



# Det 16. norske fiskeernæringsseminaret

*Fôr for bærekraftig fremtid*



Mandag 11. mars

PROGRAM			
09.00-10.00	Registrering og kaffe		
10.00-10.15	Havforskningsinstituttet ønsker velkommen ved Geir Lasse Taranger		
	Sted: Grand selskapslokaler, Nedre Ole Bulls plass 1		
10.15-13.40	Sesjon 1 - Bærekraftige fôrvarer (Chair: Nina og Ikram)		
10.15-10.45	<b>Einar Wathne</b>	<b>NCE Seafood Innovation</b>	<b>Hvorfor skal storsamfunnet bry seg om bærekraftig fôr?</b>
10.45-10.55	Sahar Sartipiyarahmadi	Havforskningsinstituttet	Blue mussel ( <i>Mytilus edulis</i> ) silage, a possible low trophic marine protein source for Atlantic salmon ( <i>Salmo salar</i> )
10.55-11.05	Sissel Albrektsen	Nofima	Laksesild ( <i>Maurolicus muelleri</i> ) som bærekraftig ny fôrressurs til laks ( <i>Salmo salar</i> )
11.05-11.15	Tor Andeas Samuelsen	Nofima	Tekniske begrensninger og ernæringsmessig kvalitet av DHA-rik mikroalgesuspensjon i fôr til laks
11.15-11.25	Ikram Belghit	Havforskningsinstituttet	Aquaculture sludge as feed for black soldier fly: Transfer of chemical and biological contaminants and nutrients
11.25-11.35	Margareth Øverland	NMBU	Kan vi få fart i ny fôrproduksjon fra bærekraftige mykoproteiner
11.35-11.45	André Bogevik	Nofima	Soldatfluemel i fôr til laks i ferskvann og sjøvann
11.45-12.45	Lunsj		
12.45-12.55	Turid Mørkøre	NMBU	Gradert innblanding av gressmel i fôret til laks oppdrettet i ferskvann
12.55-13.05	Turid Synnøve Aas	Nofima	Ny teknologi for økt ressursutnyttelse
13.05-13.15	Linn Haug Eide	Norforsk	Insektmel i moderat innblanding fungerer godt som proteinkjelde til laks i eit feltforsøk av kommersiell skala
13.15-13.25	Maja Erichsen	Biomar AS/Nord Uni	The use of single cell microorganisms as protein sources in commercial feeds for salmonid fish
13.25-13.35	Kaffepause		

13.35-16.30	<b>Sesjon 2 - Ernæring: opptak, behov og mekanismer (Chair: Nini og Bente)</b>		
13.35-14.30	<i>Fride Andersen</i>	<i>Mattilsynet</i>	<i>Fiskens helse og velferd er ikke god nok i norsk oppdrettsnæring. Hvor viktig er ernæring for å løse dagens utfordringer? Innlegg til debatt</i>
14.30-14.40	Pauline Wischhusen	Havforskningsinstituttet	Vitamin E requirements in Atlantic salmon ( <i>Salmo salar</i> ) during smoltification and sea water challenge
14.40-14.50	Takaya Saito	Havforskningsinstituttet	Examining Genetic and Epigenetic Effects on G1 Offspring in Altered Atlantic Salmon Spawning Seasons
14.50-15.00	Kristin Hamre	Havforskningsinstituttet	Resultater fra Stamfiskernæring i norsk fiskeoppdrett: mismatch mellom hormonell egg-modning og vitellogenese?
15.00-15.10	<b>Kaffepause</b>		
15.10-15.20	Gerd Marit Berge	Nofima	RAS og gjennomstrømming – effekt av system og ulike nivå av EPA i fôr til laks (FHF prosjekt nr 901566)
15.20-15.30	Pedro Araujo	Havforskningsinstituttet	Monitoring the levels of natural antioxidants during fish feed production, and after dietary incorporation in fish tissue
15.30-15.40	Tone-Kari K. Østbye	Nofima	Kan nordatlantiske fiskeoljer gi økt utnyttelse av omega-3 fettsyrer i sjøvannsfasen?
15.40-15.50	Øystein Sæle	Havforskningsinstituttet	Optimalisering av makronæringsstoffer i kveitefôr
<b>Industri</b>			
15.50-16.00	David Knudsen	Skretting	Analyse av vitamin D metabolitter i plasma fra atlantisk laks
16.00-16.10	Jesse Trushenski	Polarfeed	A New Normal in Fish Nutrition: Why We Need to Rethink Feeding of Salmon and Trout
16.10-16.20	Vukasin Draganovic	Gas2Feed AS	Gas2Feed, Protein for bærekraftig fôr
16.20-16.30	Tor Eirik Homme	Grieg Seafood ASA	ESG og fôr: hvordan evaluere totalavtrykket fra ingrediensene?
16.30-18.30	<b>Pause</b>		
18.30-19.00	<b>Mottakelse: Grand Hotel Terminus, Zander Kaaes gate 6</b>		
19.00	<b>Middag</b>		

## Tirsdag 12. mars

08.30-09.00	Registrering og kaffe		
09.00-11.30	Sesjon 3 - Helse og velferd (Chair: Ole og Sofie)		
09.00-09.15	<i>Sofie C. Remø</i>	<i>Havforskningsinstituttet</i>	<i>Produksjonslidelser og velferd</i>
09.15-09.30	<i>Ole Folkedal</i>	<i>Havforskningsinstituttet</i>	<i>Velferdsindikatorer</i>
09.30-09.40	Nini H. Sissener	Havforskningsinstituttet	Saturated fat and cholesterol in Atlantic salmon feeds are important for fish performance, fillet colour and quality.
09.40-09.50	Bente Ruyter	Nofima	Laks i merder i sjø og samspill mellom fett, fettsyrer og Zn og effekter på tilvekst, helse og kvalitet (FHF: 901566).
09.50-10.00	Ingunn Anita Samdal	Veterinærinstituttet	Blåskjell i fiskefôr – men hva med algetoksiner?
10.00-10.10	Sergio Rocha	NMBU	Fuoidan from sugar kelp as functional ingredient in aquafeeds: effects on gut health in Atlantic salmon pre-smolts.
10.10-10.20	Kristina Solvang	GIFAS	Forekomst og alvorlighetsgrad av hjerteforandringer og arteriosklerose i slakteklar laks føret ulike diettnivåer av fett, sink og omega-3 fettsyrer (FHF: 901566)
10.20-10.30	Kaffepause		
10.30-10.40	Neda Gilannejad	NORCE	Do novel feeds meet the fish's welfare requirements?
10.40-10.50	Guro Løkka	NMBU Veterinærhøgskolen	Karakterisering av tarmlidelser hos oppdrettstorsk
10.50-11.00	Jamie Hooft	NMBU	The effect of cyberlindnera Jadinii on growth performance, health, welfare and product quality of Atlantic salmon (salom salar): Findings from a large-scale field trial
11.00-11.10	Antony J.P. Philip	Nofima	Dietary influence on gastrointestinal water fluxes and the physiology of drinking in Atlantic salmon smolts
11.10-11.20	Kjersti Skjervheim	FORREION Vestland	Om FORREGION - Samarbeid mellom bedrifter og FoU-miljø
11.20-11.30	Robin Ørnsrud	Havforskningsinstituttet	Oppsummering
11.30-12.30	Lunsj		
12.30-15.55	Streaming av Veterinærinstituttets Fiskehelse rapport		