

Bjørke Purkering tester nye produkter

Melkesyrebakterier kan hindre feilgjæring

Bjørke Purkering har hatt utfordringer med feilgjæring i våtføret, selv med bruk av syre og ozon. For å unngå dette testes nå et melkesyrebakterieprodukt som har vist seg å ha god effekt i utenlandske besetninger.

TORE MÆLUMSÆTER
Dal, Eidsvoll

Anne-Lena Høgbakken driver navet i Bjørke Purkering på Eidsvoll, drevet av Furuseth Slakteri. Hun forteller til Svin at hun gjerne vil la fôrleverandøren teste om riktige melkesyrebakterier kan styre mikrofloraen i våtføret i riktig retning. Alle som har erfaring med våtføring vet at feilgjæring og uønskete bakterier fra tid til annen kan være et problem.

De to nye produktene som nå testes i navet heter Bactocell og Lalfeed Lacto. Bactocell tilsettes i våtføringsanlegget, mens Lalfeed Lacto brukes i mysetanken. Myse er som kjent et melkeprodukt, så det trengs en annen type melkesyrebakterier der enn i våtfør.



HÅPER: – Jeg synes vi har for mange purker med klauvbetennelser. Nå håper jeg at denne utprøvingen kan bidra til at vi reduserer problemene, sier Anne-Lena Høgbakken.

– Så vidt vi vet er det første gang disse produktene testes ut i en norsk purkebesetning, sier Elin Furrevik Gjestvang og Kathrine Lunde, som begge jobber i Norgesfôr.

NORGE ER ET SYRELAND
Mugg kan som kjent produsere toksiner som kan gi lever- og nyreskader, samt allergi. I navet til Bjørke Purkering er det pellets og myse som er hovedingrediensene i føret.

– I Norge er det sterk tradisjon for å bruke syre mot feilgjæringsproblemer i våtfør. Det brukes også til vask. Men ofte vender fôrproblemene raskt tilbake. Utpå 2000-tallet tok de i bruk Bactocel i Danmark, og erfaringene har vært gode. Produktet er dessuten billigere i bruk enn syre, og det er mindre farlig, sier Gjestvang og Lunde.





MÅLER: – Du bør måle pH i nyblandet fôr, men også ta en måling av returfôret. Er forskjellen stor, er det trolig feilgjæret eddiksyre, sier salgsrådgiver Jens Peter Hansen.



IKKE FOR VARMT: – Hvis en skal prøve melkesyreproduktet i miljøfôr er det viktig å kontrollere at det ikke er for varmt, sier Knut Øystein Berg i Norgesfôr.



FEM BLANK: En tilfeldig fôrprøve som ble tatt da Svin var i navet viste pH på 5,0, et bra resultat. Danske Seges anbefaler en pH på 4,5-5,0 i våtfôret.

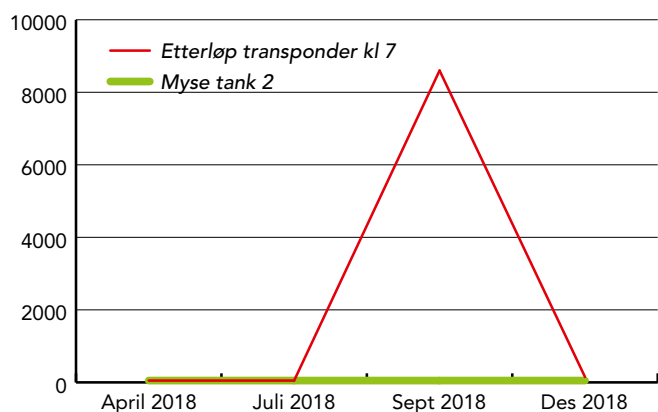
GIR SMAKSENDRING

– Melkesyrebakteriene gir en smaksendring i fôret, mer yoghurtlukt og bedre smakelighet. Men problemene med feilgjæring i fôret har ikke bare med det som skjer i blandetanken å gjøre. I anleggets rørsystemer dannes det en biofilm som ofte står for den verste kontamineringen av fôret. Ofte må vi rengjøre anlegget før vi tilsetter melkesyrebakterier som igjen setter seg i biofilmen og sikrer et godt miljø for fôret. Melkesyre trenger direkte inn i bakterier og mikroorganismer. Men det er viktig å understreke at en ikke skal overdosere melkesyrebakterien Bactocell heller, sier Jens Peter Hansen. Han er salgsrådgiver i Lallemand

