

Fetthalts- mätningar & sikbeståndens status



Foto: Camilla Zilo

Fisket på sik - mestadels med nät men också i viss mån fällor av olika slag.



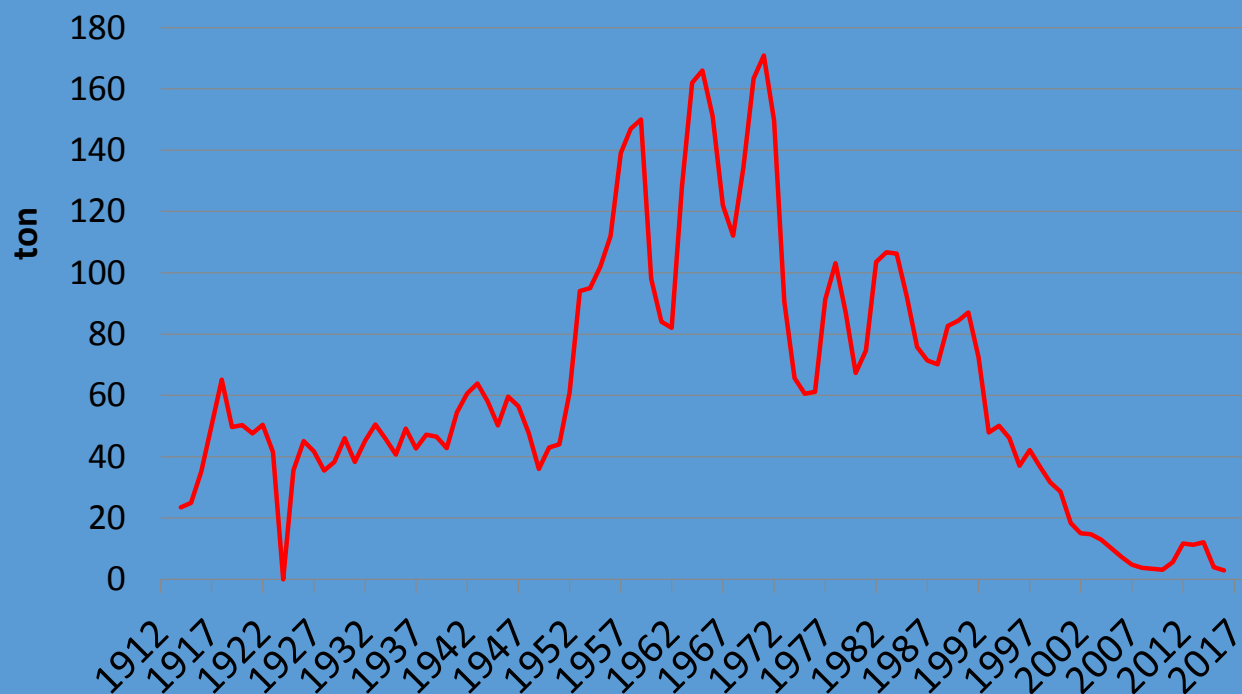
