



Atlantinė lašiša auginama nuo XIX a., kai Jungtinėje Karalystėje buvo sukurti pirmieji žuvivaisos būdai. Pirmiausia pradėta auginti jaunikius, kad juos būtų galima suleisti į upes ir naudoti pramoginei žūklei. Tačiau septintajame XX a. dešimtmetyje pirmuosiuose Norvegijos jūrų ūkiuose buvo įrengtos fiorduose panardintos varžos, kuriose užaugintas suaugusias lašišas siekta tiekti prekybai. Kadangi šiuos bandymus lydėjo sėkmė, lašišas auginti vis daugiau imta pirmiausia Europos, o paskui ir kitose abiejų pasaulio pusrutulių vidutinės temperatūros jūrose iš hibridinių išteklių, kurie buvo gaunami sukryžminus norvegiškų išteklių žuvis su įvairių vietos rūšių žuvimis. Kadangi lašišų auginimas sparčiai plėtėsi, dešimtojo dešimtmečio pabaigoje rinkai jų buvo tiekama per daug. Dėl šios krizės sektorių teko iš esmės pertvarkyti

Lotyniškas pavadinimas: *Salmo salar*

Vertė (ES-27): 662 mln. eurų (2007 m.)

Pagrindinės šalys augintojos Europos Sąjungoje: Jungtinė Karalystė, Airija

Pagrindinės šalys augintojos pasaulyje: Norvegija (2007 m. – 736 168 t), Čilė, Kanada

Dauginimasis

Atlantinės lašišos visiškai dauginasi žuvų ūkiuose iš nelaisvėje gimusių ir kruopščiai atrinktų reproduktorių. Kai patelės susiruošia dėti kiaušinėlius, jie iš jų išimami ir apvaisinami sumaišant su patinėlio pieniais. Paskui jie sudedami į inkubatorius. Po 4–6 savaičių nuo apvaisinimo išsiritą lervos.

Auginimas

Jaunikliai auginami dviem etapais, kurie atitinka natūralų lašišos vystymąsi gėlame vandenyje. Pirmajame etape, kuris trunka 4–6 savaites, inkubatoriuose arba ant dėklų auginamos lervos. Suvartojusios trynio maišelių, jos tampa mailiumi ir ima maitintis pačios. Antrajame etape mailius perkeliama į gėlo vandens baseinus arba į ežere panardintas varžas. Juose jis auga 1–2 metus, kol įgauna visas lašišai būdingas biologines savybes, dėl kurių gali gyventi jūros vandenyje

Penėjimas

Lašių rituoliai perkeliama į jūroje panardintą varžą maždaug 2 metams, kol užauga iki prekybai tinkamo dydžio (maždaug 2 kg). Lašiša yra plėšrioji žuvis. Rituoliai šeriami iš žuvų miltų ir žuvų taukų (50 proc.) sudarytomis granulėmis, kuriose yra ir kitų sudedamųjų dalių, pavyzdžiui, augalų miltų ir augalų ekstraktų (javų, pupelių, sojų ir kt.), vitaminų, mineralinių druskų ir astaksantino – natūralaus arba sintetinio pigmento, kuris būtinas lašišos sveikatai ir dėl kurio ji įgauna įprastą spalvą. Pašarų sudėtis ir maitinimo ritmas, ūkio vieta, surinkimo ir pjovimo procesas – visa tai daro didelį poveikį galutinio produkto kokybei.

Vartojimas

Daugumoje šiuolaikinių įmonių lašišos auginamos nuo ikrų iki pjovimo. Tuomet žuvis patenka į perdirbimo įmones, kurios jas parduoda šviežias, pjaustytas arba rūkytas gabaliukais. Vis

Atlantinė lašiša

Parašė zvejams.lt

Penktadienis, 16 Lapkritis 2012 08:31

daugiau žuvų parduodama jas jau paruošus – užšaldžius arba konservavus. Šiuo metu lašiša – šimtų prekybos centruose parduodamų produktų sudėtinė dalis.