРДИНИРАНО ОБЕЗПАРАЗИТЯВАНЕ ВЕТЕРИНАРНИ МЕДИКАМЕНТИ	РАЗРАБОТКА НА ВАКСИНИ БАНЯ РАЗВЪЖДАНЕ НА ПО-УСТОЙЧИВА СЪОМГА



Морските въшки по съомгата са естествен паразит. Нашата цел е да сведем броя на морските въшки по съомгите в норвежките фиорди до минимум, така че да поддържаме рибите в добро здраве и да намалим риска от разпространяване на зарази



2. ИЗБЯГАЛИ РИБИ

0%

ВИЗИЯ

Норвежката рибовъдна промишленост има визията да сведе броя на избягалите риби до нула. Бягството на отглеждана съомга не трябва да оказва негативно влияние върху запасите от дива съомга.

МЕРКИ, ПОСТИГАЩИ РЕЗУЛТАТИ

ГОДИНА	ДОКЛАДВАН БРОЙ ИЗБЯГАЛИ РИБИ
2006	921 000
2007	298 000
2008	111 000
2009	225 000
2010	252 000
2011	368 000
2012	38 000
2013	198 000

След инвестиции за над 1 милиард норвежки крони от страна на рибовъдната промишленост за научни изследвания и различни мерки, проблемът с избягалите риби е намалял значително.

От 2006 г. до 2013 г. броят на избягалите риби е намалял с почти 70%.

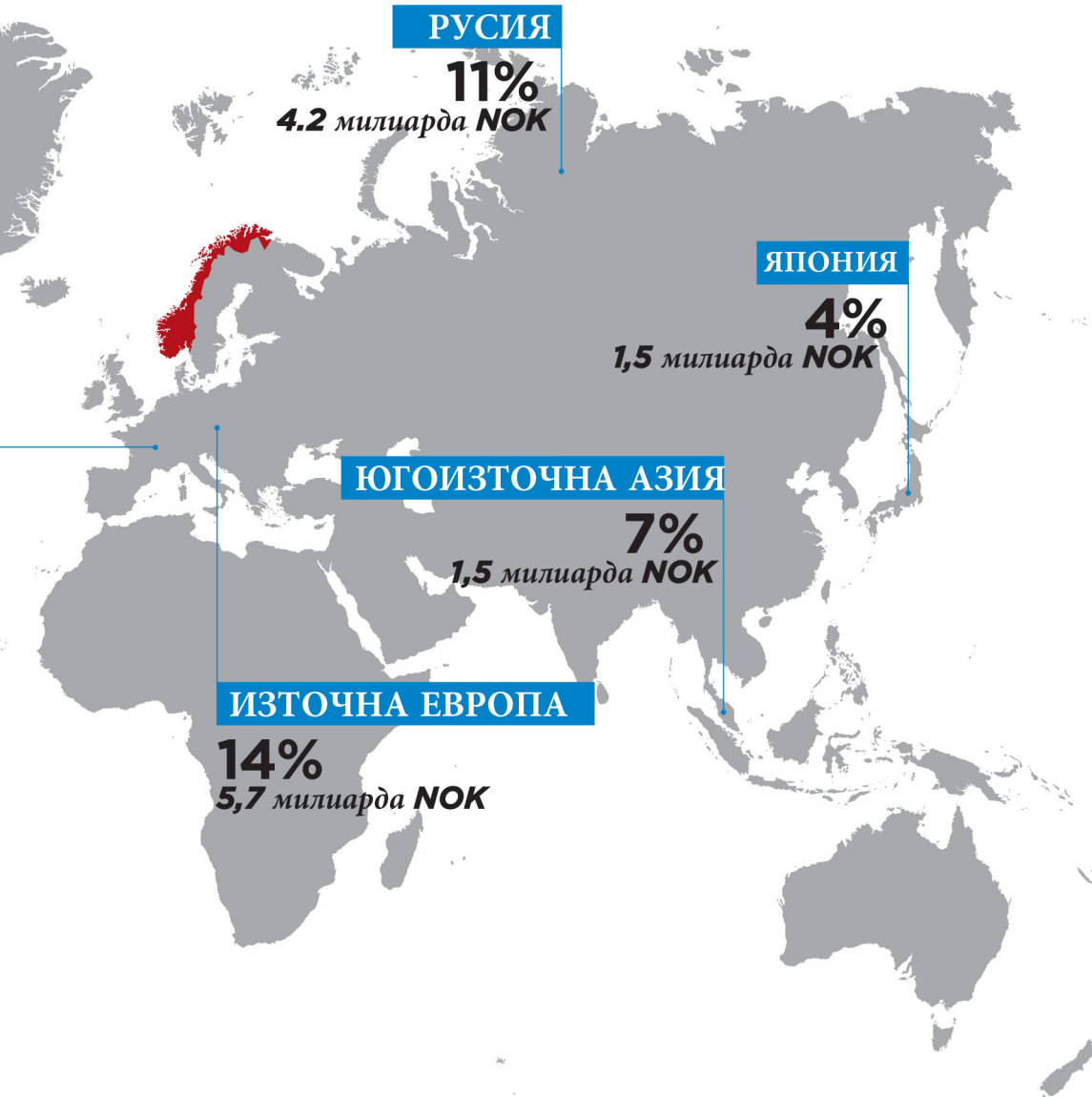
ГЛАВНИ ПАЗАРИ

НОРВЕЖКАТА СЪОМГА – ПЪТЕШЕСТВЕНИК ПО ЦЕЛИЯ СВЯТ



100 СТРАНИ

ПО-ГОЛЯМАТА ЧАСТ ОТ НОРВЕЖКАТА СЪОМГА Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ИЗНОС. ПРЕЗ **2013 г.** СТОЙНОСТТА НА ИЗНЕСЕНАТА ОТ НОРВЕГИЯ СЪОМГА ДОСТИГНА **39,8** МИЛИАРДА **NOK**. ФРАНЦИЯ Е НАШИЯТ НАЙ-ГОЛЯМ ЕКСПОРТЕН ПАЗАР ЗА СЪОМГА.