Foto: Fredrik Engdahl



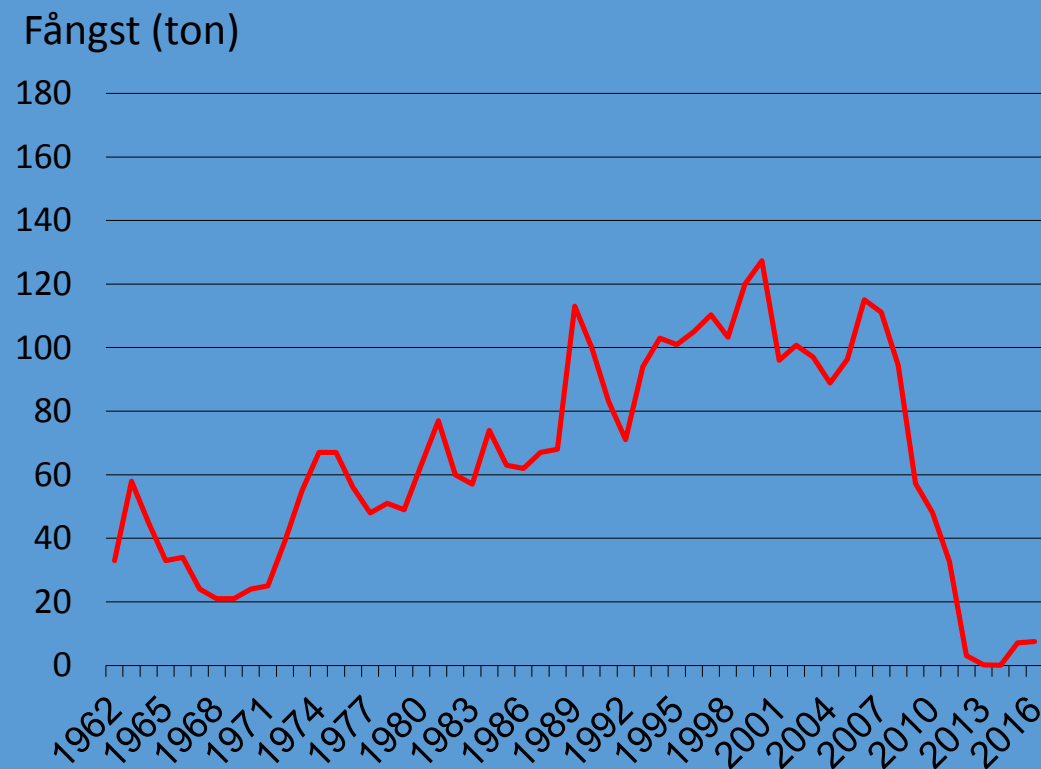
Foto: Camilla Zilo

FÅNGSTER I YRKESFISKET

Vättern (1914-2016)

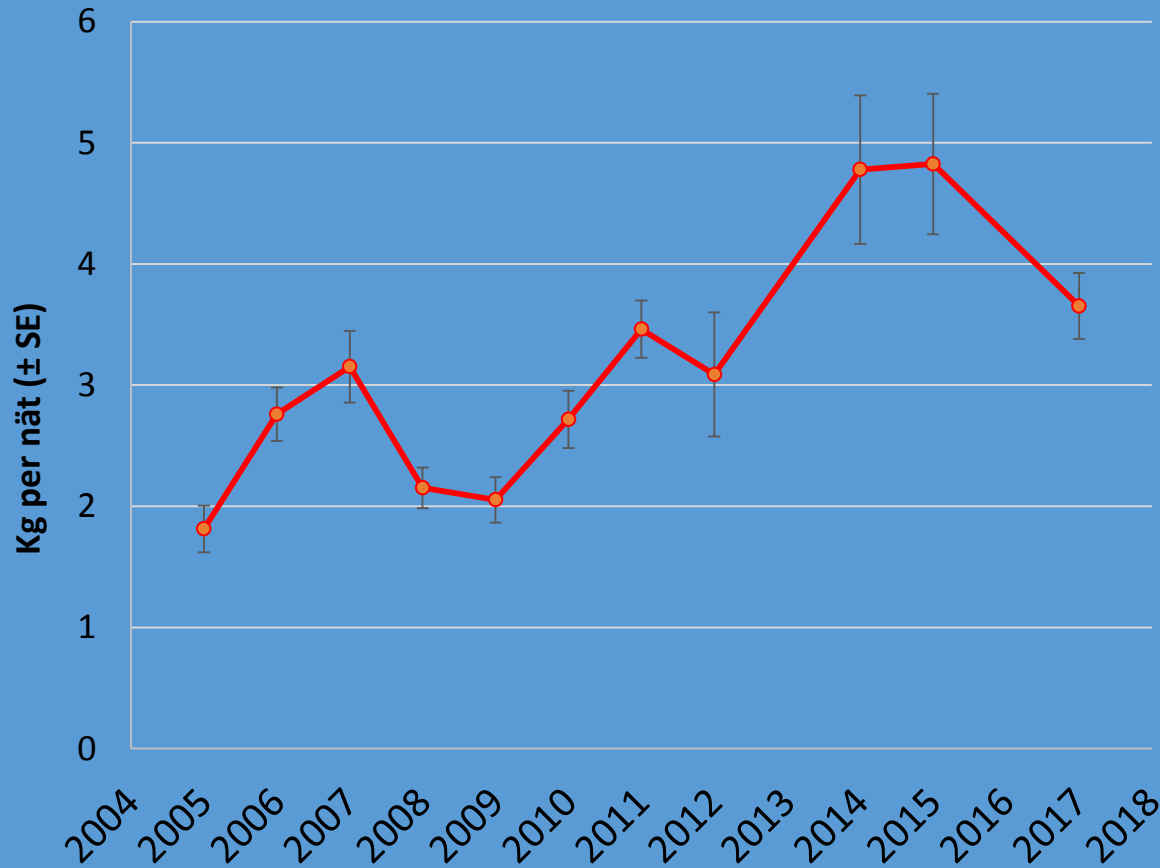


Vänern (1962-2016)

