

Metody produkcji barramundi (*Lates calcarifer*) w Polsce

Andrzej Wierzbicki

Hodowla Ryb EcoBarra

W środowisku naturalnym barramundi żyją w morskich przybrzeżnych wodach tropikalnych. Jest to ryba dwuśrodowiskowa (przebywa w wodzie słonej i słodkiej), drapieżna, odżywiająca się mniejszymi rybami oraz owadami. Dorosłe osobniki tego gatunku osiągają długość i masę ciała równą 180 cm i 60 kg. W praktyce odławia się ryby o długości ciała od 1 do 1,2 m. Barramundi cieszy się dużym zainteresowaniem wśród konsumentów, czego dowodem może być stale wzrastające zapotrzebowanie na ten gatunek. Mięso barramundi cechują wysokie walory smakowe oraz odżywcze. Zawiera ono cenne kwasy tłuszczowe, co ma fundamentalne znaczenie w żywności funkcjonalnej, tj. bogatej w składniki o korzystnym wpływie na zdrowie człowieka.

W Polsce jedynym ośrodkiem prowadzącym produkcję barramundi jest EcoBarra położone w okolicach Olsztyna. Barramundi hodowana jest w systemie obiegów zamkniętych. W żywieniu wykorzystuje się dostępne na polskim rynku pasze komercyjne. Cykl produkcyjny, tj. od stadium narybku do osiągnięcia przez ryby wielkości konsumpcyjnej trwa ok. 8 miesięcy. W firmie EcoBarra w systemie obiegów zamkniętych prowadzona jest także hodowla fauny i flory. Ośrodek produkcyjny EccoBarra został wyposażony w hydroponiczny system filtracyjny, który opiera się na zdolności roślin do wykorzystywania rozpuszczonych w wodzie azotanów, będących podstawowym składnikiem budulcowym ich tkanek. Metody produkcji barramundi stosowane w ośrodku są wciąż doskonalone, choć obecnie pozwalają już uzyskać zadowalające efekty podchowu tego nowego gatunku.