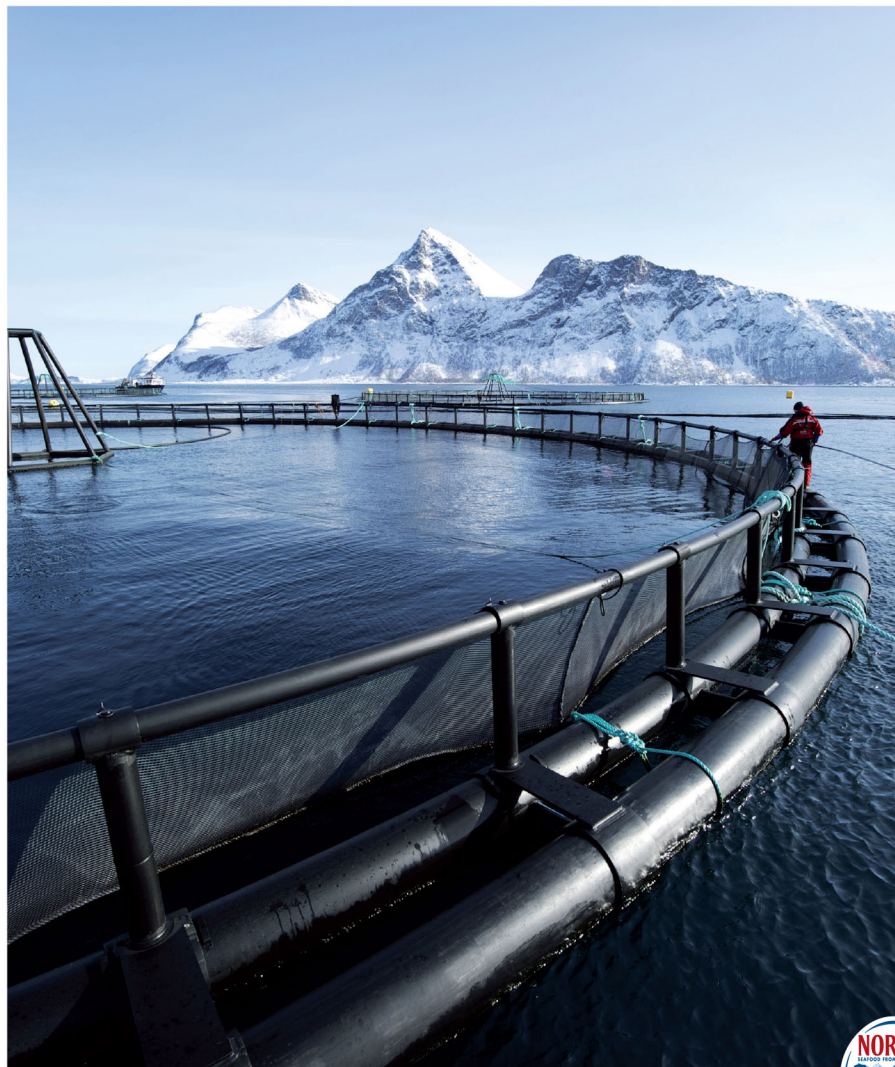

CHOV LOSOSOV

V NÓRSKU





Seaman
FISHING
GLOVES

NÓRSKY LOSOS

CHUŤ NÓRSKA

V Nórsku nie sú morské plody iba priemyselným odvetvím, je to životný štýl.