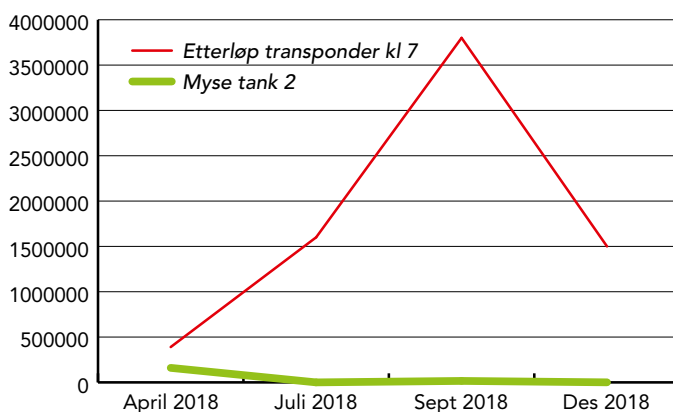
Forts. neste side



VIKTIG: Det som skjer i blandetanken i våtfôringsanlegget er viktig. Men det er kanskje like viktig å ha frisk og god biofilm i rørene i resten av systemet.



Utvikling i vekst av muggsopp, målt i kolonidannende enheter (kde), etter tilsetning av Bactocel og Lalfeed Lacto.



Utvikling i vekst av muggsopp, målt i kolonidannende enheter (kde), etter tilsetning av Bactocel og Lalfeed Lacto.

Nordic, som selger de to produktene som nå testes ut på Eidsvoll.

HINDRE VEKST

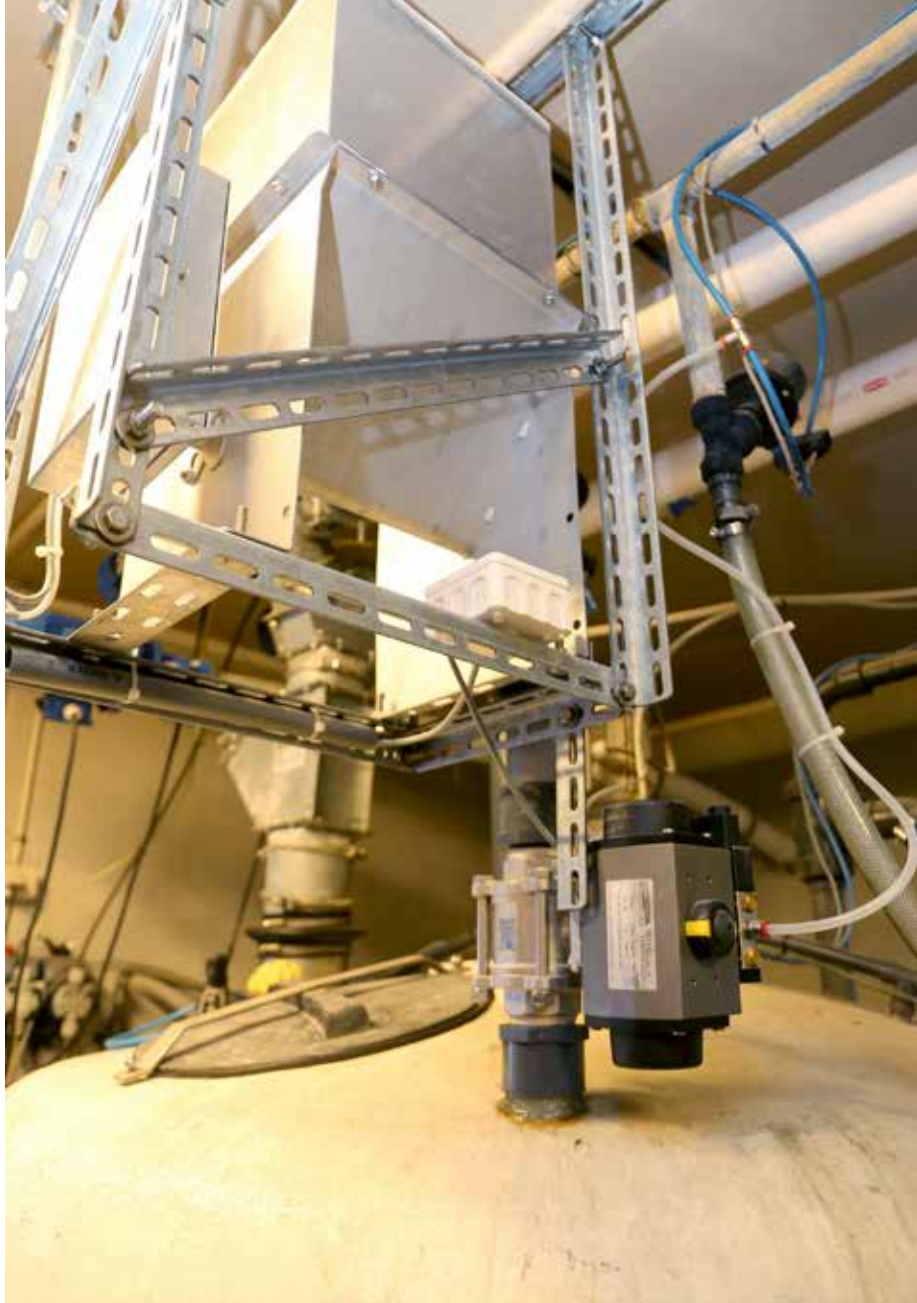
Han anbefaler 100 gram Bactocell per 1000 kilo tørrfôr, eller 20–26 gram per kubikkmeter våtfôr, avhengig av tørrstoffprosenten i våtfôr.