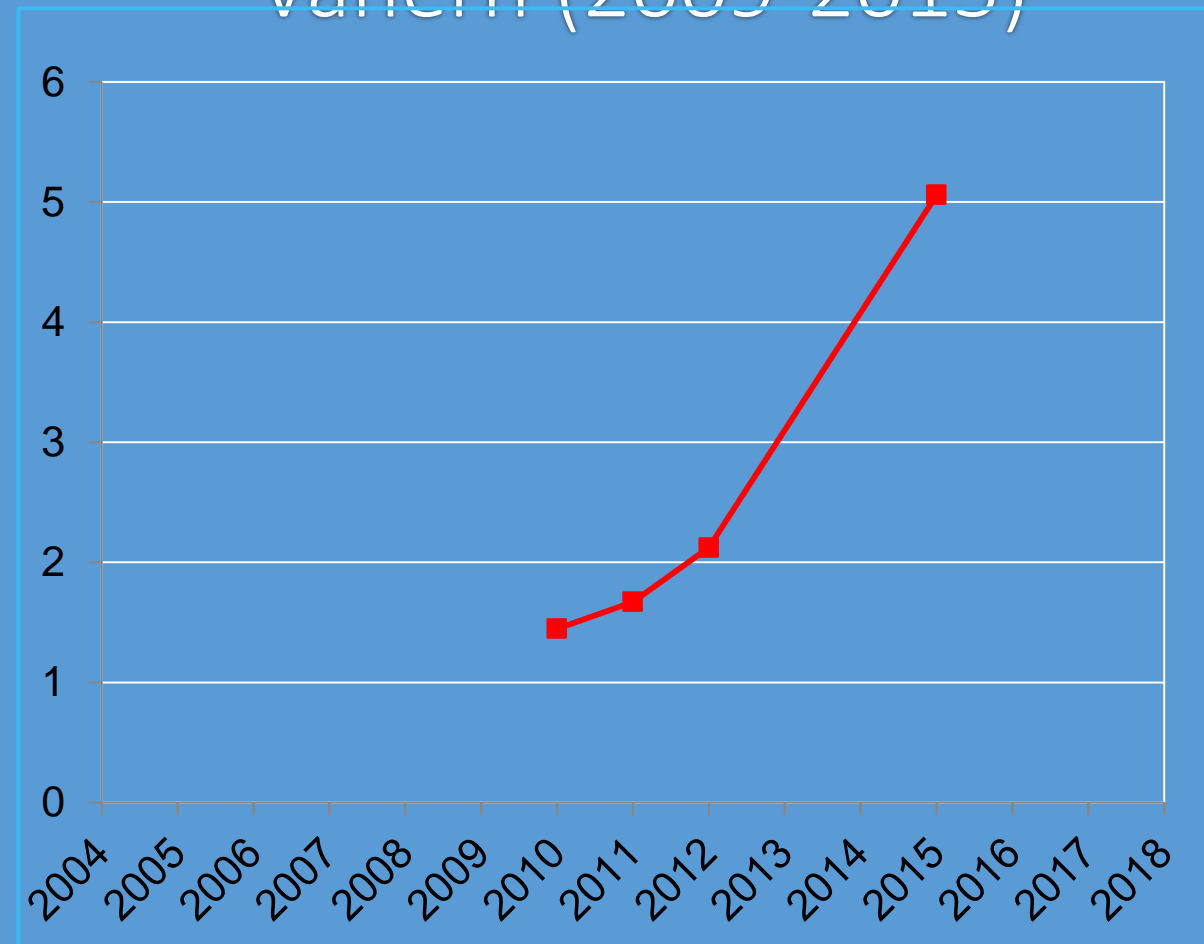


FÅNGSTERNA ÖKAR I PROVFISKEN

