

Blåmusslor

– hur odlas det?



I Sverige odlas blåmusslor (*Mytilus edulis*) med långlinor. De cirka 200 meter långa linorna förankras i både havsbotten och i plasttunnor som flyter på havsytan. På långlinorna sitter odlingsband, med cirka fem meters mellanrum, där mussellarverna fäster och växer.



Miljöfördelar

Blåmusslor bidrar till en bättre havsmiljö genom att filtrera plankton och näringsämnen ur vattnet:

- En vuxen mussla filtrerar upp till 3 liter vatten per timme.
- Ett ton odlade musslor tar upp 7–15 kg kväve och 0,6–1,3 kg fosfor, vilket motverkar övergödning.
- Blåmusselodling med odlingsband är en KRAV-märkt teknik som främjar hållbarhet och har minimal påverkan på havets miljö och ekobalans.

Från larv till skörd

- På våren släpper hon- och hanmusslor ägg och spermier i vattnet, där befruktning sker.
- Mussellarverna utvecklas och söker efter en fast yta att fästa på, som odlingsband.
- Musslorna behöver inte matas. I stället filtrerar de maten bland annat växt- och djurplankton direkt från vattnet.
- Under 1,5–3 år växer musslorna innan de skördas med skördemaskin.

Visste du att...

blåmusslor är en mångsidig resurs med många användningsområden:

- Direkt konsumtion
- Smakförstärkare - Rik på umami
- Proteinrikt mjöl i djurfoder
- Bra fetter - Innehåller Omega-3 och Omega-6

Vill du veta mer?

www.gu.se/swemarc-marint-vattenbruk