

9. FEBRUAR 2022

Aars Avis

SIDE 27



Økologisk producent tester hvidløg og æbler hos sine smågrise

Forskningsdemonstration: Kan hvidløg og æbler erstatte zink i foderblandinger

På Stenager Økologi ved Hovborg i Sydjylland er der fart over feltet hos de hundrevis af smågrise. Her medvirker en lille del af de smågrise, som netop er vænnet fra søerne, i en forskningsdemonstration. Demonstrationen skal vise, om man kan erstatte brugen af medicinsk zink med pulver af hvidløg og æble, som blandes i grisenes foder. Forhåbningen er, at man kan reducere diarre, der opstår, efter at grisene er fravænnet søen.

I dag bruges medicinsk zink til at bekæmpe diarre. Denne mulighed udfases juni 2022. Landbruget har et ønske om at udfase medicinsk zink, og der er behov for alternativer. Det forsøger vi at forfølge, siger Martin Jensen.

Martin Jensen er seniorforsker ved Aarhus Universitet, og han har siden 2010 arbejdet med den viden, der har ført frem til demonstrationen hos Frilands næstformand Nicolaj Pedersen. Han håber, at testningen hos den økologiske landmand kan give flere svar.

Perspektiverne er måske på sigt, at det er muligt at bruge naturlige produkter, som bliver forarbejdet til at blande i foderet for at få styr på især kolibakterier i smågrisens mave-tarmsystem. Det kunne være et af ønskerne fra forskerne bag projektet, som har arbejdet med antibakterielle stoffer



Smågrise, som netop er vænnet fra søerne, skal i en forskningsdemonstration skal vise, om man kan erstatte brugen af medicinsk zink med pulver af hvidløg og æble, som blandes i grisenes foder, siger Frilands næstformand Nicolaj Pedersen.

fra planter siden 2010. I de seneste forskningsprojekter, undersøger det om man kan bruge antibakterielle planter til at hindre diarre.

Han tilføjer, at forskningen har vist, at der i hvidløg er et stærkt antibakterielt stof, der hedder allicin, som hæmmer de sygdomsfremkaldende F18-kolibakterier.

Når skånsomt tørret hvidløgpulver blandes med foderet og gives til dyrene udvikles dette stof og giver effekten i smågrise-

sens mave-tarmsystem. Ved at blande hvidløg med syreholdigt plantemateriale som f. eks. tørret pulver af presseresten fra æblejuiceproduktion, sænkes pH-værdien lidt i mave-tarmsystemet, og der opnås en endnu stærkere antibakteriel effekt af allicin fra hvidløg.

Samtidig er forhåbningen at det, ved at kombinere flere forskellige antibakterielle råvarer i pulveret, bliver sværere for bakterierne at

udvikle resistens mod de antibakterielle stoffer. I forskningsundersøgelserne ved Aarhus Universitet i projektet MAFFERA II, er der indtil videre vist en gavnlig effekt i forhold til smågrisediarré.

På sigt er der et stort ønske om at erstatte eller reducere antibiotika brug i landbruget. Brugen af antibakteriel hvidløg i kombination med sure frugt- og bærrester kan være et af mange værktøjer i værktøjskassen, der er

behov for som løsning af diarreudfordringer, siger Martin Jensen.

14 dage

Hos Nicolaj Pedersen er det aftalt at give 50 smågrise grundfoder tilsat det antibakterielle pulver over 14 dage. Det gentages i tre hold grise. Samtidig får andre 50 kontrol grise den samme type grundfoder, men uden tilsætning af pulver af hvidløg og æblepresserest. Grundfoderet indeholder ikke medicinsk zink eller andre diarrehæmmende stoffer, så effekten af demonstrationen bliver så tydelig som mulig.

Vi skal som erhverv væk fra medicinsk zink, og vi skal som landmænd være med til at åbne op ved at prøve nyt, for vi er pionerer og skal gå foran. Jeg er spændt på at se, om det kan lade sig gøre at bruge pulveret i foderet og på den måde reducere diarre, som opstår, når grisene bliver fravænnet, siger Nicolaj Pedersen om sine tanker ved at medvirke i demonstrationen.

Det er endnu for tidligt at sige noget om de foreløbige resultater, da demonstrationen først er startet i januar. For landmanden ved Hovborg betyder det meget at kunne være med til at se, om arbejdet fra forskningen kan føres over i det praktiske arbejde med dyrene.

