

PROGRAM



Det 13. norske fiskeernæringsseminar
30-31. mai 2017, Soria Moria hotell, Oslo

Tirsdag

- 11:00 Velkommen, ved Mari Moren
- 11:10 *Jens Erik Dessen (Nofima)*: Increased dietary protein-to-lipid ratio reduced both acute and runt mortality in farmed salmon simultaneously infected with SAV3 and PRV-virus
- 11:25 *Elisabeth Holen (NIFES)*: En komparativ studie: omega-6/omega-3 balanse og mettet fett i dietter til atlantisk laks påvirker immun, fett metabolisme, oksidative og apoptotisk gen ekspresjon og eikosanoid sekresjon i hodenyreceller fra Atlantisk laks.
- 11:40 *Tone-Kari Knutsdatter Østbye (Nofima)*: Omega-3 canola-oil; a potential new source of omega-3 fatty acids in fish feed?
- 11:55 *Grethe Rosenlund (Skretting ARC)*: Gir plantesteroler økt fettdeponering hos laks i oppdrett?
- 12-10 Lunsj**
- 13:15 INVITERT:** *Erik-Jan Lock (NIFES)*: Hva vil kreves av fremtidens fôr?
- 13:45 *Kristin Hamre (NIFES)*: Behov for mikronæringsstoffer i plantebaserte fôr til laks – Hva betyr ARRANA-resultatene?
- 14:00 *Trond M. Kortner (NMBU Veterinærhøgskolen)*: Intestinal health and function of Atlantic salmon fed feed ingredients of insect origin
- 14:15 *Felipe Reveco-Urzuza (NMBU/Foods of Norway)*: Yeast as a high-quality protein source in diets for Atlantic salmon
- 14:30 Pause**
- 15:00 *Mette Sørensen (Nord universitet)*: Potential of microalgae in feed for Atlantic salmon
- 15:15 *Liv Torunn Mydland (NMBU)*: Bioactive compounds and nutrients in brown seaweed – an underutilized source in aquaculture?
- 15:30 *Mearge Okubamichael (Universitetet i Bergen, Inst. for biologi)*: Moving through the system: Algal biomass, fish oil or a mix in the diet gives subtle but significant changes in foregut, hindgut and skin
- 15:45 *Gerd Marit Berge (Nofima)*: Fiskemel i framtidens fiskefôr?
- 16:00-16:05 Avslutning, informasjon om kveldens arrangement
- 16:30 Kort busstur til Holmenkollen, omvisning i Skimuseet
- 19:30 Middag

Hva skal vi gi disse å spise i fremtiden?
Det blir tema for paneldiskusjonen på onsdag.



Foto: Terje Aamodt ©Nofima



Foto: Lars Åke Andersen ©Nofima

Onsdag

- 09:00 Oppstart ved Mari Moren
- 09:10** **INVITERT:** *Harald Sveier (Lerøy Seafood Group ASA): Vil nye produksjonsmetoder påvirke laksens ernæringsbehov?*
- 09:40 *Katerina Kousoulaki (Nofima): The importance of production technology on feed mineral uptake in stomach-less fish larvae*
- 09:55 *Hans Jakup Jakobsen (Alltech Norway AS): Interactions of an enzyme feed additive and pellet technical quality on Atlantic salmon performance*
- 10:10** **Pause**
- 10:40 *Sofie Charlotte Remø (NIFES): Kan aukande CO₂ konsentrasjonar påverke robustheit hos lakseparr og -smolt?*
- 10:55 *Grete Hansen Aas (NTNU): Føring av rensefisk*
- 11:10 *Øystein Sæle (NIFES): Tarmfunksjon hos berggylte*
- 11:25 *Graciela Martins (NIFES): Dietary lysine and essential amino acid requirement for tambaqui (Colossoma macropomum)*
- 11:40 *Marit Espe (NIFES): Metionin-behov*
- 11:55** **Lunsj**
- 13:00** **INVITERT:** *Turid Mørkøre (Nofima): Ernæringsens betydning for muskelkvalitet*
- 13:30 *Thomas Larsson (Nofima): Impact of pre-slaughter feed on fillet quality measured by image analysis*
- 13:45 *Karina Gajardo (NMBU): Mikrobiota i tarm hos atlantisk laks (Salmo salar)*
- 14:00 *Jon Arnason (Matis, Island): Neste generasjon fiskefôr: Mindre trykk på miljøet*
- 14:15** **Pause**
- 14:45 *Paneldiskusjon, ledet av Morgan Lillegård (Nofima)*
- 15:45-15:50 *Avslutning ved Bente Ruyter*