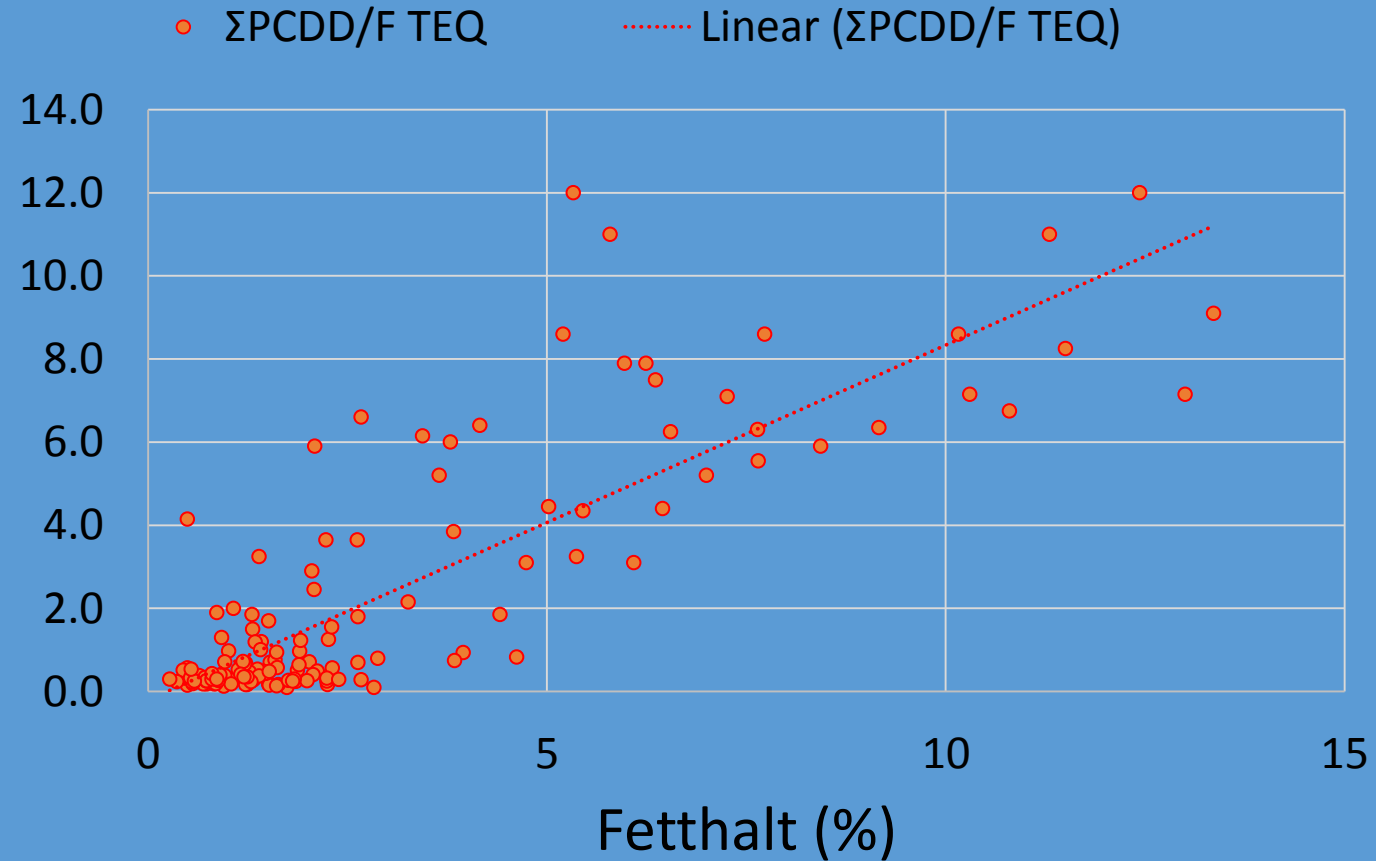
Vättern (2005-2017)



Vänern (2009-2015)

