

Blå mat

- centrum för framtidens sjömat

ORA6 Hälsa och välfärd hos odlade organismer och konsumenter

Kickoff för Blå mat

Fiskebäckskil, 9-10 november 2021



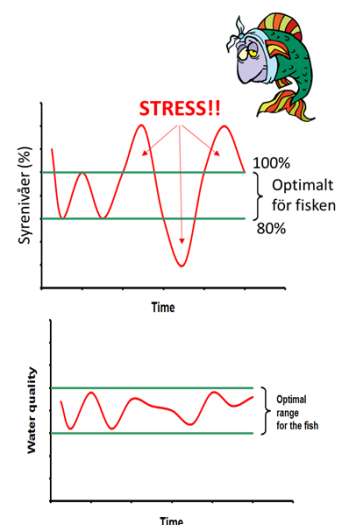
innovatum
science
park



Hälsa och välfärd hos de odlade organismerna

Blå mat ska främja hållbart vattenbruk med avseende på etisk hållbarhet med odlade organismers hälsa och välfärd i fokus genom att:

- Skapa **optimala odlingsförhållanden** för alla organismer oberoende av system.
- Utveckla digitala verktyg för att **mäta, kontrollera och reglera** optimala förhållanden (ORA 1).
- Identifiera och evaluera **hållbara foderråvaror från underutnyttjade marine resurser** och designa foder som möter organismens näringsbehov (RA 3).
- Hitta och kartlägga **optimala områden för placering av öppna system i havet** för att skapa optimala förhållanden för extraktiva organismer (RA 1).



Unga forskare i RA6 (hälsa & välfärd för odlade organismer)

Fiskendokrinologiska laboratoriet (FEL- gruppen)



James Hinchcliffe
Post Doc

Niklas Warwas
Doktorand

Ida Hedén
Doktorand

Blå mat doktorander:

RA 1: Marica Andersson RA 3: Pontus Gunnarsson

Nya doktorander 2021:



Niklas Kallstenius



Raneesha de Fonseka



under tillsättning

Ny Post doc 2021:



under tillsättning

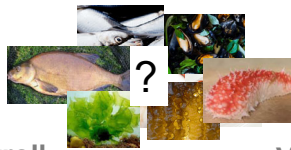
Institutionen för Biologi och Miljövetenskap
Göteborgs Universitet

Konsumenters hälsa



Hjärt-/kärlsjukdom

Barns mentala
utveckling



Typ II Diabetes

Viktkontroll

Vissa cancerformer

Mål: Att sträva mot att sjömatråvaror och produkter utvecklade inom BLÅ MAT har dokumenterat positiva effekter på **metabol hälsa** och har **optimal biotillgänglighet av näringsämnen**

Studera exv:

- Metabola effekter från ett utbyte av **rött kött till blå/blå + gröna** proteinprodukter.
- Potentialen hos **svensk tång** tex. för viktkontroll, som pre-biotika och som källa till biotillgängliga proteiner och mikronäringsämnen
- Skräddarsy sjömatprodukter så de matchar preferenser och näringsbehov hos **olika konsumentgrupper** med nya digitala formuleringsverktyg (tex 3D-printing) ("personalized nutrition")

Metodik



År 1-4

(i) Satellitstudier "i provrör" av tex tång/tångextrakt för att dokumentera:

- **Tillgänglighet** av näringsämnen
- **Biologisk aktivitet** (exv. direkt prebiotiska effekter, anti-inflammatoriska effekter och effekter på glycemisk index (GI))



(ii) Bildandet av en **expertkommitté** ledd av Prof Ann-Sofie Sandberg (år 3)

→ välde signerade kliniska studier år 5-8

- Kritiskt granska ny **litteratur kring sjömat & metabol hälsa**
- Följa utvecklingen inom centret från ett **produktperspektiv** → utvärdera dessa i kliniska studier



År 5-8

Utföra 2-3 **humana interventioner** på råvaror/produkter från BLÅ MATs projekt

Blå mat

- centrum för framtidens sjömat

Henrik Sundh

Docent // GU
henrik.sundh@bioenv.gu.se

Ann-Sofie Sandberg

Professor // Chalmers tekniska högskola
Ann-sofie.sandberg@chalmers.se



Ingrid Undeland

Professor // Chalmers tekniska högskola
undeland@chalmers.se



FORMAS

VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN