

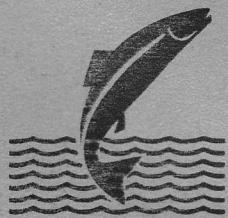
VATNS- OG SUREFNISNOTKUN I LAXELDI.

Valdimar Gunnarsson

Eintak bókasafns.

Veiðimálastofnun

VMST-R / 87031



## VEIÐIMÁLASTOFNUN

Fiskrækt og fiskeldi • Rannsóknir og ráðgjöf.

Októember 1987

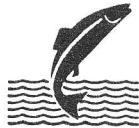
VMST-R / 87031

VATNSNOTKUN- OG SÚREFNISNOTKUN í LAXELDI

Valdimar Gunnarsson

Reykjavík, október 1987

VMST-R/87031



**VEIÐIMÁLASTOFNUN**  
Hverfisgötu 116, Pósthólf 5252  
125 Reykjavík.

## 1.0 INNGANGUR.

Hreint vatn er sá þáttur sem ræður mestu um uppbyggingu í laxeldi. Eldisvökvinn sem er til ráðstöfunar á einu ákveðnu svæði setur því mörk fyrir framleiðslugetu fyrirhugaðar fiskeldisstöðvar. Til að geta áætlað framleiðslumagn stöðvarinnar út frá því vatnsmagni sem er til umráða þarf vatnspörf fisksins að vera þekkt.

Það hefur hent í allt of mörgum tilvikum að vatnsnotkun hefur verið vanáætluð við hönnun laxeldisstöðva hér á landi. Vanáætlun á vatnspörf hefur valdið því að vatnskerfi stöðvarinnar hefur verið byggt of lítið og rekstrarforsendur því ekki staðist. Þetta á sérstaklega við um hönnun stöðva sem framleiða matfisk (Valdimar Gunnarsson 1987).

Þeir þættir sem ákvarða vatnsnotkun í laxeldi eru súrefnisinnihald eldisvökvans og súrefnisnotkun fisksins. Vatnsnotkun er hægt að minnka með því að súrefnisbæta eldisvökvan með beinni dælingu á lofti í eldisker eða með dælingu á hreinu súrefni í eldisvökvan. Í greininni verður eingöngu fjallað um vatnsnotkun í laxeldi þar sem notaður er eldisvökvi, sem ekki er súrefnisbættur.

I þessari grein er tekið fyrir súrefnisinnihald eldisvökvans miðað við mismunandi hitastig og seltu. Vatnsnotkun í laxeldi er áætluð út frá erlendum upplýsingum og í framhaldi af því eru teknir fyrir þeir þættir sem hafa áhrif á súrefnisnotkun fisksins og settar fram viðmiðunartillögur um vatns- og súrefnisnotkun fisks við áætlanargerð fyrir fiskeldisstöðvar.

## 2.0 SÚREFNISINNIHALD ELDISVÖKVA.

Súrefnisinnihald eldisvökva er háð hitastigi og seltu. Súrefnisinnihaldið minnkar með auknu hitastigi og seltu eins og sýnt er á töflu 1. Súrefnisinnihald eldisvökvans lækkar einnig eftir því sem hæð frá sjó eykst.

Tafla 1. Uppleysanlegt súrefnni í mg  $O_2$ /líter við mismunandi hitastig ( $^{\circ}C$ ) og seltu ( $\text{^{\circ}/oo}$ ). Eldisvökinn er 100% mettaður (Ross 1985).

Selta Hiti ( $^{\circ}C$ )	0%	1%	2%	3%	3.5%
4	13.1	12.2	11.5	10.7	10.3
5	12.8	11.9	11.2	10.3	10.0
6	12.5	11.6	10.9	10.2	9.8
7	12.2	11.3	10.6	9.9	9.6
8	11.8	11.1	10.4	9.7	9.4
9	11.5	10.8	10.2	9.5	9.2
10	11.3	10.6	9.9	9.3	9.0
11	11.0	10.4	9.7	9.1	8.8
12	10.8	10.1	9.5	8.9	8.6
14	10.3	9.7	9.1	8.6	8.2
16	9.9	9.3	8.7	8.2	7.9

Ferskvatn sem er  $4^{\circ}C$  inniheldur 13.1 mg  $O_2$ /litra, en sjór sem er  $14^{\circ}C$  inniheldur aðeins 8.2 mg  $O_2$ /litra miðað við  $35^{\circ}/\text{oo}$  seltu. Ef súrefnisinnihald eldisvökva í frárennsli er haft 6.5 mg  $O_2$ /litra er hægt að taka úr  $4.0^{\circ}C$  heitu ferskvatni 6.6 mg  $O_2$ /litra en úr sjó sem er með  $35.0^{\circ}/\text{oo}$  seltu og  $14.0^{\circ}C$  heitur aðeins 1.7 mg  $O_2$ /litra.