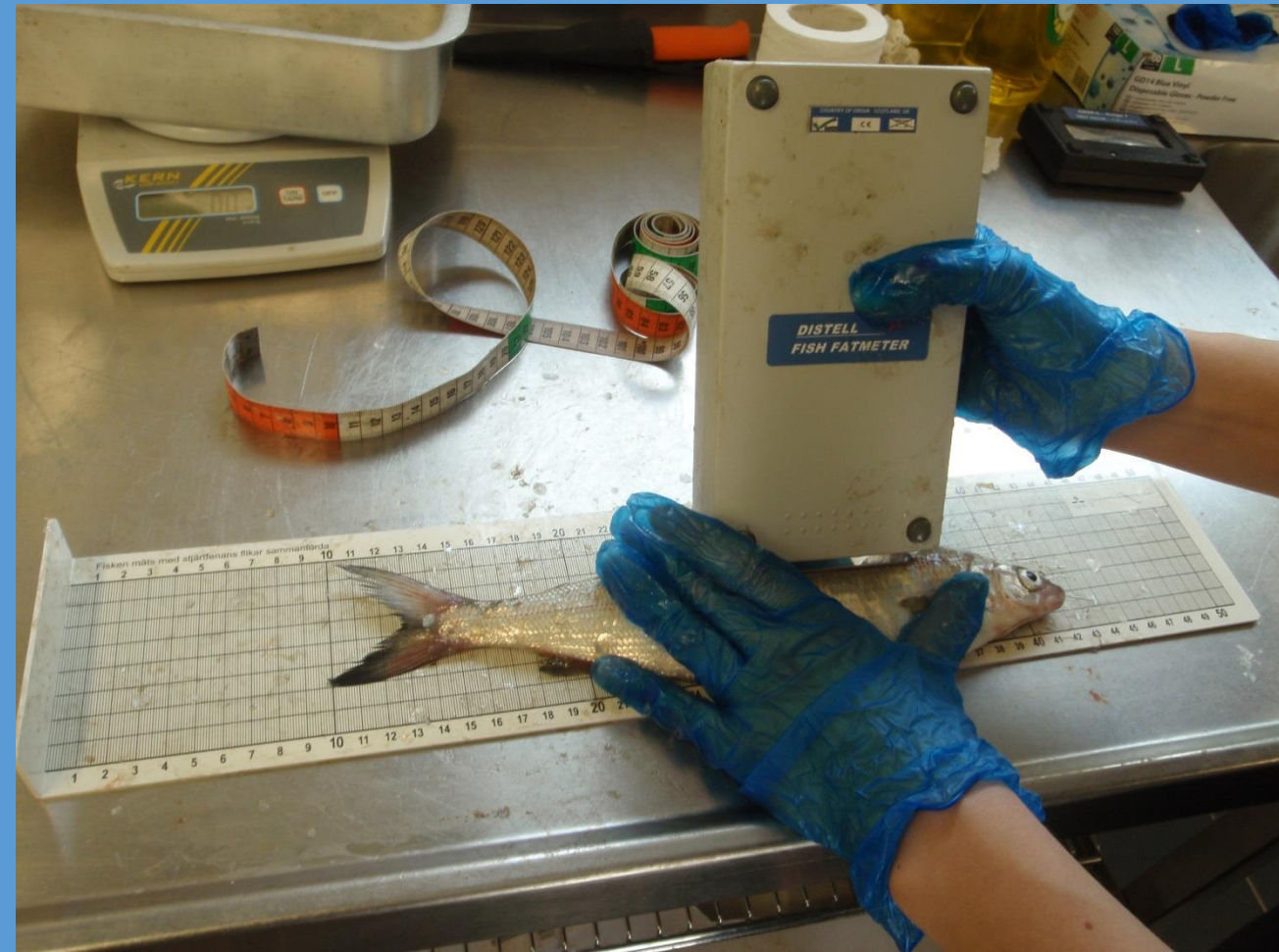


VARFÖR FETTHALT?



Utvärdering av fetthaltsmätare

1. Test på lab
2. Test i fält Vänern & Vättern
3. Jämfört med biokemisk analys
4. Utvärdering av instrumentet
 - a. Platser
 - b. Arter
 - c. Personer – handhavande
 - d. Rangordning av fiskare



