

Ostron

– hur odlas det?



I Sverige utvecklas metoder för att odla det europeiska platta ostronet (*Ostrea edulis*), där odlade ostron ingår i ett extraktivt vattenbruk tillsammans med andra filtrerande arter, som blåmusslor. Ostron kan odlas på två sätt: genom insamling av vilda ostronyngel eller via kläckeri.



Från larv till skörd

- Yngelsamlare är plattor staplade på rör, där ostronyngel fäster sig. När de har nått en storlek på 5–10 millimeter plockas de loss och placeras i nätkassar eller burar i havet.
- Ostronyngel kan också produceras i en landbaserad kläckerianläggning, där de matas med odlade växtplankton. När ynglen är 5–9 millimeter stora flyttas de till en havsbaserad plattform för vidare tillväxt i nätkassar eller burar.
- I havet tar det cirka 2–3 år innan ostronen når kommersiell storlek på 7 cm.

Miljöfördelar

- Ostron är filtrerare som bidrar till att minska övergödningen i havet genom att äta, växa och skördas.
- De livnär sig på växtplankton som naturligt innehåller näringsämnen som fosfor och kväve.
- Ostron behöver alltså inget tillsatt foder, vilket gör dem till en hållbar blå resurs.

Vill du veta mer?

www.gu.se/swemarc-marint-vattenbruk

Visste du att...

ostron är en mångsidig resurs med många användningsområden:

- Direkt konsumtion
- Smakförstärkare - Rik på umami
- Krossade ostronskal används som kalciumtillskott i djurfoder
- Bra fetter - Innehåller Omega-3 och Omega-6