### 3.0 AETLUÐ VATNSNOTKUN I LAXELDI.

Aetluð vatnsnotkun hjá laxi við mismunandi hitastig og fiskstærð er sýnd í töflu 2.

Tafla 2. Ferskvatnspörf (litrar/kg fisk/min) við mismunandi hitastig og fiskstærð. Reiknað er með 95% mettun á eldisvökva í inntaki og 5.0 mg  $O_2$ /litra í frárennsli (Gjedrem 1986).

Hiti $^{\circ}C$	Fiskstærð (gr)								
	1	2	4	6	10	20	100	1000	4000
2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
4	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1
6	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1
8	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2	0.1	0.1
10	0.8	0.7	0.6	0.5	0.5	0.4	0.3	0.2	0.2
12	1.0	0.8	0.7	0.7	0.6	0.5	0.4	0.2	0.2
14	1.2	1.0	0.9	0.8	0.8	0.7	0.5	0.3	0.2
16	1.5	1.3	1.1	1.0	0.9	0.8	0.6	0.4	0.3

Tafla 2 á eingöngu við um ferskvatn, en þegar sjór (35 °/oo saltur) er notaður eykst vatnsnotkunin um 27%, vegna minna súrefnisiinnihalds í sjó miðað við ferskvatn. Áætluð vatnspörf í töflu 2 á við um minni seiði (< 100 gr) þegar lítill straumhraði er hafður í eldiskeri. Taflan miðast einnig við að súrefnisiinnihald eldisvökva í frárennsli sé 5.0 mg O<sub>2</sub>/litra sem er of lágt. Súrefnisiinnihald eldisvökva í frárennsli þarf að vera minnst 6.0 mg O<sub>2</sub>/litra. Í þessu sambandi mætti nefna að við eldi á regnbogasilungi við háan hita (15 °C) minnkar vöxtur þegar súrefnisiinnihald eldisvökva fer undir 7.0 mg O<sub>2</sub>/liter í frárennsli.

Við framleiðslu á matfiski er áætluð vatnsnotkun í töflu 2 allt of lág. Reynslan í strandeldi hefur sýnt að vatnsnotkun er meira en helmingi meiri en gert er ráð fyrir í töflunni.

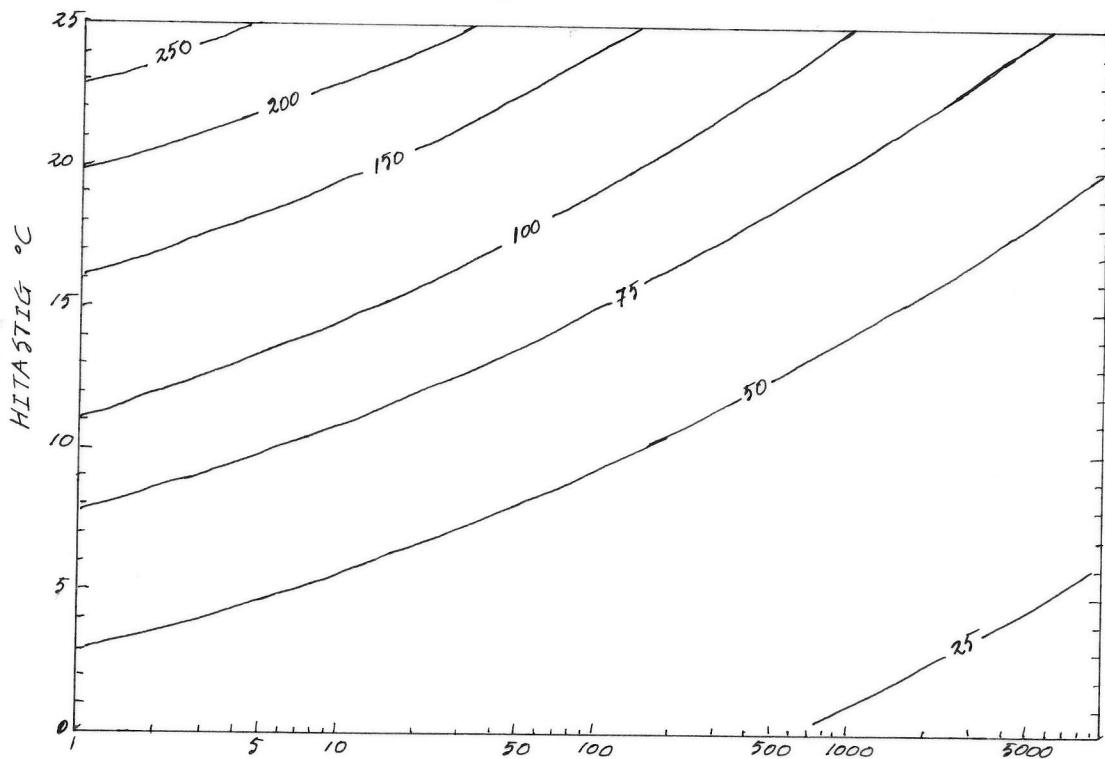
Til að geta áætlað vatnsnotkun í laxeldi er nauðsynlegt að geta gert sér grein fyrir hvaða þættir hafa áhrif á súrefnismotkun. Í næsta kafla verður fjallað um þá þætti sem ákvarða súrefnismotkun hjá laxi.