Test hos fiskare i Vänern & Vättern

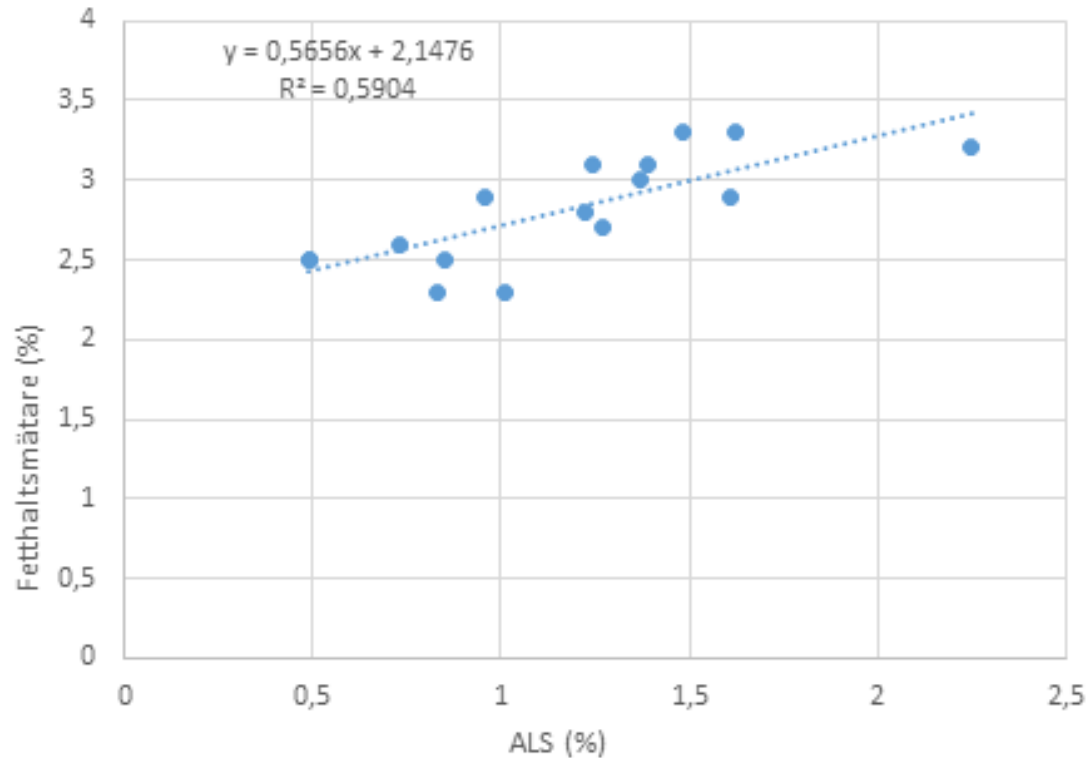


Sikar i fetthaltsordning!

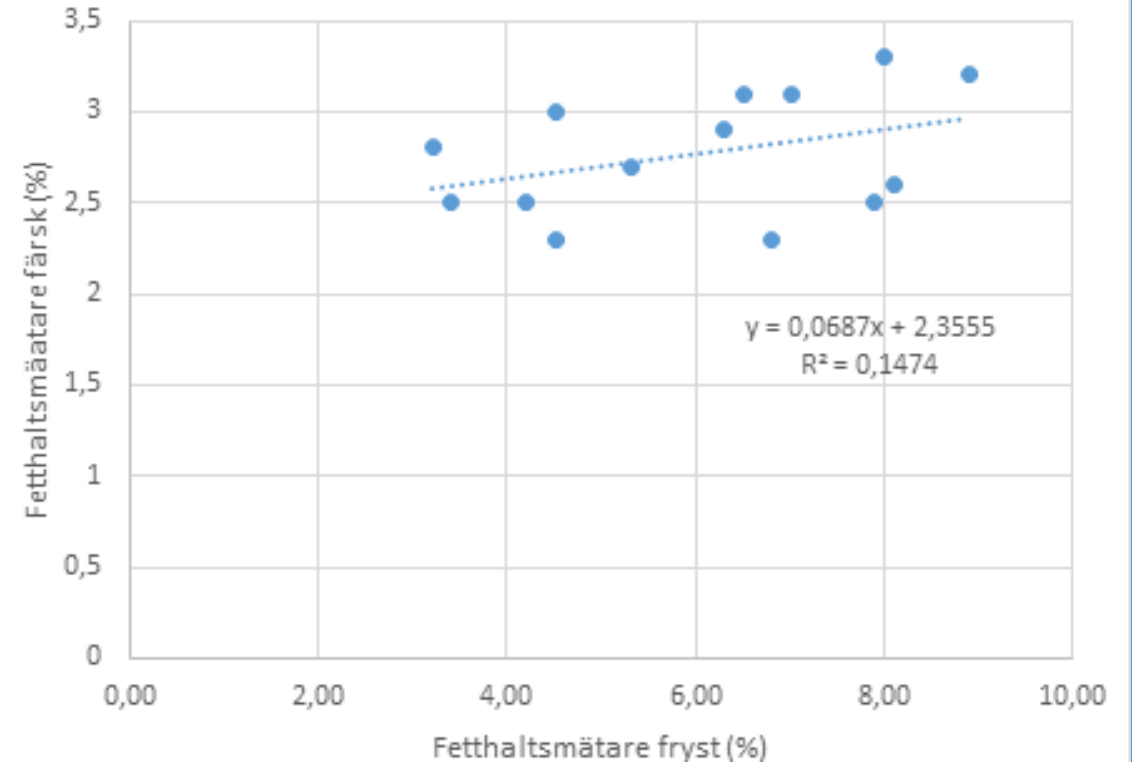


Samband med biokemisk extraktion – bättre med färsk fisk än tinad.

