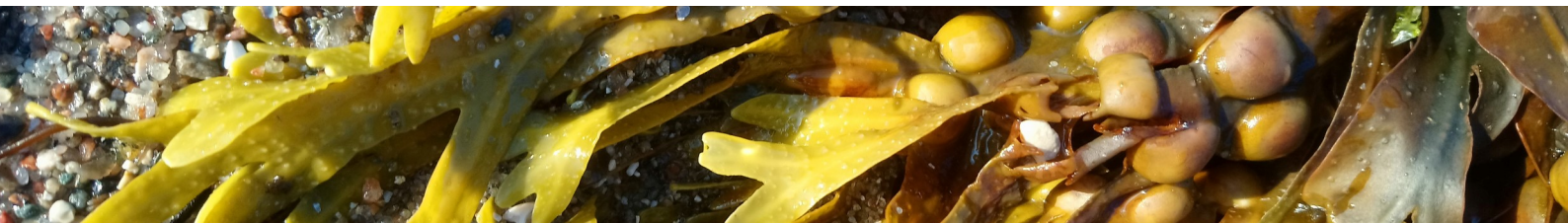


# Fakta **Tang**



Tanglakrids, tangsalat og tangmel. Tang er på vej til danskernes middagsborde i et andet format end sushi - både som en delikatesse i sig selv og som ingrediens i andre fødevarer.

I Bioøkonomisk Vækstcenter Guldborgsund ser vi på tang som en af havets uudnyttede ressourcer med potentiale for udvikling af nye lokale erhverv, under hensyntagen til havets miljø.

”Tang” er et gammelt nordisk ord for ”planter, der vokser i havet”, også kendt som makroalger. Dette ark fortæller om de marine makroalger, der anvendes som ingrediens til fødevarer, foder og pharma. De klassificeres i tre grupper: brunalger, rødalger og grønalger. Tang er levested for fisk, krebsdyr, snegle og muslinger og er en vigtig del af havets økosystem. Derfor skal naturligt forekommende tang høstes med omtanke (guide findes på nettet: [Spis tang af Karen Lise Krabbe](#))

## Tang til fødevarer

Med den stigende interesse for vegetariske og veganske fødevarer vokser samtidig interessen for tang, som en del af det daglige fødevareudbud i Danmark. En af årsagerne til denne udvikling er, at tang indeholder omega-3 fedtsyrer, vitaminer, mineraler, kostfibre og bioaktive stoffer.

Tang kan anvendes frisk som en grønsag fra havet. Den er god som smagsforstærker, enten frisk, blancheret eller tørret.

Desuden anvendes tang som ingrediens i mange fødevarer, som f.eks. is, kakaomælk og andre fødevarer, hvor der er behov for en vegetabilsk stabilisator.

## Tang i dyrefoder

Dyreforsøg med fodersupplement med tang viser, at der er potentiale i at erstatte fiskemel med protein fra tang. Nye forsøg tyder på, at tang i foder til svin, kvæg og mink kan reducere antibiotikaforbruget. Det er de antibakterielle stoffer og vitaminer i tang, der modvirker diarré og sygdomme.

## Tang - sundhed og forebyggelse

Kosmetik- og helseindustrien har anvendt tang i mange år. Cremer, ansigtsmasker og shampoo med tang er allerede i butikkerne og udviklingen fortsætter.

Ny forskning arbejder med muligheden for at erstatte kunstige antioxidanter i fødevarer, som kan indeholde hormonforstyrrende stoffer, med stoffer fra tang.

Et forskerhold undersøger om tang i kosttilskud, kan hjælpe patienter med kronisk tarmbetændelse og gigt. Tang indeholder jod. Ifølge Fødevestyrelsen kan tang godt indgå i en varieret kost, men skal ikke spises hver dag. Personer med skjoldbrusksygdomme, gravide, ammende og mindre børn skal være særligt opmærksomme på ikke at få for meget jod.

## Tang til fødevarer skal vokse i rent vand

Tang optager stoffer fra det omgivende miljø. Det er derfor vigtigt at være opmærksom på vandkvaliteten, der hvor tangen vokser. Frisk tang til fødevarer, skal høstes fra rent vand.



Foto: Tels Boderskov.

Sukkertang kan dyrkes på liner – p.t. er der forsøg med dyrkning i Smålandsfarvandet og ud for Stubbekøbing i projektet TangNu.dk

## Dyrkning

For nogle tangarter findes der metoder til dyrkning – f.eks. kan sukkertang podes og dyrkes på line. For blæretang er der derimod endnu ikke nogen kendt dyrkningsmetode.

Flere og flere steder er der foreninger, hvor man i fællesskab dyrker tang (og muslinger) og nyder nye spændende retter med de nye ingredienser. [Hav-høst.dk](http://Hav-høst.dk) står klar til at dele viden om havhaver.

## Tang som jordforbedring

Tang er tidligere, især i kystnære områder, anvendt til jordforbedring. Nogle haveejere gør det stadig. Vær opmærksom på, at friskopskylllet tang indeholder salt, som ikke alle planter tåler. Det er også muligt at købe færdigblandede jordforbedringsprodukter, som indeholder tangmel.

## Lovgivning

Tang som fødevarer er underlagt fødevarerlovningen. På Fødevarestyrelsens hjemmeside er der sider, som guider igennem love og regler i forbindelse med høst, produktion, salg og anvendelse af tang i Danmark.

## Cirkulær genanvendelse

Restprodukter fra produktioner med tang, er gode biomasser til f.eks. biogas eller direkte som gødning.

## Kultur

Danskerne og mange andre folkeslag med os, har spist tang siden tidernes morgen. I Danmark har det tidligere været anvendt både til foder og til føde samt til at forbedre jorden med.

## Vil du vide mere?

[www.tangnet.dk](http://www.tangnet.dk)

Tangnetværket er et netværk af folk i Danmark, som har interesse i eller arbejder med tang.

Medlemmerne er bredt repræsenteret og kommer for eksempel fra industrien, universiteter, myndigheder, grupper, organisationer og er privatpersoner.

[www.Danish-seaweed.org](http://www.Danish-seaweed.org)

Er en organisering af mindre virksomheder i den danske tangindustri. Deres hjemmeside præsenterer medlemmernes produkter og har links til relevant information, herunder lovgivning kvalitet og certificering.

[www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk)

Her skal smagen være brobygger mellem forskellige uddannelser; mellem praktiske håndværk og boglige aktiviteter; mellem forskellige faglige discipliner; mellem forskning og praksis; mellem uddannelse og arbejdsliv; mellem sanselighed og refleksion og mellem sundhed og livsglæde. Søg på "tang" og få vejledning i høst og smagsoplevelser. Her findes opskrift på tanglakrids.