

LaMuOpt

LaMuOpt

Ganzheitliche Nutzung von Laminaria- und Muschel-Nebenerzeugnissen zur Optimierung von kreislaufbasierter Fischzucht und Produkten für den menschlichen Verzehr



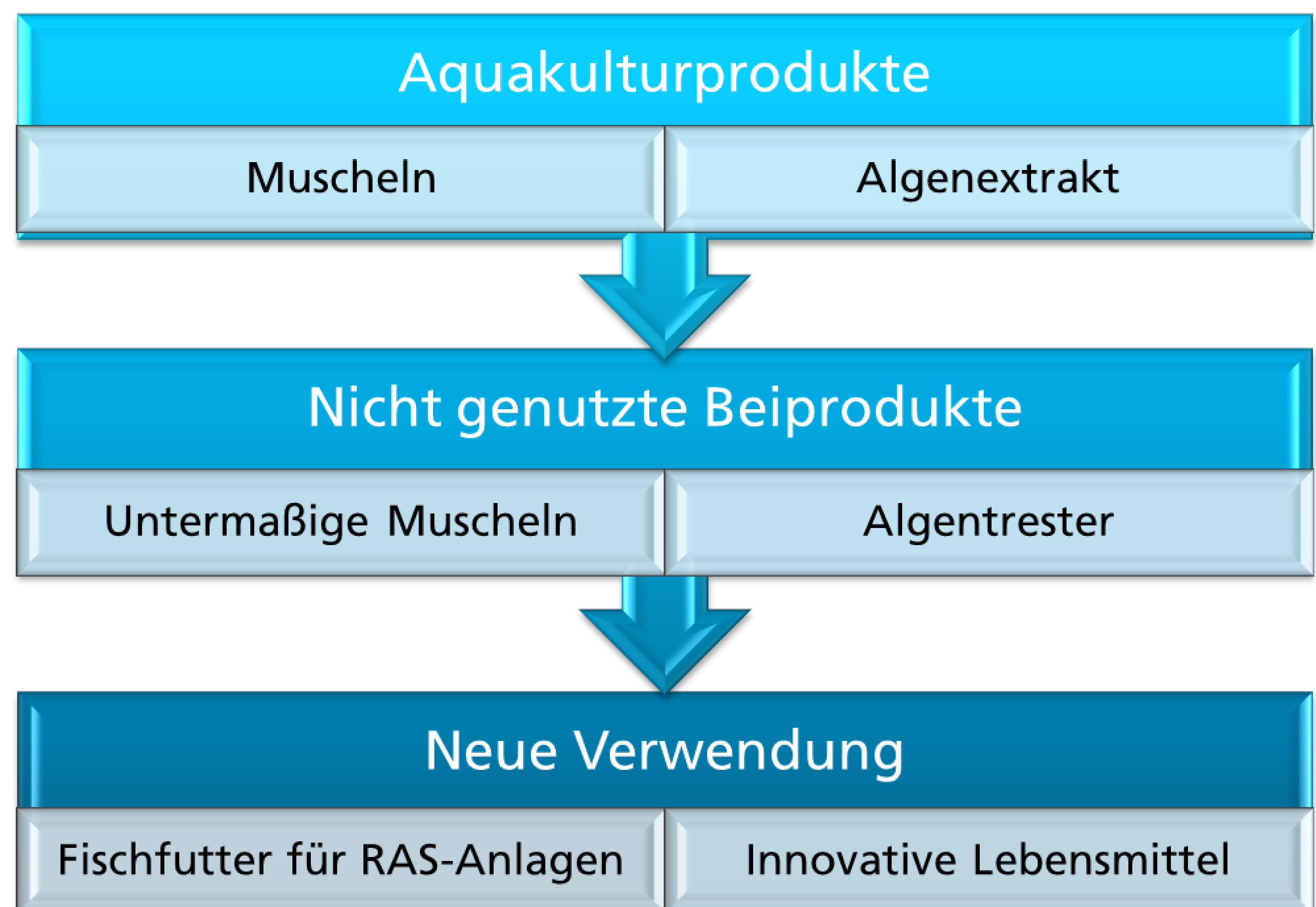
Muscheln und Algen werden für den humanen Gebrauch als Nahrungsmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Kosmetika, sowie für die Verwendung in Pharmazie bzw. Medizin in Aquakulturanlagen gezüchtet, doch häufig nur teilweise genutzt.

Folgende Nebenerzeugnisse stehen im Fokus von LaMuOpt:

- Miesmuscheln (*Mytilus edulis*), Untermaßige Größen die nicht als Speisemuscheln vermarktet werden können
- Makroalgen (hier *Laminaria saccharina*), Algentrester, d.h. Reststoff nach der primären Extraktion

Ganzheitlichere Nutzung von Algentrester, Muschelmehl und weiteren Nebenerzeugnissen durch neue Verwendungszwecke:

- Fischfutter für Kreislaufanlagen (RAS) und marine küstennahe integrierte multitrophische Kultur
- innovative Lebensmittel für den Menschen



Projektleitung:

Elke Böhme

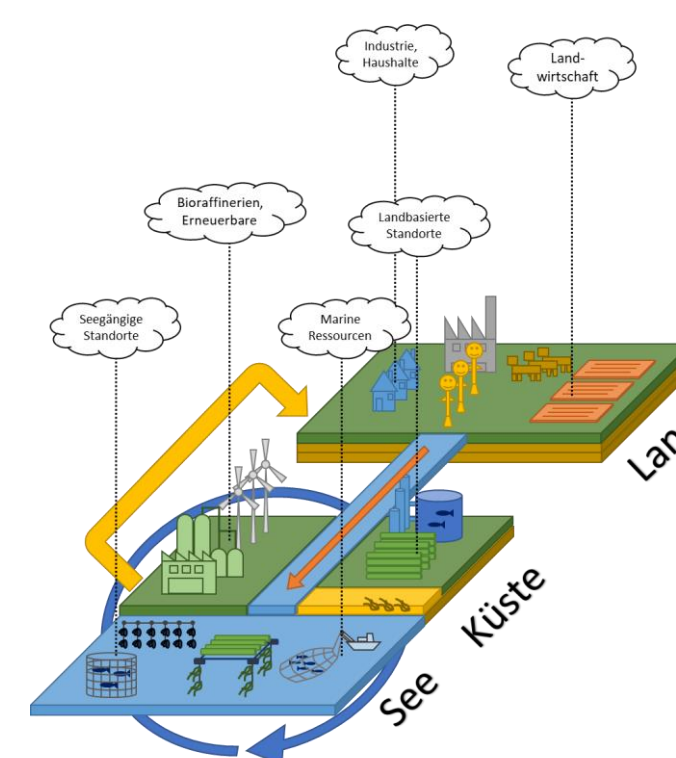


Fraunhofer Einrichtung
für Marine Biotechnologie und Zelltechnik

elke.boehme@emb.fraunhofer.de

Bioökonomie auf Marinen Standorten (BaMS)
Koordination

Dr. Stefan Meyer
CAU Projektbüro BaMS
Wissenschaftszentrum Kiel
Fraunhoferstr. 13
24118 Kiel
Email: smeyer@bams.uni-kiel.de
Web: www.bams.uni-kiel.de



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung