

Ekspertsentral for oppdrettsnæringen

Oppdrettsnæringen får en egen ekspertsentral. Fra Sintefs lokaler på Brattøra skal forskere og utstyrsleverandører hjelpe oppdrettere over hele landet med problemer som algetrussel, oljesøl og fiskesykdom.

Sealab SSO kalles nyskapingen, som ligger i Sintef Sealabs lokaler på Brattøra i Trondheim. I oppdrettssammenheng er dette helt nytt. I dag blir sentralen innviet med fiskerminister Helga Pedersen som æresgjest.

– Kall oss gjerne en brannstasjon for oppdrettsnæringen, sier forskningsleder Leif Magne Sunde ved Sintef Fiskeri og havbruk AS.

– Fra sentralen skal vi gi akutt hjelp når miljøet eller sikkerheten er truet ute på oppdrettsanleggene. Vi kommer også løpende til å gi forebyggende råd for å gjøre anleggene sikrere og mer kostnadseffektive. Arbeidsfeltet omfatter oppdrettsnæringen, fiskeri og oljevern.

Tverrfaglig eksperthjelp

Spesialister i oljevern og algeoppblomstring er tilknyttet Sealab SSO. I et tilfelle med oljeutslipp, vil et tverrfaglig miljø av eksperter foreta beregninger for hvordan oljesølet beveger seg. I sentralen skal biologiske, teknologiske og meteorologiske data fra ulike kilder smeltes sammen. Til sammen skal det gi et best mulig faktagrunnlag for å ta riktige beslutninger.