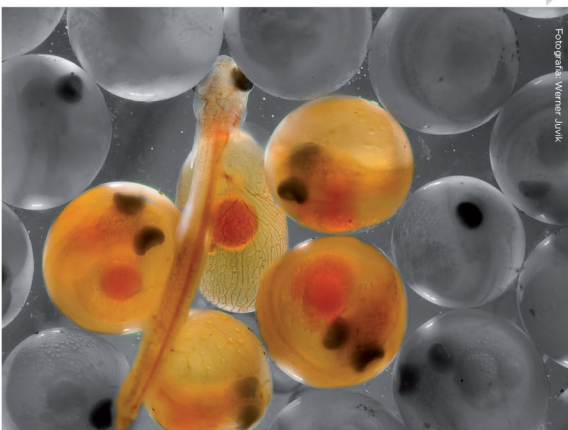
Keďže more je veľmi dôležitou súčasťou našich životov, vyvíjame veľké úsilie, aby sme zabezpečili, že sa udrží aj pre budúce generácie. V kombinácii s tisícami rokov rybárskeho dedičstva zabezpečuje veľmi špeciálnu úroveň kvality, ktorá sa prejavuje v jedinečnej chuti nórskeho plodu mora, pochádzajúcej z priehľadných chladných vôd Nórska.

Priemyselné odvetvie, ktoré zamestnáva 22 700 ľudí v Nórsku a zabezpečuje dodávku rýb do 100 veľmi rozdielnych krajín, kde sa z nich pripravuje 13 miliónov jedál denne, je zdrojom množstva príbehov. Sú to portréty statočných priekopníkov, ktorí stoja za vznikom rozprávky o tomto priemysle s názvom nórska akvakultúra. Tento priemysel má dlhú históriu aj na lokálnej úrovni, keďže činnosti, ktoré sú jeho súčasťou, tvoria základ mnohých nórskeho pobrežných komunít. Akvakultúra je v neposlednom rade jednou z najdôležitejších odpovedí Nórska na výzvu, ktorej v súčasnosti čelí celý svet: produkovať dostatok zdravého jedla pre rýchlo sa zväčšujúcu populáciu. Dovoľte nám predstaviť vám spôsob, akým chováme nórskeho lososa.

OD IKIER AŽ PO TRH







Fotografie: Werner Junik



Fotografie: Werner Junik

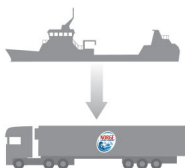
IKRY

Celý proces chovu lososov začína na súši v umelej liahni a rovnako ako v prípade lososa v prirodzených podmienkach prebieha oplodnenie ikry v sladkej vode. Ikry sa držia vo vode so stálou teplotou 8 °C počas asi 60 dní, a potom sa vyliahu.

MALÉ JEDINCE

Po vyliahnutí majú mladé jedince lososa na bruchu vak, z ktorého čerpajú živiny – odtiaľ pochádza názov „žltkový vačok rybky“. Asi 4 – 6 týždňov po vyliahnutí začínajú rybky prijímať potravu a môžu sa presunúť do väčších nádob so sladkou vodou.

KONCOVÝ PRODUKT



Losos sa na rybárskej lodi s nádržou odvezie do zariadenia na spracovanie rýb, kde ho zabijú, vypitvú, umyjú a zatriedia podľa veľkosti a kvality. Potom nasleduje ďalšie spracovanie v Nórsku, prevoz k predajcovi rýb alebo ho po súši či vzduchom exportujú do 100 krajín na celom svete.



SLANÁ VODA

10 – 16 MESIACOV



14 – 22 MESIACOV



Fotografias: Frank von Nottm



Fotografias: Lum Rekeena

MLADÝ LOSOS

Po 10 – 16 mesiacoch v sladkej vode je losos pripravený na umiestnenie v potravinárskom rybárskom zariadení v mori. Teraz má maximálne 60 – 100 g. Od vyliahnutia prešiel výraznými zmenami v procese nazývanom migrácia jedincov do mora. Tieto zmeny umožňujú prežitie lososa v morskej vode. Losos sa teraz nazýva "migrant".

RASTÚCA RYBA

Losos sa drží na akvafarmách v mori a fjordoch asi 14 – 22 mesiacov. Keď dosiahne hmotnosť 4 – 6 kg, je pripravený na spracovanie.



Fotografias: Norwegian Seafood Council

PROSPERUJÚCE ODVETVIE S BOHATÝMI SKÚSENOSŤAMI

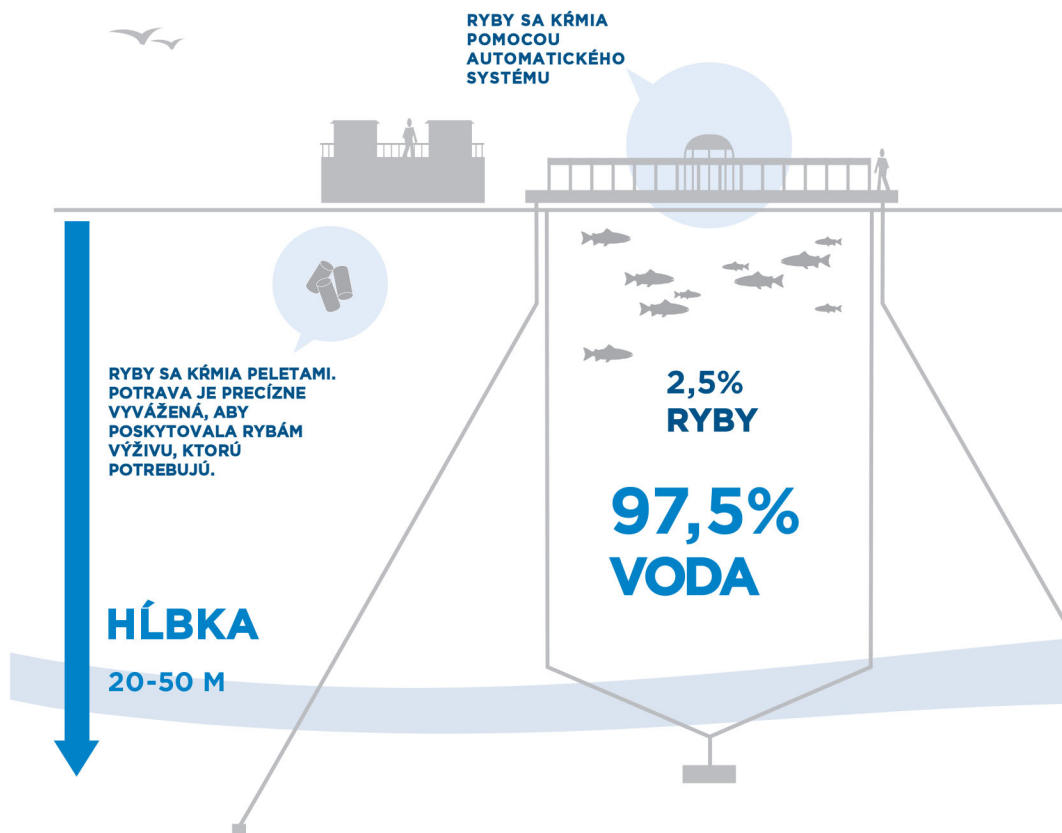




40 ROKOV SKÚSENOSTÍ

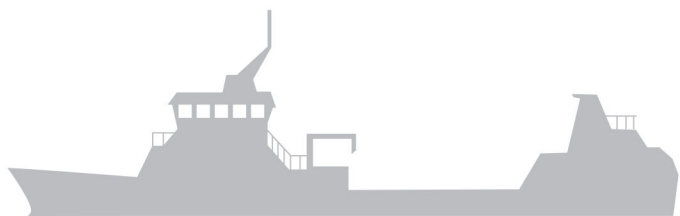
**PRVÉ ZARIADENIE NA CHOV LOSOSOV
VYBUDOVALI ØVE A SIVERT GRØNTVEDT, DVAJA
BRATIA Z HITRY. UMIESTNILI HO V LAKSVIKE 7.
JÚNA 1970 A NAPLNILI LOSOSMI VO FÁZE
MIGRÁCIE.**

