

## Tærber til konsum, dyrefoder og helseprodukter

Tærben (*Raja radiata*) hører til rokkefamilien og den kendes bl.a. på "hudtænder" (pigge) primært på oversiden. Dyret er rombeformet med en kropsdel, en lang hale og brede finner, der normalt kaldes vingerne.

Tærber udgør den største del af bifangsten i trawlfiskeriet efter rødspætter. Tærben udnyttes ikke og bliver kastet overbord.

Projektet havde til formål at undersøge om tærber kan anvendes til f.eks. Konsumprodukter, dyrefoder eller indenfor helsekostsektoren.

Erfaringer blandt fiskerne har vist, at en ny art som tærben helst skal indbringe 7 kr./kg, før den er interessant at fangstbehandle. Det blev derfor i projektet hurtigt klart, at der skulle være fokus på anvendelse af tærbevingerne, da kroppene har for ringe værdi.

### Projektets gennemførelse

Der blev i projektet gennemført følgende:

- Udvikling af maskine til automatisk afskæring af vingerne fra tærbekroppen.
- Afprøvning af maskinen om bord på et kommercielt fartøj samt indsamling af prøver til senere oparbejdning i laboratorium.
- Forarbejdning af prøver, herunder udvikling af metode til fjernelse af pigge fra fiskens skind.
- Analyse af tærbens kemiske sammensætning, med fokus på fedt- og proteinindhold samt chondroitinsulfat.
- Præsentation af diverse produkter for en række nøgleaktører i industrien.
- Økonomiske perspektiver ved anvendelse af tærbevinger til dyrefoder/konsum blev belyst.

De afskårne tærbevinger blev kørt gennem en separator, og kødfractionen ("mincen") blev præsenteret for en række aktører som fandt den særdeles velegnet til produktion af fiskefrikadeller, da der var god smag og høj vandbindingsevne.

Indenfor dyrefoder segmentet blev flere producenter af "hundesnack" præsenteret for tørrede tærbevinger.



Producenterne udtrykte interesse for produkterne, ikke mindst grundet disses sundhedsmæssige egenskaber som f.eks. højt indhold af protein, N-3 og chondroitinsulfat.

### Konklusion

Det kan konkluderes, at tærbevingerne kan separeres til en mince med gode funktionelle egenskaber til anvendelse indenfor human konsum. Ligeledes på markedsmæssige vilkår kan mincen og/eller den fraseparerede brusk/skindfraktion være af interesse for dyrefoderindustrien. I en videre oparbejdning af brusk/skindfraktionen vil produktet som følge af indholdet af chondroitinsulfat også være af interesse for helsekostindustrien.

### Samarbejdspartnere / bevillingsgiver

Deltager i projektet ud over DTU Aqua var Lars Brüner fra Grontmij | Carl Bro. Projektet blev støttet af Fødevareministeriet og EU (FIUF).

### Yderligere oplysninger:

Projektleder:  
Erling Larsen  
[epl@aqu.aqu.dtu.dk](mailto:epl@aqu.aqu.dtu.dk)

Andre projektdeltagere ved DTU Aqua:  
Carsten Østerberg.

