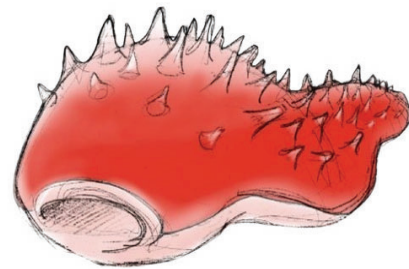


Sjögurka

– odlas det?



I Sverige finns upp till 20 arter av sjögurka, bland annat den röda signalsjögurkan (*Parastichopus tremulus*). Sjögurkor är nära släkt med sjöstjärnor och sjöborrar, och tillsammans kallas de tagghudingar. I Sverige finns ingen tradition av att äta, fiska eller odla sjögurkor.



Miljöfördelar

- Sjögurkor fungerar som havets städpatrull.
- Genom att äta dött material från alger och djur hjälper den till att ta upp överskott av näringsämnen i havet och bidrar också till ett friskare ekosystem.

Vill du veta mer?

www.gu.se/swemarc-marint-vattenbruk

Sjögurka i hållbart vattenbruk

- Forskare vid Göteborgs universitet har lyckats få den röda signalsjögurkan att leka och fortplanta sig i laboratoriemiljö, där befruktade ägg delade sig och utvecklades till nya små sjögurkor.
- Steget till kommersiell odling och konsumtion är dock långt.
- Nu undersöker forskarna om röd signalsjögurka kan integreras i ett multitrofiskt vattenbruk (IMTA), även kallat samodling, där olika arter odlas tillsammans för att skapa ett mer hållbart och resurseffektivt system.

Visste du att...

- I Asien betraktas sjögurka som en delikatess.
- Den både fiskas och odlas för konsumtion i Asien.
- Sjögurkor anses ha hälsofrämjande egenskaper och används i traditionell medicin.