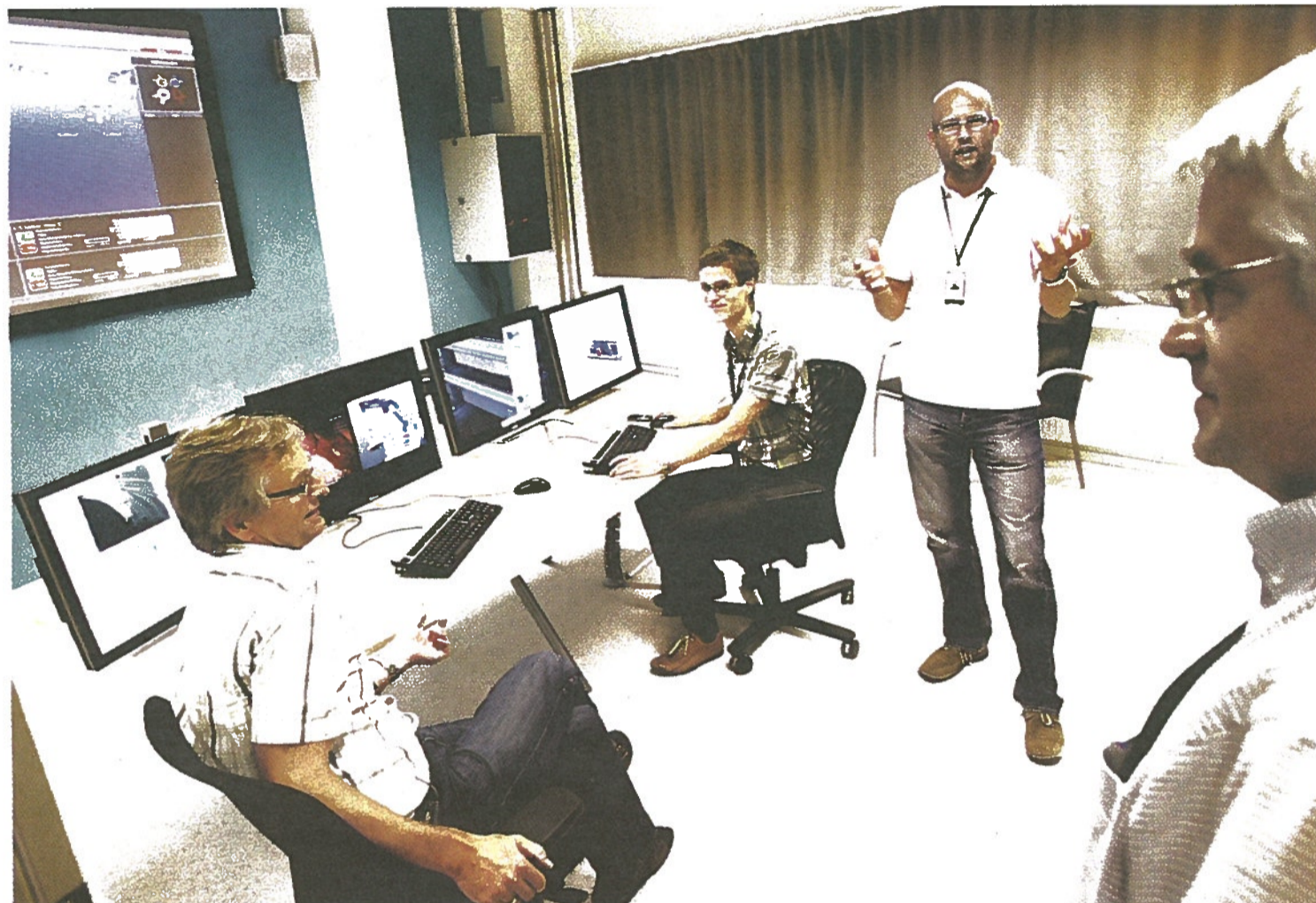
Datastrøm fra Valsneset

Sealab SSO (Surveillance, Simulation and Operation) er tilknyttet Europas første fullskala feltlaboratorium for fiskeoppdrett på Valsneset i Bjugn. Det er Sintef, NTNU og Salmar som står bak. En strøm av data fra Valsneset blir kontinuerlig samlet inn og analysert. Sentralen i Trondheim er utstyrt for å håndtere store data-mengder.

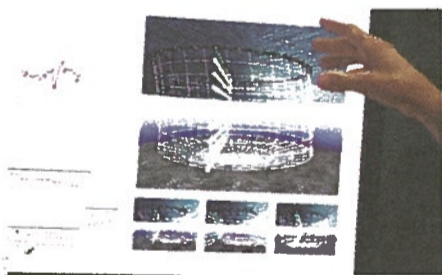
– Oppkoblingen mot Valsneset gir oss forskere nye og unike muligheter til å hjelpe både i oppdrettsnæringen og utstyrsindustrien. Vi vil bistå oppdretterne når de skal ta beslutninger om drift, operasjoner og beredskap på anleggene, sier Leif Magne Sunde.

Forskningstungt

Sealab SSO skal gjøre mer enn å håndtere akutt saker. På fagspråket karakteriseres etableringen som «elektronisk infrastruktur



Hjernehjelp Nyetableringen Sealab SSO på Brattøra skal yte eksperthjelp til oppdrettsnæringen og leverandørindustrien. Karl Almås (t.v.), Gunnar Senneset, Hans Vanhauwaert Bjelland og Leif Magne Sunde (stående) er stolt over nyetableringen. Foto RUNE PETTER NESS



Designsenter:

Senteret kan blant annet bistå med design av merdkonstruksjoner og beregne hvordan merdene vil oppføre seg i vær og vind.

for grunnforskning, anvendt forskning og utdanning innen havbruk fiskeri og oljevern».

– Resultatene fra våre beregninger vil forbedre dagens matematiske modeller. Alt fra regneverktøyet som forutsier hvordan merdkonstruksjoner vil oppføre seg i vær og vind, til dataprogrammer som viser hvordan fysiske forhold påvirker vekst og helse hos fisk. Sentralen skal også lage prognoser for spredning av giftalger, sykdom, lakselus og oljesøl, forteller Sunde.

Det er også meningen at fagmiljøet skal fungere som et designsenter for nye merdkonstruksjoner. Sealab SSO åpner dørene for utstyrsleverandører og andre som ønsker å forske og utvikle ny teknologi og nye metoder.

Sunde tror sentralen og den teknologiske utviklingen i næ-

ringen vil gjøre det mer attraktivt for unge folk å velge å satse på havbruk. Flere NTNU-studenter er allerede i gang med ta sine oppgaver ved Sealab SSO.

– Stormakt i teknologi

– Norge er ikke blant de største akvakulturnasjonene, men når det gjelder teknologi er vi en stormakt.

Det sier Karl A. Almås, administrerende direktør i Sintef Fiskeri og havbruk. Han forteller at det jobbes for at Sealab SSO skal bli godkjent som EUs-system for overvåking og ekspertknetepunkt for oppdrettsnæringen.

Det er forventet en fordobling i oppdrettsproduksjonen de neste 10-20 årene. Almås sier at det meste av det må skje til havs.

– Det betyr store muligheter for Norge. Ikke bare for produsentene, men også for leverandørindustrien, sier Karl Almås.

SVEIN INGE MELAND 951 98 688
svein.inge.meland@adresseavisen.no

GULOST

1 kg
SYNNØVE FINDEN

59⁹⁰
PR. KG

RØKT KJØTTPØLSE

900 g
GILDE
Pr. kg. 55,45

49⁹⁰

GRILLEDE KYLLINGVINGER

750 g
DEN STOLTE HANE
Pr. kg. 53,20

39⁹⁰

GRØNNE DRUER

Italia
BAMA

14⁹⁰
PR. KG

KOKT SKINKE

250 g. TULIP. Pr. kg. 103,60.....

25⁹⁰

OSTESNITZEL

800 g. ferskvare. FIRST PRICE. Pr. kg. 49,88.....

39⁹⁰

KARBONADEKAKER

800 g. ferskvare. FIRST PRICE. Pr. kg. 36,13.....

28⁹⁰

SKIVET OST

350 g. FIRST PRICE. Pr. kg. 82,57.....

28⁹⁰

Tilbudene gjelder tom. 29. august 2009 • www.bunnpris.no

BUNNPRIS