Fetthalt (färsk-mitt vs. extraktion)

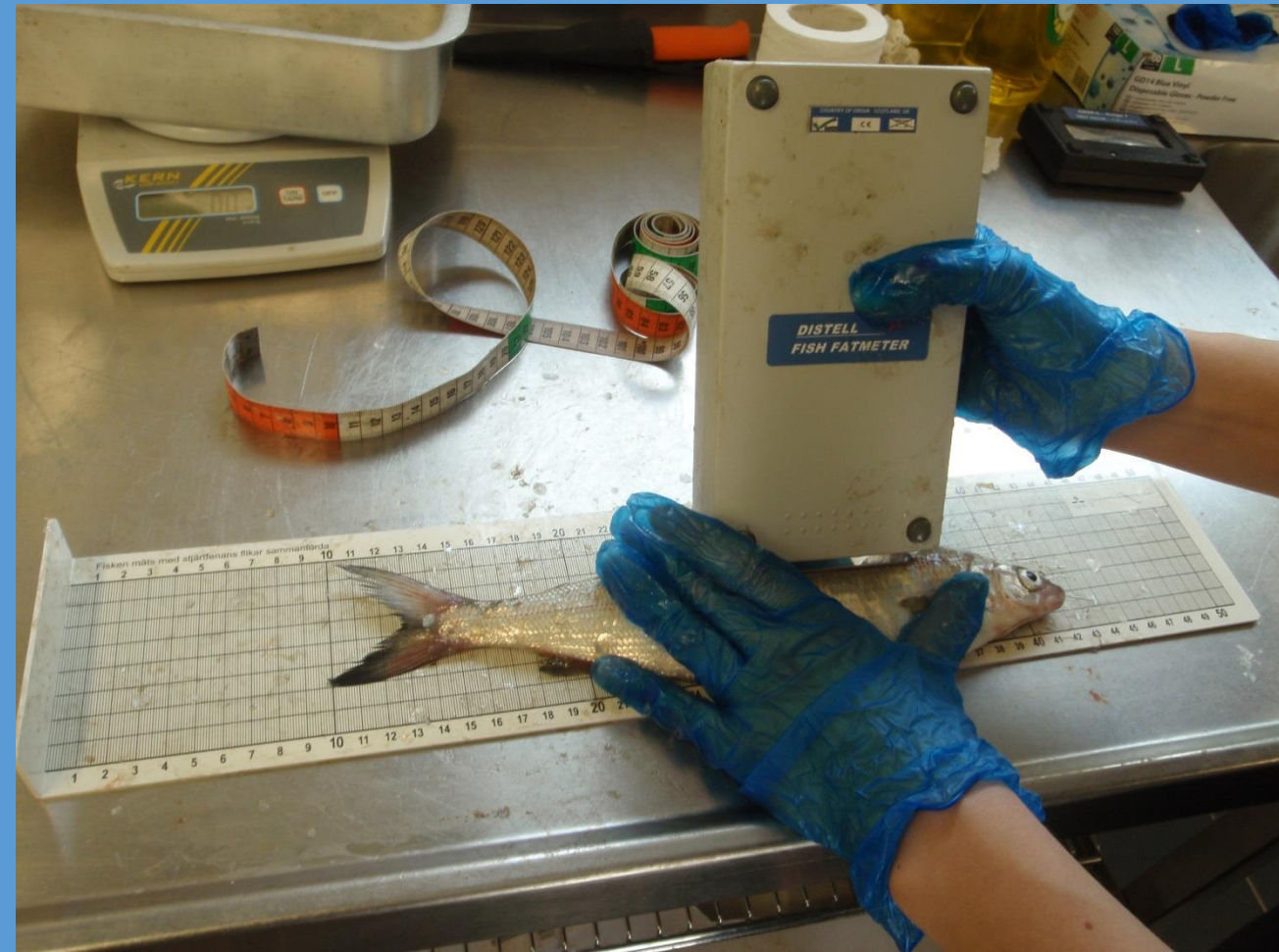


Fetthalt (färsk-mitt vs. fryst mitt)



Handhavande viktigt
– men inte svårt.

Viktigt hur
instrumentet hålls.



Andra sätt att mäta fetthalt?

