

# Grøn Omstilling i Dansk Akvakultur ved Overgang til Recirkulering [GODAOR]

Temadag om

## Håndtering af uønskede smagsstoffer (eksempelvis geosmin / MIB) i recirkulerede opdrætssystemer

Ferskvandscenteret, Silkeborg

Torsdag d. 29. november 2018

Kl. 13.00 – 16.00

Alle er velkomne.

Deltagelse er gratis, men tilmelding er nødvendig af hensyn til forplejningen.

Tilmelding til [niels@danskakvakultur.dk](mailto:niels@danskakvakultur.dk) eller 22775570 senest d. 22. november.

- |               |   |
|---------------|---|
| 12:30 – 13:00 | <i>Der serveres let frokost ved mødelokalet, som kan indtages mens mødet startes op)</i>  |
| 13:00 – 13:15 | Velkomst og introduktion til temadagen<br><i>Niels Henrik Henriksen, Dansk Akvakultur</i>   |
| 13:15 – 13:35 | Udfordringer med uønsket smagsstoffer i opdræts-fisk. Omfang og betydning.<br><i>Danforel</i>   |
| 13:35 – 14:00 | Hvad er det man smager og hvor kommer smagen fra?<br><i>Niels O. G. Jørgensen, Københavns Universitet, Section for Microbial Ecology and Biotechnology</i>              |
| 14:00 – 14:15 | Hvordan og hvor hurtig optager og udskiller fiskene smagsstofferne.<br><i>Niels Henrik Henriksen, Dansk Akvakultur</i>  |
| 14:15 – 14:30 | Målinger i vand og fisk på forskellige danske typer anlæg + lidt om sensorik.<br><i>Niels O. G. Jørgensen, Københavns Universitet</i>                                   |
| 14:30 – 14:45 | Pause herunder kaffe/te og kage   |
| 14:45 – 15:00 | Mikrobiologien generelt. Kan man styre bakterierne der danner smagsstoffene og evt. fjerne de uønskede stoffer?<br><i>Niels O. G. Jørgensen, Københavns Universitet</i> |
| 15:00 – 15:20 | Erfaringer og praktiske forsøg på dansk RAS anlæg<br><i>Martin Vestergaard, Aquapri</i>   |
| 15.20 – 15:40 | Praktiske tiltag på danske model dambrug<br><i>Niels Henrik Henriksen, Dansk Akvakultur</i>   |
| 15.40 – 16.00 | Diskussion samt afrunding   |

**GODAOR-projektet er støttet af Grønt Udviklings og Demonstrationsprogram (GUDP)  
under Miljø- og Fødevarerministeriet**