

PROGRAM

Det 17. norske fiskeernæringsseminar

4. til 5. november 2026, , Thon Hotell Oslo Airport, Balder Alle, 2060 Gardermoen

Onsdag

- 11:00 Velkommen ved Erik-Jan Lock, forskningssjef Ernæring og Fôrteknologi (Nofima)
- 11:05 **INVITERT: Trygve Sigholt: Fisk, fôr og forskning. En reise i ernæring, med noen omveier.**
- 11:30 Nini Sissener (Nofima): Alternativer til fiskeolje i laksefôr – muligheter, begrensninger og kunnskapsstatus
- 11:45 Stephanie Arnott (Veramaris): From Requirement to Resilience: The Role of EPA in Salmon Health and the Next Generation of Omega-3 Nutrition
- 12:00 Pause**
- 12:15 Bjørg Kristine Hundal (HI): EPA/DHA ratio påvirker sykdomsprogresjon hos atlantisk laks postsmolt infisert med PRV
- 12:30 Nina Liland (HI): Sykdomsutvikling hos lakseyngel smittet med SAV påvirkes av EPA/DHA ratio i fôret
- 12:45 Marte Hauge (BioMar): Høyt omega-3-nivå i fôret påvirket ikke vekst eller fôrutnyttelse, men ga bedre overlevelse under krevende produksjonsforhold.
- 13:00 Lunsj**
- 14:00 Marta Bou (Nofima): Ethyl ester side-stream oil as a circular lipid ingredient in salmonid feeds: performance and fillet quality across life stages
- 14:15 Tone-Kari Østbye (Nofima): Tidlig programmering med ulik temperatur og fettnivå i fôr: effekter på ørretens ytelse fram til slakt
- 14:30 Pedro Araujo (HI): A Unified Analytical Workflow for Targeted Quantification of Prostanoids, Leukotrienes and Resolvins in Aquaculture-Relevant Tissues and Cell-Based Matrices
- 14:45 Thomas Larsson (Nofima): Mørke flekker i laksefilet - effekt av ernæring i kommersiell produksjon
- 15:00 Pause**
- 15:15 Sebastien Rider (dsm-firmenich): Raising Salmonids in Ultraviolet Darkness: Is Dietary Vitamin D₃ Enough for Indoor and Low-Light Production?
- 15:30 Thea Morken (Skretting): Effekter av økt vitamin D3 i vekst- og stamfiskfôr på reproduksjon og kvalitet på egg og avkom hos atlantisk laks
- 15:45 Anne-Catrin Adam (HI): Vitamin E under lupen: Mikronæringsstoffstatus og velferd hos påvekstlaks

- 16:00 Pauline Wischhusen (HI): Dietary vitamin E modulates piscine orthoreovirus (PRV-1) infection dynamics in Atlantic Salmon (*Salmo salar*)
- 16:15 Pause**
- 16:30 Guro Løkka (NMBU): Vitamin A påvirker sykdomsresistens hos atlantisk laks (*Salmo salar* L.) i ferskvann
- 16:45 Ingeborg Kjønne Schaaning (NMBU): Vitamin a fôr til atlantisk laks (*Salmo salar* L.) påvirket genespresjon og reduserte antall lakselus (*Lepeophtheirus salmonis*) i et doseavhengig forhold
- 17:00 Sahar Sartipiyarahmadi (Nofima): Osmotisk ubalanse som faktor ved vinterrelaterte hudhelseutfordringer hos atlantisk laks (*Salmo salar*)
- 17:15 Sissel Albrektsen (Nofima): Effekter av høykvalitets funksjonelle fiskemel for optimal helse og robusthet i smolt etter sjøutsett - kan vi utnytte marint råstoff på en mer optimal måte ?
- 19:00 Middag**

