

14. Norske fiskeernæringsseminaret - Ernæringsikkerheit for norsk akvakultur

Onsdag 13. november:	PROGRAM		
10.00-11.00	Registrering og kaffe		
11.00-11.05	Velkommen		
11.05-11.30	<i>Geir Lasse Taranger</i>	HI	<i>Havforskningsinstituttets sin rolle og satsing inn mot havbruk og nye forressurser</i>
11.30-16.30	Sesjon 1 - Ernæringstatus og behov		
11.30-11.45	Gerd Berge	Nofima	Makronæringsstoff i fôr til rognkjeks
11.45-12.00	Øystein Sæle	HI	Mikronæringsstoffer estimerte behov hos rognkjeks
12.00-12.15	André S. Bøgevik	Nofima	Disintegration stability of extruded feed affects stomach functions in Atlantic salmon
12.15-12.30	Ana S. Gomes	UiB	The Taste Receptor Gene Repertoire in Salmonids
12.30-13.30	Lunsj		
13.30-13.45	Floriana Lai	UiB	Orexigenic brain responses to gastrointestinal fullness in postsmolt Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i> , L.)
13.45-14.00	Hoang T. M. D. Le	HI	Nutrient sensing; transcriptomic response and regulation of gut motility in ballan wrasse (<i>Labrus berggylta</i>)
14.00-14.15	Trine Ytrestøyl	Nofima	Betydning av fôrets sammensetning for utnyttelse av astaxanthin i laks
14.15-14.30	Marit Espe	HI	Dose effect of supplemented methionine, vitamin B12, folic acid and vitamin B6 on growth and liver size in Atlantic salmon.
14.30-14.45	Eystein Oveland	HI	State-of-the-art methods to determine B-vitamins and metabolites in fish and feed
14.45-15.00	Kaffepause		
15.00-15.15	Takaya Saito	HI	Micronutrient supplementation increases the DNA methylation in hepatic Acetyl-CoA carboxylase 1 promoter and down-regulates the gene expression of the lipid biosynthesis pathway
15.15-15.30	Anne-Catrin Adam	HI	The metabolic footprint of a surplus of dietary micronutrients on salmon muscle – stories from pre- and post-smolts
15.30-15.45	Antony J. Prabhu. P	HI	Dietary selenium required to achieve body Se homeostasis and attenuate pro-inflammatory responses in Atlantic salmon exceeds the present EU legal limit
15.45-16.00	Marc H. G. Berntssen	HI	Safe limits of selenomethionine and selenite supplementation to plant-based Atlantic salmon feeds.
16.00-16.30	Diskusjon og avrunding		
16.30-19.00	Pause		
19.00-19.30	Mottakelse		
19.30	Middag		

14. Norske fiskeernæringsseminaret - Ernæringsikkerheit for norsk akvakultur

Torsdag 14.november:	PROGRAM		
09.00–12.30	Sesjon 2 - Helse og velferd		
09.00-09.15	Trond M. Kortner	Veterinærhøgskolen NMBU	Tarmhelsesituasjonen i oppdrettsanlegg langs kysten, i sør og nord, sommer som vinter
09.15-09.30	Marta Bou	Nofima	Effects of decreasing dietary levels of essential omega-3 fatty acids on barrier tissues composition of membrane lipids and hepatic transcriptome of post-smolt atlantic salmon
09.30-09.45	Åshild Krogdahl	Veterinærhøgskolen NMBU	Lipidtransporten gjennom tarmmukosa hos laks kan forbedres
09.45-10.00	Kaja H. Skjærven	HI	Seasonal broodstock management affects gene expression and nutritional status in offspring
10.00-10.15	Pedro Araujo	HI	Bioclimatic models for visualizing changes in fatty acid concentration in the liver of Antarctic fish <i>Trematomus bernacchii</i> as a function of time and temperature
10.15-10.30	Kristin Hamre	HI	En sebrafiskmodell for måling av <i>in vivo</i> redokspotensial ved hjelp av «redox-sensitive green fluorescent protein», roGFP.
10.30-11.00	Kaffepause		
11.00-11.15	Bjørn K. Hundal	HI	How does dietary n-6 fatty acids and n-6/n-3 ratio affect Atlantic salmon robustness?
11.15-11.30	Bente Ruyter	Nofima	Omega-3-nivået i føret er viktig for laksens helse og muskelkvalitet
11.30-11.45	Nina S. Liland	HI	Trenger laks fettsyren EPA for optimal immunrespons?
11.45-12.00	Tone-Kari Østbye	Nofima	Simulering av virusinfeksjon i <i>in vitro</i> dyrkede cardiomyocytter anriket med ulike nivåer EPA
12.00-12.15	Nini H. Sissener	HI	Optimal ernæring for laks i ferskvann for å øke fiskens robusthet, overlevelse og vekst etter overføring til sjø
12.15-12.30	Diskusjon og avrunding		
12.30-13.30	Lunsj		
13.30-15.30	Sesjon 3 - Fôrsikkerheit		
13.30-14.00	Friederike Ziegler	RISE	Sustainability of farmed seafood – how can we identify the best options?
14.00-14.15	Ikram Belghit	HI	Nutritional security: the insect opportunity
14.15-14.30	Katerina Kousoulaki	Nofima	Optimalisering av nedstrømsprosessering av fototrofisk dyrkede mikroalger for bedre utnyttelse av andre komponenter enn bare protein og marine fettsyrer i fôr til fiskeoppdrett
14.30-14.45	Erik Jan Lock	HI	Fôr til fisk og miljø
14.45-15.30	Diskusjon og avrunding Innspeil frå NFR og FHF		