Vi elsker at være nysgerrige

og være med til at undersøge nye veje. Det er fedt, at vi kan få forskerne og universitetet helt ind omkring landbruget. Vi har som branche brug for at finde nøglerne, så vi kan komme ud af brugen af zink, siger Nicolaj Pedersen.

I følge seniorforsker Martin Jensen bliver det vigtigt, at forskningen bliver til resultater, som kan bruges i erhvervet.

Derfor har det været vigtigt for ham at forsøge med naturlige råvarer, hvor mængderne kan skaffes, hvis det viser sig, at der er en virkning på grisene. Samtidig understreger han, at pulveret skal produceres i industrien, ligesom prisen skal tilpasses landbruget. Det er noget af det arbejde, der venter, hvis pulveret har den ønskede effekt.

Center for Frilandsdyrs rolle i projektet er bl.a. at demonstrere resultaterne fra Aarhus Universitet i større skala som det sker hos Nicolaj Pedersen. Ifølge projektleder Marie Buus håber centeret at kunne være med til at finde alternativer til zink i foderet efter fravæning.

Potentialet er, at der kan bruges plante pulver i foderet ved fravæning i stedet for zink i økologisk griseproduktion, siger hun.

MAFFERA II-projektet er en del af Organic RDD 4-programmet, som koordineres af ICROFS (International Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer) og Fiskecenteret.

Projektet har fået tilskud fra GUDP (Grant Udviklings- og Demonstrationsprogram) under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fremtidens køledisk bugner af hjertemærket kød

Det hjertemærkede kød tegner en stadig større del af salget

Med indførelsen af det statslige dyrevelfærdsmærke- i dagligt tale kaldet "Hjertemærket"- har de danske forbrugere fået et nyt pejlemærke, når de går på jagt i køledisken.

Det kan de danske kvægproducenter bruge til placere netop deres produkter forrest i forbrugernes bevidsthed, lyder det fra Landbrug & Fødevarer, som i den kommende tid sætter fokus på fordelene ved Hjertemærket.

- Der er ingen tvivl om, at

dyrevelfærd og til dels bæredygtighed er blevet de to store drivere i mange forbrugeres valg af kød. Det er ofte den parameter, de bruger til at differentiere mellem de forskellige produkter- og det handler ikke kun om pris, fortæller Mette Jasper Gammicchia, Chef for Marked & Erhverv hos Landbrug & Fødevarer.

- Vi kan samtidig se, at det generelle prisniveau på de hjertemærkede produkter ligger pænt over de udenlandske produkter, hvor der

ofte er tale om slagtilbud og kampagner. Her opretholder det hjertemærkede kød i stedet en stabil, god pris, siger hun.

Hjertet giver muligheder. Hvorvidt man som producent køber ind på koncepter, hvor eksempelvis Hjertemærket indgår, kan i fremtiden få betydning for den enkeltes muligheder, når det kommer til afsætningen af slagtedyr.

Detailkøerne efterlader spørgsmål, ligesom kunderne

merhandlen, så kunderne nemt og hurtigt får øje på det. Derudover er vi også begyndt at benytte mærket ifm. vores sortimenter til foodservice, hvor der også er en stigende efterspørgsel på den slags tiltag, siger Henning Sønnichsen, salgsdirektør i Danish Crown Beef. I Landbrug & Fødevarer mener man desuden, at Hjertemærket snart kan få betydning for, hvorvidt man får plads i nogle butikkers kølediske.

- Det billige kød forsvinder ikke lige med det samme fra køledisken, men det går kun en vej. Det er heller ikke utopi at tro, at nogle detailkøder på et tidspunkt vil stille hjertemærkning som krav i aftalerne med leverandører, siger Mette Jasper Gammicchia.

Udviklingen er ikke til at tage fejl af. Detailkøderne har virkelig taget hjertemærket til sig, og har det med i overvejelserne, når de køber ind. Derfor sørger vi også for at hjertemærket tydeligt fremgår af produkterne- blandt andet på grillvarianterne til som-

KØB OG SALG

Halm sælges

Alm. kornhalm i bigballer sælges, evt. leveres.

Lars Sørensen
Enggaardens, Farso
Tlf. 40 19 69

BLANDEDE

- Træer og rødder fra læbæltter og skov fjernes og planeres med ged
 - Gummigedarbejde
 - Halm på gylletanke
- Leander Thyrrerstrup
Tlf. 22 20 39 03