РУСИЯ

11%
4.2 милиарда **NOK**

ЯПОНИЯ

4%
1.5 милиарда **NOK**

ЮГОИЗТОЧНА АЗИЯ

7%
1.5 милиарда **NOK**

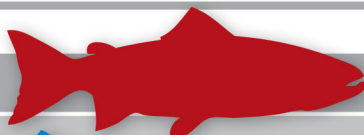
ИЗТОЧНА ЕВРОПА

14%
5.7 милиарда **NOK**

СВЕТОВНО ПРОИЗВОДСТВО НА АТЛАНТИЧЕСКА СЪОМГА



НОРВЕГИЯ 56 %



ЧИЛИ 23 %



ОБЕДИНЕНО КРАЛСТВО 8 %



СЕВЕРНА АМЕРИКА 7 %



ДРУГИ 7 %



Норвегия без съмнение е най-големият производител на атлантическа съомга в света и през 2013 г. нейният дял беше над 56% от световното производство.

ЗАЩО СЪОМГАТА Е ТОЛКОВА ПОПУЛЯРНА?



Photo: Anne Lise Norheim

ДОСТЪПНОСТ

Чрез аквакултурата става възможно да се доставя прясна съомга през цялата година. Производството не е сезонно, както при традиционните рибарници. Съомгата има добър вкус и може да бъде приготвяна по безброй различни начини. Ето защо тя е навлязла в много от световните кухни.

ВСЕКИДНЕВНИ ЯСТИА И ПРАЗНИЧНИ СЛУЧАИ

В Европа съомгата се появява все по-често във всекидневните ястия на заетите хора, като същевременно запазва своя статус в най-изисканите ресторанти. Може да се открие в много традиционни култури в страни по цял свят, като например под формата на сушена съомга на шведски маси.

СУРОВА!

В последните години съомгата започна да играе важна роля като съставка в приготвянето на суши. Съомгата, отглеждана в акваферми, е с високо и постоянно качество и е вкусна както сурова, така и сготвена.



Photo: Tom Haga

СЪОМГАТА Е ЗДРАВΟΣЛОВНА ХРАНА!

- И ВКУСНА!





ПИТАТЕЛНА ХРАНА



ЙОД

Йодът играе централна роля в метаболизма чрез регулиране на важни хормони. Рибата е важен хранителен източник на йод.

ВИТАМИН

Витамин В12 подпомага образуването на червените кръвни телца. Недостиг на витамин В12 може да доведе до анемия.

ВИТАМИН

Мастноразтворимият витамин D подобрява усвояването на калций и фосфати в червата и също така помага за регулирането на нивото на калций в кръвта.

ВИТАМИН

Основната форма на витамин А е ретинолът. Витамин А има важна функция за ретината на окото и помага за поддържане на лигавицата.

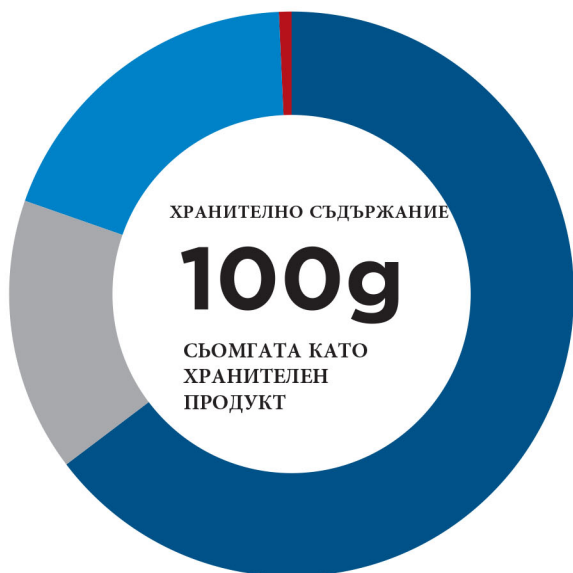
ОМЕГА 3

Сьомгата е добър източник на дълги, полиненаситени мастни киселини ЕРА и DHA. Приемът на ЕРА и DHA е по-ефективен като част от вашата диета, отколкото под формата на диетична добавка.


ПРОТЕИН

Протеинът в сьомгата съдържа всички незаменими аминокиселини. Поради това сьомгата може да се използва като единствен източник на протеин.

ХРАНИТЕЛНО СЪДЪРЖАНИЕ



 **ПРОТЕИНИ**
19 g

 **ВИТАМИНИ, МИНЕРАЛИ
И МИКРОЕЛЕМЕНТИ**
0,6 g

 **МАЗНИНИ**
15,7 g

 **ВОДА**
64,7 g

Данните по-горе са приблизителни и се основават на таблицата за състава на храните на Норвежкия портал за храните и на данните за морските храни от Норвежкия национален институт за изследвания на храненето и морските храни.

Norwegian Seafood Council

Strandveien 106
N-9291 Tromsø, Norway

Telephone: +47 77 60 33 33
Fax: +47 77 68 00 12
E-mail: mail@seafood.no



en.seafood.no