MORSKÉ ZARIADENIA



POČET FARIEM NA CHOV LOSOSOV V NÓRSKU

991 MORSKÝCH
ZARIADENÍ
V NÓRSKU



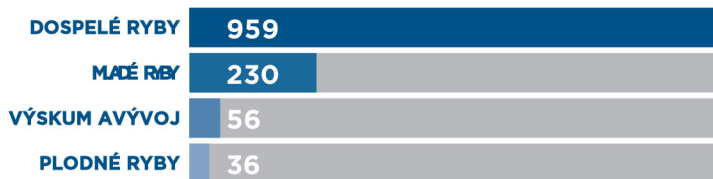
NA MONITOROVANIE
PODMIENOK PRE RYBY
SA VYUŽÍVA MODERNÉ
VYBAVENIE, ABY BOLÍ
TIETO PODMIENKY
VŽDY OPTIMÁLNE.



MONITOROVANIE: KYSLÍK PRÚD TEPLOTA

ZARIADENIA
NA CHOV AKVAKULTÚRY SA MUSIA
VYTVÁRAŤ
NA
MIESTACH
S VHODNÝMI PODMIENKAMI PROSTREDIA

LOSOSIA FARMA JE
UKOTVENÁ K
MORSKÉMU DNU



SPOLU 1281 LICENCIÍ V NÓRSKU

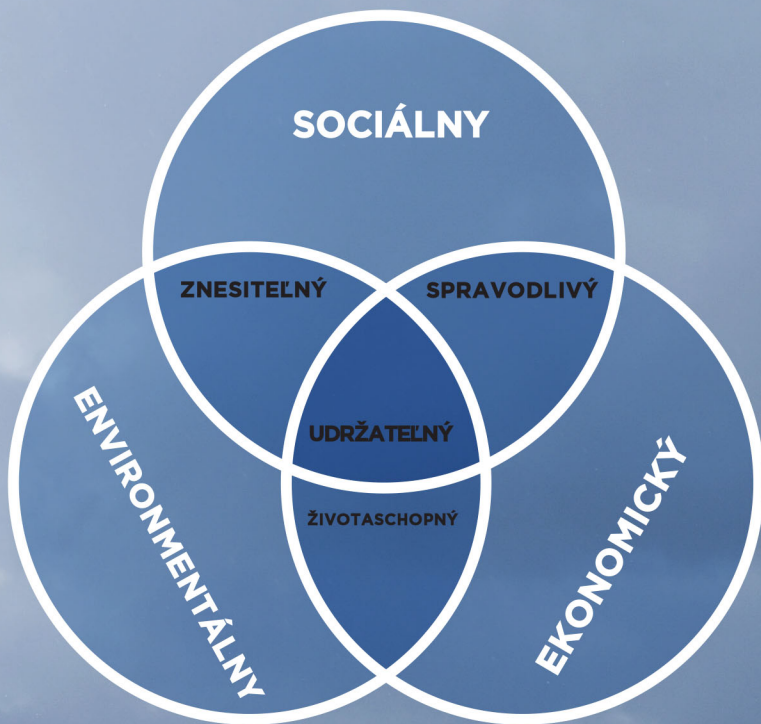
UDRŽATEĽNOSŤ

UDRŽATEĽNÝ CHOV LOSOSOV

TRI PILIERE

Všetky hodnotenia udržateľnosti sa zakladajú na troch pilieroch: sociálna, ekonomická a environmentálna udržateľnosť. Všetky tri sú rovnako dôležité a prinášajú so sebou určité zodpovednosti a povinnosti. Úrady, priemyselné odvetvie chovu rýb a organizácie na ochranu životného prostredia spolupracujú, aby dosiahli udržateľnosť chovu lososov.