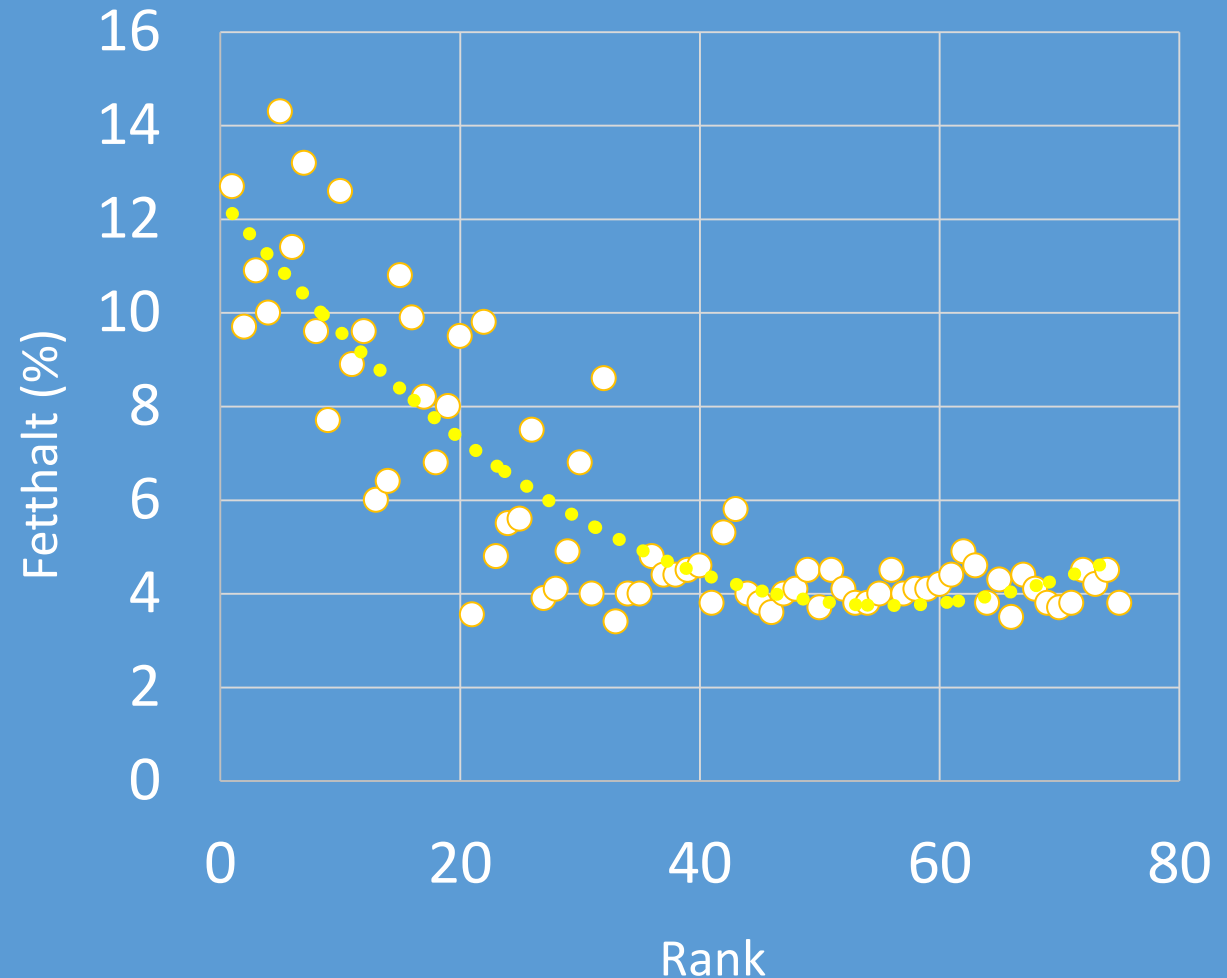
Fulton's konditionsfaktor (vikten/ längden ³)
var en skaplig proxy för fetthalt



Fiskares ranking?

Stor variation i fetthalt i fångstpartiet (som till höger) = fiskarena mycket bra på att rangordna fisken efter fetthalt..

Liten variation = svårare för fiskarena att göra en korrekt rangordning.



Slutsatser

- Användning av fetthaltsmätare kan göra det möjligt att urskilja de fetaste individerna i ett fångstparti
- Instrumentet måste kalibreras ytterligare för sik
- Ev. kan man använda det i kombination med andra metoder (sortering, konditionsfaktor)
- Instrumentet möjliggör fetthaltsmätning av många individer – ökad möjlighet att förutsäga variation i fetthalten hos fisk

Finansiering via EHFF - Europeiska havs- och fiskerifonden

