



Barbara Dmochowska, Hanna Łądkowska, Wioletta Gwiaździńska

## Palia – czy arktyczny przysmak z systemu RAS ma przyszłość na litewskim rynku?



Od wylęgu do produktu rynkowego w systemach zwrotnego obiegu wody (RAS) – w ten sposób produkowana jest palia (*Selvelinus alpinus*) w gospodarstwie rybackim JSC Noras LT, w regionie Kłajpedy na Litwie, która w kwietniu 2024 r. gościła partnerów projektu AquaLoop.

Palia to zimnowodna ryba z rodziny łososiowatych, występująca w jeziorach alpejskich oraz arktycznych i subarktycznych wodach przybrzeżnych. Żadnej innej ryby słodkowodnej nie można spotkać tak daleko na północy. Na Islandii, w Szwecji, czy w Kanadzie palia jest bardzo wysoko ceniona przez konsumentów. Ma łagodny, delikatny smak, jej mięso jest różowe, podobne do mięsa łososa atlantyckiego i jędrne w strukturze. Można je przyrządzać na różne sposoby: jako pieczone, grillowane, gotowane, wędzone, solone, czy marynowane. Według dietetyków ryba ta jest doskonałym źródłem białka, witamin i kwasów nienasyconych. Przykładowo, mięso palii ma taką samą zawartość białka co dorsz, ale jest bardziej cenione ze względu na wielonienasycone kwasy tłuszczowe, w tym najcenniejsze omega-3. Zawiera również więcej witaminy D i selenu niż mięso łososa atlantyckiego.

Gospodarstwo rybackie Noras LT opracowało system zwrotnego obiegu wody (RAS) umożliwiający

hodowlę palii w sposób zrównoważony i przyjazny dla środowiska, jednocześnie zapewniający produkcję ryb najwyższej jakości. Wprowadzając na rynek palię hodowaną w akwakulturze gospodarstwo spełnia najwyższe wymogi bezpieczeństwa biologicznego, stwarza doskonałe warunki do wzrostu ryb, dzięki czemu hodowane są bez hormonów wzrostu i antybiotyków. W gospodarstwie wykorzystuje się wyłącznie czystą, przejrzystą, zimną wodę w temperaturze od 8 do 14 stopni w zależności od stadium rozwoju ryb. Na wszystkich etapach hodowli od wylęgarni, gdzie z ikry sprowadzanej z Polski, Danii, Kanady i Niemiec wylęga się narybek, po zbiorniki hodowlane dla ryb dorosłych woda słodka pobierana jest z głębokości 120 metrów. Na ostatnim etapie hodowli ryby przebywają w zbiornikach o pojemności 150 m<sup>3</sup>, które pozwalają na maksymalną hodowlę 20 ton ryb.

Ryby z hodowli Noras LT dostępne są przez cały rok. Stanowią idealny wybór dla najlepszych restauracji np. jako przystawka w postaci tataru lub ryby wędzonej. Jest to również idealny wybór do sashimi i sushi. Na rynek detaliczny ryba oferowana jest w postaci filetów, w całości (od 700 g do 1700 g) lub w postaci patroszonej (od 500 g do 1500 g).

Niestety producent sygnalizuje

duże problemy w sprzedaży ryb na rynek, który nie jest skłonny płacić za palię proporcjonalnie do jej kosztów produkcji.

Gospodarstwo, pomimo nabytego doświadczenia w prowadzeniu hodowli palii, dopracowanej technologii i braku problemów operacyjnych, poszukuje obecnie nowego gatunku do wprowadzenia do swojego systemu.

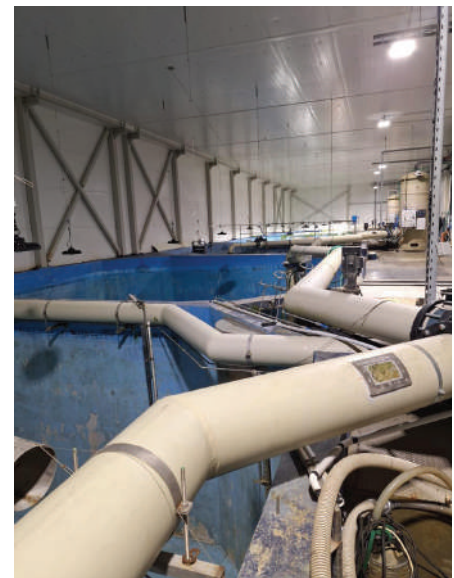
Gospodarstwo rybackie JSC Noras LT odwiedziliśmy w ramach projektu Interreg Południowy Bałtyk, AquaLoop – Forum akwakultury w kierunku rozwoju praktyk ekonomicznej cyrkularnej.

Więcej informacji dotyczących hodowli znajdziecie Państwo na stronie: [noraszuvys.lt](http://noraszuvys.lt)

Zapraszamy również do śledzenia projektu AquaLoop poprzez stronę internetową projektu:

[aqualoop.edu.pl](http://aqualoop.edu.pl)

oraz media społecznościowe.



Interreg



Co-funded by the European Union

South Baltic

aqua loop

Barbara Dmochowska, Hanna Łądkowska  
Uniwersytet Gdański  
Wioletta Gwiaździńska  
Stowarzyszenie Rozwoju Rynku Rybnego