#### **4.0 SÚREFNISMOTKUN HJÁ LAXI.**

Súrefnismotkun er aðallega háð hitastigi eldisvökvans, fiskstærð, fóðrun og straumhraða (sjá Brett og Groves 1979).

##### **HITASTIG.**

Súrefnismotkun (efnaskiptahraði) eykst með auknum vatnshita. A 1. mynd er sýnd súrefnismotkun (mg O<sub>2</sub>/kg fisk/tíma) við grunnefnaskiptahraða (standard metabolic rates) hjá rauðlaxi (Oncorhynchus nerka) miðað við þyngd og hitastig. Grunnefnaskiptahraði er þegar fiskurinn er ófóðraður og í hvíldarstöðu.



PYNGD (g)

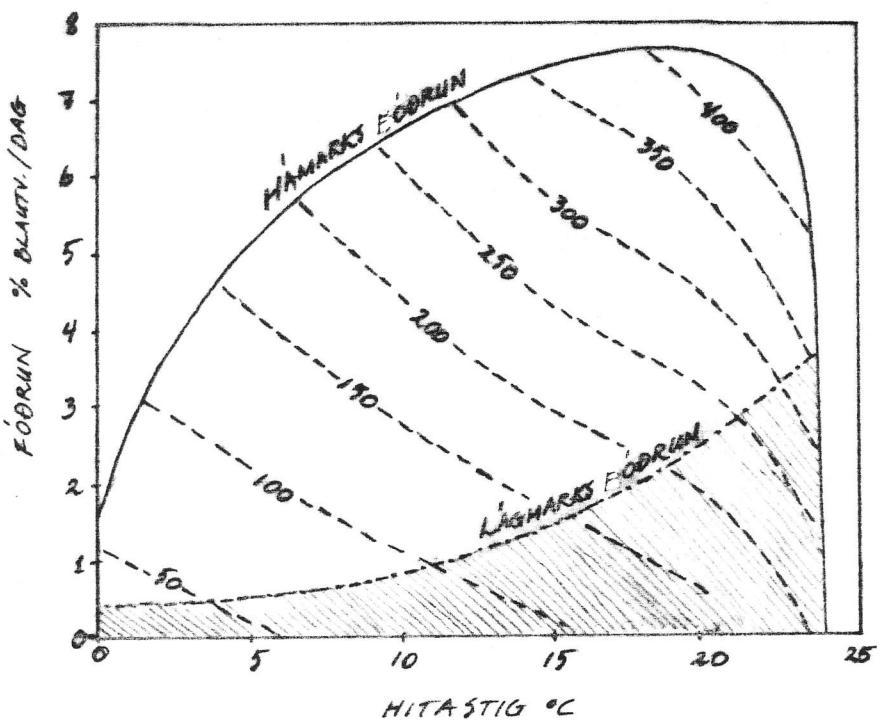
1. mynd. Súrefnисnotkun við grunnefnaskiptahraða (standard metabolic rates) hjá rauðlaxi (*Oncorhynchus nerka*) miðað við þyngd (log þyngd) og hitastig. Súrefnисnotkunin er mæld í mg O<sub>2</sub>/kg fisk/tíma (Frá Brett og Glass, 1973).

