

Annonce








Annonce



I tidligere forsøg påviste forskerne effekt af tre pct. ramsløg og tre pct. tyttebær i foderet til fravænnede grise. Niveautet af colibakterier i tarmsystemet var 10 til 100 gange lavere hos disse grise. Arkivfoto: Morten Telling

Grise skal spise hvidløg og sure bær

Fravænningsdiarré er et kendt fænomen i svineproduktionen. Hvidløg og sure bær kan måske holde mavepinen væk fra grisene.

 Af Karen Munk Nielsen
 07. november 2019, 14:15
 Læsetid: 2 minutter
 Mark og stald
 Svin, Forskning, Dyrevelfærd

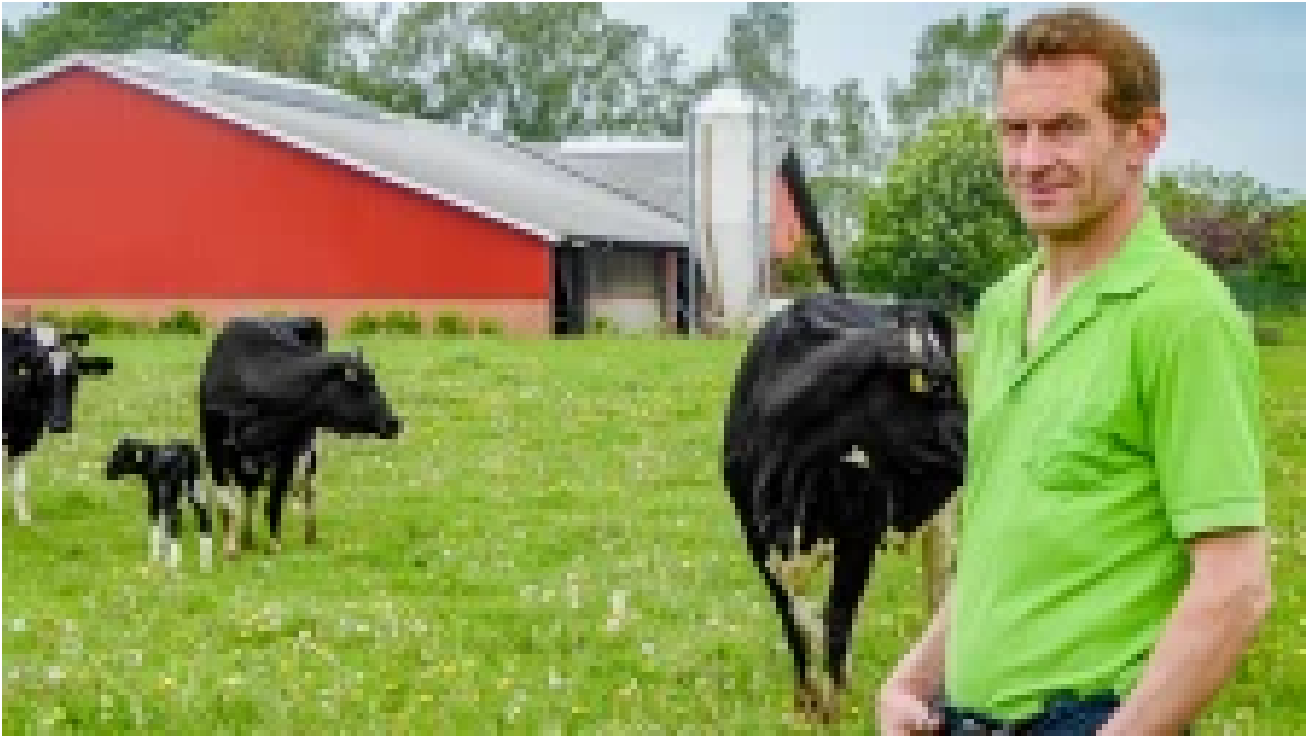
Selv om økologiske grise er ret store og tarmsystemet derfor mere modent, når de bliver fravænnet fra soens mælk, sker det alligevel ind imellem, at nogle af dem får diarré.

Hidtil har man forebygget med lidt zink i foderet i nogle uger, men zink skal udfases, og derfor er erhvervet og forskerne på jagt efter et godt, økologisk alternativ.

Løsningen består - måske - af lidt hvidløg og ribs eller anden sur frugt i foderet. Forskere ved Aarhus Universitet er nu klar til at gå ud og afprøve metoden i større skala hos en økologisk svineproducent.

Det sker i projektet MAFFRA II, hvor universitetet samarbejder med Center for frilandsdyr samt virksomhederne Økogris, Norfeed, Hvidløg & Vin, DLG samt Orskov Foods, skriver Aarhus Universitet, DCA.

[<http://dca.au.dk/aktuelt/nyheder/vis/artikel/kan-hvidloeg-og-baer-som-fodertilsaetning-forebygge-fravaenningsdiarre-hos-oekologiske-smaagrise-1/>]



Læs også:

[Sen fravæning gjorde kål på diarré](#)

I MAFFRA I påviste forskerne effekt af tre pct. ramsløg og tre pct. tyttebær i foderet til fravænnede grise. Niveauet af colibakterier i tarmsystemet var 10 til 100 gange lavere hos disse grise.

Nu skal metoden tilpasses og testes i praksis. I den forbindelse byttes ramsløgene ud med hvidløg, som indeholder endnu mere af det aktive stof allicin end ramsløg. Hvidløg har tillige den fordel, at de allerede dyrkes økologisk herhjemme. Af samme grund skiftes tyttebærerne ud med solbær, ribs eller rabarber, hvor restprodukter fra den eksisterende saft og marmeladeproduktion formentlig kan anvendes med samme virkning.

Bærrenes funktion er at gøre tarmmiljøet mere surt og dermed øge virkningen af allicin.