– Vi kan ikke utrydde mikroorganismer med dette produktet, men vi kan stabilisere dem og hindre vekst. Det kan være milliarder av mikroorganismer bare på en meter rør i et våtfôringsanlegg, sier Hansen. Biofilmen dannes av mikroorganismer som er i nærheten av overflater i våtfôringsanlegget. I et våtfôringsanlegg er det som kjent fuktig hele tiden. Ved vask av tanken for eksempel en gang i uka, kan det være OK der, men i rørene kan det oppstå problemer. Negativ biofilm er gjerne mørk, mens positiv biofilm som du får av melkesyren er lys, sier han.

I 2015 startet Lallemand Nordic å selge Bactocell til en slaktegrisprodusent i Sverige. Etter noen måneder ble det mye aktivitet og skiving om resultatene på Facebook, og i løpet av et halvt år hadde firmaet plutselig 50 svenske besetninger på kundelista, forteller selgeren.

SER BEDRING

I purkenavet er det tatt prøver av våtfôret både før de startet utprøvingen, og selvfølgelig etter at den kom i gang. Det er hele tida sirkulasjon av fôr i anlegget til navet på Eidsvoll.



DOSERING: Ved hjelp av dette mikrodoseringsapparatet tilføres Bactocell i et lukket system til blandetanken. Denne modellen, som skal være god, koster cirka 30 000 kroner. Produktet til mysetanken tilsettes ved å helle det i røra når mysen kommer.

Tilsetning av Soft Acid i våtfôret ble byttet ut med Bactocell i midten av august 2018, for over tid å hemme veksten av enterobakterier, samt mugg- og gjærsopp i våtfôret. Analyseresultatene viste imidlertid oppvekst av muggsopp over anbefalte verdier i mysen. Derfor ble det i oktober 2018 (i tillegg til ytterligere vask) besluttet å tilsette Lalfeed Lacto i begge mysetankene for å få bukt med muggen. Dette førte da til en ytterligere nivåreduksjon ned til grenseverdier for optimalt våtfôr.

– Normalen nå er tre-fire omløp på cirka 100 bedekte purker, og det er vi fornøyd med. Jeg ser kanskje for meg at det som vi tester ut her kan være

SEKK: Slik ser en sekk med melkesyrebakterie-produktet ut.

enda viktigere for en som fører fram slaktegris. Vi har fått forbedringer av klauvhelsen i besetningen, men sliter fortsatt i vinterhalvåret med klauvbetennelser, sier sjefen i navet, Anne-Lena Høgbakken.

I MILJØFØR?

– Men hva med de som bruker miljøfôr? Kan dette være noe å tenke på også for dem?

– Vi skal ikke avvise det. Men ofte holder miljøfôret 70 grader ved levering, før det gradvis blir kaldere. Melkesyrebakteriene kan bli ødelagt ved så høy temperatur, så en bør nok helst ned på under 50 grader før Bactocell tilsettes, sier Knut Øystein Berg i Norgesfôr. Lallemand Nordic har også en type av et melkesyreprodukt som tåler høyere varme enn den vanlige.