DVE NAJVÄČŠIE VÝZVY V SÚVISLOSTI S ENVIRONMENTÁLNOU UDRŽATELNOŠŤOU

1. REGULÁCIA LOSOSÍCH VŠÍ

RÔZNE METÓDY PREVENIE A LIEČBY:

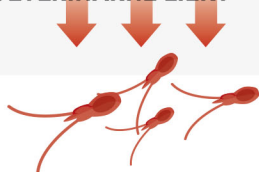
POUŽITIE RÝB ČELADE

LABRIDAE

KOORDINOVANÉ

ZBAVOVANIE VŠÍ

VETERINÁRNE LIEKY



INOVATÍVNE OPATRENIA::

VÝVOJ VAKCÍN

OPLACHOVANIE

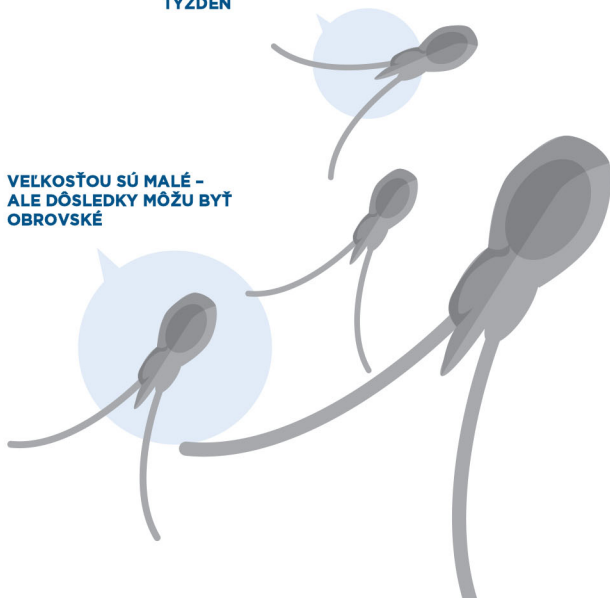
CHOV ODOLNEJŠÍCH LOSOSOV



Lososia voš je parazit, ktorého výskyt je prirodzený. Naším cieľom je zachovať minimálny počet lososích vší v nórskech fjordoch, aby sme zaručili dobrý zdravotný stav rýb a znížili riziko šírenia infekcie.