#### FISKSTÆRD.

Vaxtarhraði (efnaskiptahraði) við ákveðið hitastig minnkar með aukinni fiskstærð. Súrefnисnotkun hjá 1 kg af litlum fiski er því meiri en súrefnисnotkun hjá 1 kg af stórum fiski. Súrefnисnotkun við grunnefnaskiptahraða miðað við mismunandi fiskstærð er sýnd á 1. mynd.

#### FÓDRUN.

Súrefnисnotkun (efnaskiptahraði) fisks eykst með aukinni fóðrun (2. mynd).



2. mynd. Súrefnisnotkun hjá 20 gr rauðlaxaseiðum (Oncorhynchus nerka) miðað við mismunandi fóðrun í prósentum, blautvikt á dag og hitastig. Heila línan sýnir hámarks fóðrun og punktalínan lágmarks fóðrun til að viðhalda þyngd fisksins. Brotalínan sýnir súrefnisnotkun við mismunandi fóðrun og hitastig (frá Brett og Groves 1979).

#### STRAUMHRAÐI.

Súrefnisnotkun laxins eykst með auknum straumhraða. Í töflu 3 er sýnt sambandið milli súrefnisnotkunar og straumhraða í fisklengdum á sek.

Tafla 3. Aukning í súrefnisnotkun við meiri straumhraða og hærra hitastig og aukning í hlutfalli efnaskiptahraða við hærra hitastig. Stærð laxaseiðanna (Oncorhynchus nerka) er 50.0 gr. og súrefnisnotkun er mæld í mg O<sub>₂</sub>/kg fisk/min. (frá Brett, 1964).

Hiti (°C)	Straumhraði (fisklengd/sek)	Aukning i súrefnisnotkun (%)	Hlutfall grunnefnaskiptahraða (%)
5.0	0.68	1.48	46
10.0	1.0	1.92	52
15.0	1.18	2.2	54
20.0	2.0	3.33	60

Með hlutfalli grunnefnaskiptahraða er átt við það hlutfall af heildarsúrefnispotkun sem stafar af grunnefnaskiptahraða. Eins og tafla 4 sýnir hækkar þetta hlutfall eftir því sem hitastig eldisvökvans er hærra. Þetta gerir það að verkum að við hátt hitastig eykst súrefnispörf fisksins hlutfallslega minna með auknum straumhraða í eldiskeri en við lágt hitastig.

#### 5.0 SÚREFNISPÖRF/VATNSPÖRF I LAXELDI.

Þegar vatnsnotkun í laxeldi er áætluð er mjög mikilvægt að gera sér grein fyrir þeim straumhraða sem fiskurinn kemur til með að lifa við. Í kerjaeldi þar sem mikill straumhraði er hafður er súrefnispotkun fisksins að stórum hluta til vegna sunds. Til dæmis ef straumhraðinn er aukinn frá 0.5 fiskilengdum/sek í 1.0 fiskilengd/sek eykst súrefnispotkunin um 50%. Þess vegna er mjög mikilvægt að gera sér grein fyrir straumhraða í eldiskerjum áður en vatnsnotkunin er áætluð.

Við áætlanir á vatnsnotkun í seiðaeldi er hægt að notast við töflu 2. svo framarlega sem straumhraða í eldiskeri er haldið lágum (um 0.5 fiskilengdum/sek). Ráðlegt er að gera ráð fyrir meiri vatnsnotkun við áætlanagerð fyrir seiðaeldi. Æskilegra er að nota upplýsingar úr töflu 4 til viðmiðunar í staðinn fyrir töflu 2. Þetta gefur möguleika á auknum straumhraða og því betri hreinsun í eldiskerinu. Rannsóknir hafa sýnt að seiði sem alin eru við mikinn straumhraða (1.0-2.0 fisklengdum/sek) standa sig betur í laxeldi og hafbeit borið saman við seiði sem alin eru við minni straumhraða (Burrow 1969; Wendt og Saunders 1973; Besner 1980).

Tafla 4. Ferskvatnsnotkun í seiðaeldi í lítrum/kg fisk/mín við mismunandi hitastig og fiskstærð. Gert er ráð fyrir 95% mettun eldisvökva og að súrefnissinnihald í frárennsli sé 6.5 mg O<sub>2</sub>/litra.

