

Tång

– hur odlas det?



I Sverige är det mest brunalgen sockertång (*Saccharina latissima*) som odlas i stor skala. Men nu har forskare vid Göteborgs universitet visat att det även går att odla havssallat (*Ulva fenestrata*) storskaligt på västkusten.



Miljöfördelar

Att odla och skörda tång är både hållbart och klimatsmart.

- Tång bidrar till en bättre havsmiljö genom att ta upp näringsämnen som kväve och fosfor, vilket minskar övergödningen.
- Tång binder också koldioxid, vilket hjälper till att dämpa klimateffekter.
- Forskning visar att en tångodling på en hektar kan ta upp 79–97 kg kväve och 12–14,5 kg fosfor per år, vilket gör den till en effektiv ekosystemtjänst i havet.

Vill du veta mer?

www.gu.se/swemarc-marint-vattenbruk

Från planta till skörd

- Sockertång odlas genom att vilda föräldraplantor samlas in och stimuleras med ljus i laboratorium för att bilda sporer.
- Dessa utvecklas till algplantor som får växa sig cirka 5 mm stora på linor. Därefter lindas de runt tjockare nylonrep och sätts ut i havet under senhösten.
- En havsbaserad tångodling är hållbar eftersom den varken behöver vattnas eller gödglas – tången sköter sig själv fram till skörd mellan februari och april, efter ungefär sex månaders tillväxt.
- Sockertång odlas på flera platser längs den svenska västkusten, där uppemot 80 ton skördades under 2022.

Visste du att...

tång är en mångsidig resurs med många användningsområden:

- Direkt konsumtion
- Emulgeringsmedel
- Smakförstärkare - Rik på umami
- Gödsel och biobränsle
- Bra fetter - Innehåller Omega-3 och Omega-6