POČÍTANIE VŠÍ KAŽDÝ TÝŽDEŇ

VELKOSŤOU SÚ MALÉ - ALE DÔSLEDKY MÔŽU BYŤ OBROVSKÉ



2. ÚNIKY

0%

VÍZIA

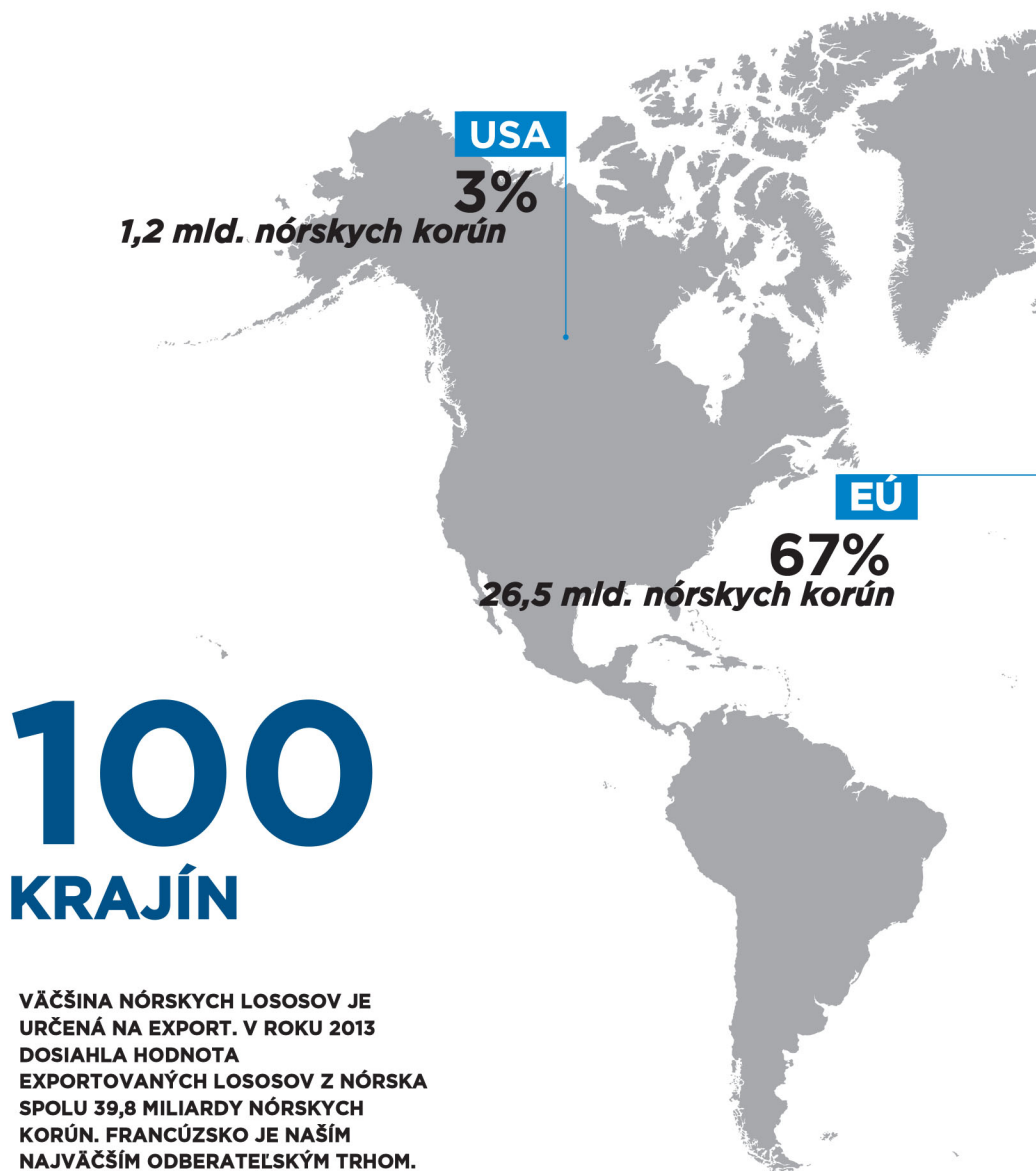
Odvetvie chovu rýb v Nórsku má za cieľ nulové úniky. Úniky chovaných lososov nesmú mať negatívny vplyv na populácie divo žijúcich lososov.

OPATRENIA PRINÁŠAJÚ VÝSLEDKY



HLAVNÉ TRHY

NÓRSKY LOSOS - SKUTOČNÝ CESTOVATEĽ



100 KRAJÍN

VÄČŠINA NÓRSKYCH LOSOSOV JE URČENÁ NA EXPORT. V ROKU 2013 DOSIAHLA HODNOTA EXPORTOVANÝCH LOSOSOV Z NÓRSKA SPOLU 39,8 MILIARDY NÓRSKYCH KORÚN. FRANCÚZSKO JE NAŠÍM NAJVÄČŠÍM ODBERATEĽSKÝM TRHOM.

RUSKO

11%

**4,2 mld. nórských
korún**

JAPONSKO

4%

**1,5 mld. nórských
korún**

JUHOVÝCHODNÁ ÁZIA

7%

**1,5 mld. nórských.
korún**

VÝCHODNÁ EURÓPA

14%

**5,7 mld. nórských
korún**

GLOBÁLNA PRODUKCIA ATLANTICKÉHO LOSOSA



Nórsko je doposiaľ najväčším producentom atlantického lososa na svete a v roku 2013 zastrešovalo viac než 56 % globálnej výroby.

PREČO JE LOSOS TAKÝ OBLÚBENÝ?