Vatns- hiti (°C)	Fiskstærð (gr)					
	1	5	10	15	25	50
2	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
4	0.6	0.5	0.4	0.3	0.3	0.3
6	0.8	0.6	0.5	0.4	0.3	0.3
8	1.0	0.8	0.6	0.5	0.4	0.4
10	1.3	1.0	0.8	0.6	0.5	0.5
12	1.6	1.3	1.0	0.8	0.6	0.6
14	2.1	1.7	1.3	1.0	0.8	0.7
16	2.7	2.2	1.7	1.3	1.0	0.8

Öhætt er að fullyrða að vatnspörf fyrir matfiskeldi skv. töflu 2 sé vanáætluð. Vatnsnotkunin skv. töflunni miðast við að það sé allt að því straumlaust í eldiskerinu, en það kemur mjög sjaldan fyrir í laxeldi. Lítið hefur verið gert af því að mæla súrefnisonzkun í matfiskeldi, en reynslan hér á landi og erlendis sýnir að það þarf að meðaltali 1.5-2.0 mg O<sub>2</sub>/kg fisk/mín fyrir alla stærðarflokka, allt eftir hitastigi eldisvökvans og straumhraða í eldiskeri. Ef miðað er við meðalhita á 7.5 °C og straumhraða á 0.5 fisklengdum/sek er áætlað að súrefnisonzkun laxins sé 1.5 mg O<sub>2</sub>/kg fisk/tíma og við 10 °C meðalhita og straumhraða á 0.5 fisklengdum/sek 1.75 mg O<sub>2</sub>/kg fisk/mín. Í matfiskeldi lækkar súrefnisonzkun fisksins lítið með aukinni fiskstærð. Astæðan fyrir því er sú að stærsti hluti af súrefnisonzkun fisksins er tilkomin vegna sunds. Oftast er straumhraðinn (cm/sek) í eldiskerjum aukinn með aukinni fiskstærð, þannig að allir stærðarflokkar eru við svipaðan straumhraða mældir í fisklengdum/sek.

Vatnspörf í matfiskeldi, þar sem meðalhiti er 7.5 °C og straumhraði í eldiskerjum 0.5 fisklengdir/sek, er 0.27 lítrar/kg fisk/mín (súrefnisonzkun/súrefnissinnihald eldisvökva = 1.5/5.5) þegar ferskvatn er notað og 0.5 lítrar/kg fisk/mín (1.5/3.0) þegar sjór með 35‰ seltu er notaður. Vatnsnotkunin miðast við að súrefnissinnihald í frárennsli sé 6.5 mg O<sub>2</sub>/litra.

## 6.0 TILVITNANIR

Besner, M., 1980. Endurance training: An affordable rearing strategy to increase food conversion efficiency, stamina, growth and survival of coho salmon smolts (*Oncorhynchus kisutch*). Ph.D. Thesis. Univ. of Washington, Seattle, WA, 200 pp.

Brett, J.R., 1964. The respiratory metabolism and swimming performance of young sockeye salmon. J.Fish.Res.Bd.Can. 21(5): 1183-1226.

Brett, J.R. and Glass, N.R., 1973. Metabolic rates and critical swimming speeds of sockeye salmon (*Oncorhyncus nerka*) in relation to size and temperature. J.Fish.Res.Bd.Can. 30:379-87.

Brett, J.R. and Groves, T.D.D., 1979. Physiological energetics. In: Fish Physiology Vol VIII. (eds. W.S. Hoar, D.J. Randall and J.R. Brett), pp.280-353. Academic Press, Inc.

Burrow, R.E., 1969. The influence of fingerlings on adult salmon survivals. Trans.Am.Fish.Soc. 98:777-84.

Gjedrem, T., 1986. Miljø for oppdrettsfisk. IN: Fiskeoppdrett med framtid. (eds. T. Gjedrem), pp.58-68. Landbruksforlaget.

Pedersen, C.L., 1987. Energy budgets for juvenile rainbow trout at various oxygen concentrations. Aquaculture, 62:289-98.

Ross, L.G., 1985. Oxygen electrodes. In: Chemical and biological methods of water analysis for aquaculturalists. (Eds. H.P. Stirling), pp.33-44. Institute of Aquaculture, University of Stirling, Stirling, Great Britain.

Valdimar Gunnarsson, 1987. Strandeldi - Líffræðilegar forsendur og arðsemi laxeldis. Veitímálastofnun, VMST-R/87017. 26 bls.

Wendt, C.A.G. and Saunders, R.L., 1973. Changes in carbohydrate metabolism in young Atlantic salmon in response to various forms of stress. Int.Atl.Salm.Symp.Spec.publ.Ser. 4:55-88.