Torsdag

- 08:45 **INVITERT: Bente Ruyter: Oksidativt stress hos laks: Betydning for fiskehelse, filetkvalitet og antioksidantbehov – hva vet vi i dag?**
- 09:15 Guido Otto Riesen (Mowi): Effect of inorganic phosphate sources and water temperature on apparent phosphorus digestibility and mineral status in atlantic salmon (*Salmo salar*) smolts
- 09:30 Lucia Drabikova (HI): Fuelling phosphorus digestibility: high-energy diets in seawater stages of farmed Atlantic salmon
- 09:45 Antony Philip (Nofima): Sink i laksefôr: laksen trenger mer, miljø vil ikke ha mye, hvordan løser vi det?
- 10:00 Pause**
- 10:15 Ikram Belghit (HI): From mussel to feed: processing effects on nutritional quality and bioavailability in Atlantic salmon
- 10:30 Kristine Mjølnerød (Nofima): Fordøyelighet av europeiske kyllingmel i atlantisk laks: rett prosessering som nøkkel til bedre ressursutnyttelse
- 10:45 Saskia Kröckel (Mowi): Utnyttelse av kyllingmel som proteinkilde i fôr til stor laks
- 11:00 Kathrine Kjos Five (Nutrimar/NTNU): Kyllingproteinhydrolysat som alternativ til fiskemel i fôr til Atlantisk laks: effekter på vekst, fôrinntak, fordøyelighet og fiskehelse
- 11:15 Pause**
- 11:30 Geir Ivar Lanes (Houdek): Can Nutrition Improve Stress Resilience? Atlantic Salmon Fed a Fermentation-Derived Functional Protein Maintained Growth During Repeated Stress Challenges
- 11:45 Dominic D. Mensah (BIOVIT): Substitution of Soy Protein Concentrate with Alfalfa (*Medicago sativa*) -Derived "Green Protein" in Diets for Seawater-Reared Atlantic Salmon: Effects on Pellet Quality, Growth Performance, Health and Product Quality
- 12:00 Margrethe Øverland (NMBU): Funksjonelt fôr med fucoidan fra sukkertare styrker sykdomsresistens hos laks

- 12:15 Sigrd Setsaas Hoven (NMBU): Paecilomyces variotii og spermidin som funksjonelle fôringredienser: Effekter på slimhinnehelse, immunregulering og sykdomsresistens hos atlantisk laks
- 12:30 Sarah Mittank (Aller Aqua): Broen mellom industri og forskning – Erfaringer fra utvikling av fiskefôr til etablerte og nye oppdrettsarter
- 12:45 André Sture Bøgevik (Nofima): Comparable Growth in Spotted Wolffish (Anarhichas minor) Fed Diets with Reduced Energy Density and Crab Meal
- 13:00 Lunsj**
- 14:00 Brankica Djordjevic (NMBU): Utvikling av forkortede gjellelokk hos atlantisk laks gjennom startfôringsfasen – implikasjoner for fiskevelferd og ernæring
- 14:15 Øystein Sæle (HI): Effekt av ulik fôringsstrategi på dødelighet, stress og kjevedeformiteter hos grønngylt (Labrus bergylta)
- 14:30 Emma Strand Haugen (HI): Effekter av oppdrettsrelatert laksefôr på ernæring og helse hos vill torsk (Gadus morhua).
- 14:45 Paneldebatt; Bærekraft i sentrum – laksen i blindsonen? Nofimas ringvirkningsanalyser viser at leverandørindustri og ringvirkninger nå samlet sett er på nivå med eller i ferd med å bli større enn selve kjernevirksomheten i sjømatnæringen - produksjon av høykvalitets laks- både i sysselsetting og verdiskaping. Kanskje et tegn på en forskyvning i kunnskapslandskapet: Er vi blitt så opptatt av samfunnsoppdragene – bærekraftig fôr, oppsamling av slam, sirkulære produksjonssystemer – at vi risikerer å miste blikket for det som fortsatt er kjernevirksomheten i næringen?
- I panelet: Erik-Jan Lock lede panelet og holder en kort intro rundt aktuelt tema.
- Deltagere i paneldebatt : Trygve Sigholt, Turid Mørkøre (NMBU), Jens-Erik Dessen (Nofima), Olav Kraugerud (Bellona), Nina Liland (HI), og Aud Skrudland
- 15:45 Avslutning og vel hjem