DOSTUPNOSŤ

Akvakultúra umožňuje dodávanie čerstvého lososa po celý rok. Výroba nie je sezónna ako v prípade bežných rýb. Losos dobre chutí a dá sa pripraviť na nespočetné množstvo spôsobov. Práve preto ho prijali mnohé svetové kuchyne.

KAŽDODENNÉ AJ SVIATOČNÉ JEDLÁ

V Európe sa losos čoraz častejšie objavuje v dennom menu zamestnaných ľudí a zároveň si zachoval svoje postavenie v špičkových reštauráciách. Nájdete ho v mnohých tradičných kultúrach v krajinách celého sveta, napríklad vo forme údeného lososa v bufetoch.

SUROVÝ!

V poslednom čase získal losos dôležitú úlohu ako surovina na sushi. Chovaný losos má vždy vysokú a vyrovnanú kvalitu a chutí rovnako dobre surový aj upravený.

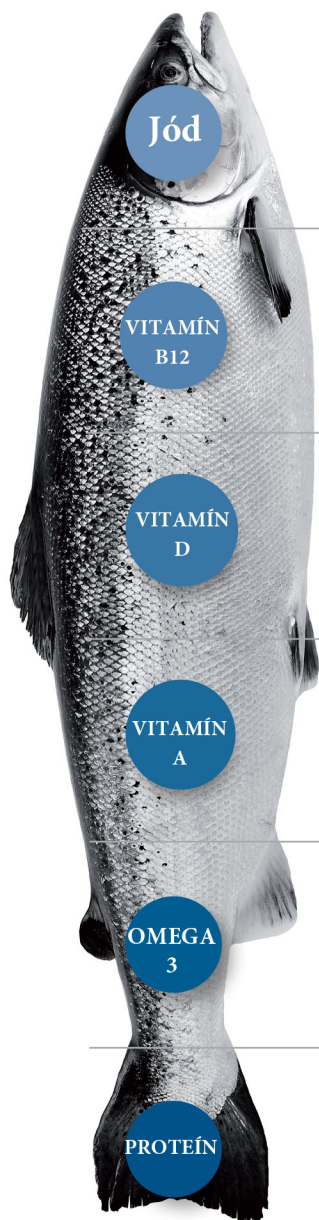
LOSOS JE ZDRAVÝ!

- A DOBRÝ!





VÝŽIVNÉ JEDLO



Jód

Jód má kľúčovú úlohu v metabolizme, pretože reguluje dôležité hormóny. Ryby sú významným zdrojom jódu v potrave.

VITAMÍN
B12

Vitamín B12 pomáha tvorbe červených krviniek. Nedostatok vitamínu B12 môže spôsobiť určitú formu chudokrvnosti.

VITAMÍN
D

Vitamín D rozpustný v tukoch zlepšuje vstrebávanie vápnika a fosfátov v čreve a takisto pomáha regulovať množstvo vápnika v krvi.

VITAMÍN
A

Hlavnou formou vitamín A je retinol. Vitamín A je veľmi dôležitý pre sieťnicu oka a pomáha udržiavať neporušenú hlienovitú membránu .

OMEGA
3

Losos je skvelým zdrojom dlhých polynenasýtených mastných kyselín EPA a DHA. Príjem EPA a DHA je oveľa účinnejší v rámci stravy než vo forme výživových doplnkov.

PROTEÍN

Proteíny v lososovi obsahujú všetky základné aminokyseliny. Losos teda môže slúžiť ako jediný zdroj proteínov.

VÝŽIVOVÁ HODNOTA



PROTEÍNY
19 g

**VITAMÍNY, MINERÁLY A
STOPOVÉ PRVKY**
0,6 g

TUKY
15,7 g

VODA
64,7 g

Vyššie uvedené hodnoty sú približné a zakladajú sa na tabuľkách zloženia potravín asociácie Norwegian Food Portal a na údajoch o morských plodoch od Nórskeho národného inštitútu pre výživu a morské plody.

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