

Veredelung von Fischresten zu Fischöl und Fischprotein in Lebensmittelqualität bei Lipomar

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Verwertung von Nebenprodukten zu hochwertigem Öl und Proteinen

Im Unternehmen Lipomar werden Fischnebenprodukte wie Köpfe, Mittelgräten, Haut und Trimmings zu sortenreinem Fischöl in Lebensmittelqualität verarbeitet anstatt lediglich zu Fischöl und Fischmehl als proteinreiches Futtermittel.

Derzeit werden 6.000-8.000 Tonnen Lachsnebenprodukte und 50-100 Tonnen Dorschleber pro Jahr zu Fischöl und Fischprotein in Lebensmittelqualität verarbeitet. Somit werden die sortenreinen Fischnebenprodukte für den menschlichen Verzehr verfügbar gemacht.

Was können wir daraus ableiten?

- » Die reine Herstellung von Fischöl in Lebensmittelqualität unterscheidet sich grundsätzlich nicht von der Verarbeitung zu Futtermittel. Dennoch gibt es Unterschiede bei dem eingesetzten Equipment (z.B. Materialbeschaffenheit) und den Anforderungen (z.B. an Umgebung, Reinigung, Desinfektion und Hygiene).
- » Eine Herausforderung stellen die Hygieneanforderungen an den Produktionsprozess und die Verarbeitung dar, um die Produkte in der Lebensmittelkette erhalten zu können.
- » Im Lebensmittelsektor wird die Vermarktung des Fischöls erschwert. Die Vorteile der Produkte von Lipomar im Vergleich zu anderen marktüblichen Fischölkapseln zu kommunizieren, bedarf viel Erklärungs- und Überzeugungsarbeit.
- » Fischöl wird derzeit noch überwiegend als Heimtierfuttermittel vermarktet.

Ökologische und ökonomische Bewertung

Produktspezifische Einsparungen: Das sortenreine Fischöl würde ein marktübliches Fischöl (z. B. Fischölkapseln) ersetzen, wobei hier zusätzlich berücksichtigt werden müsste, dass es sich bei dem überwiegenden Anteil des derzeit verfügbaren Fischöls in Lebensmittelqualität um raffiniertes Mischöl handelt, sodass eine Substitution auch die mit dem Transport zur und die Durchführung der Raffination entstehenden ökologischen Auswirkungen und ökonomischen Kosten einsparen würde. Damit einhergehende ökologische und ökonomische Einsparungen konnten auf der Datenbasis nicht ausreichend abgeschätzt werden.

Vermiedene Entsorgung: Lipomar verarbeitet ausschließlich Nebenprodukte, die ansonsten zur Fischmehlherstellung zur Verwendung als Futtermittel bei Bioceval genutzt werden würden. Transport und Logistik wären daher in beiden Situationen ähnlich. Aufgrund der höheren Anforderungen an Produkte in Lebensmittelqualität kann hier davon ausgegangen werden, dass sich die Logistik aufgrund der erforderlichen Kühlung während des Transports ökologisch und ökonomisch im Vergleich beider Situationen eher nachteilig bei der Maßnahme auswirken.

Das Dialogforum Verarbeitung

ist Teil der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Februar 2019 gestarteten "Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung".

Im Dialogforum Verarbeitung wurden konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und -verluste von Expert:innen erarbeitet, Benchmarks definiert und ihre Umsetzung transparent gemacht. Koordiniert und durchgeführt wurden die Arbeiten von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) unter wissenschaftlicher Begleitung des Thünen-Instituts für Marktanalyse. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie [hier](#).

