

2. november 2018

Rejserapport over deltagelse i 'Feed Ingredient Course' i Madrid fra d 25-29 juni 2018

Formålet med turen var at opnå indsigt i diverse foderråvarer, der er tilgængelige på det globale marked og samtidig sikre indsigt i deres anvendelighed i svinefoder

Kurset var organiseret af Universidad Politécnica de Madrid, Madrid, Spain og University of Illinois, Urbana-Champaign, USA og blev afholdt på universitetet i Madrid. Hovedsponsorer for kursets afholdelse var USSEC (St. Louis) og Fedna (Madrid). Professor Hans Henrik Stein og Professor Gonzalo G. Mateos var ansvarlige for programmet. Derudover var der indlægsholdere fra nær og fjern – herunder bl.a. Gloria A. Casas fra Columbia, Markus Rodehutsord fra Tyskland, Charles Nyachoti fra Canada, Rommel Sulabo fra Filipinerne og Birger Svihus fra Sverige.

Med deltagelse af omkring 300 Ph. D-studerende, forskere, foderkonsulenter og øvrige firmafolk fra hele verden, var der rig mulighed for at netværke.

Det var en tætpakket kursusuge med forelæsninger fra 9-17:15 hver dag, pånær fredag, som var en halv dag.

Vi lærte om alt fra klacifisering af kulhydrater og fibre, til teknikker til at bestemme aminosyre-, fosfor- og calcium fordøjelighed, til energivurderingssystemer og metoder til at bestemme nettoenergi. Vi blev introduceret for kemisk sammensætning, antinutrielle faktorer, fordøjeligheder, anvendelighed, iblandingsforhold for diverse foderråvarer, som fx forskellige kornsorter og biprodukter, bælgafgrøder (sojabønner, hestebønner, ærter, raps, solsikkekrå mv), fedtkilder, animalske proteinkilder. Desuden lærte vi om kvalitetskontrol og forarbejdning af råvarer.

High-lights:

- Der var stor fokus på forskelle mellem tabelværdier både hvad angår angivne koncentrationer og fordøjeligheder af næringsstoffer. Budskabet var, at man ikke skal tage dem for givet
 - Der er forskelle mellem batch og lande
- Hvad angår fordøjeligheder af næringsstoffer, blev det meldt klart ud at alle bør anvende standardiserede ilealt fordøjelige (SID) koncentrationer og ratioer og ikke 'totale'.
- Der antages oftes linearitet mellem fordøjelige aminosyrer og total råprotein, men Hans Henrik Stein har op til flere gange fundet, at sojaskrå og hestebønner med højt indhold af total protein og aminosyrer har samme mængde SID protein og SID aminosyrer, som det man finder i sojaskrå og hestebønner med lavt indhold af total protein og aminosyrer.
- Det blev konstateret, at kulhydratandelen af sojaskrå ikke er undersøgt tilstrækkeligt
- Kvaliteten af sojaskrå kan tjekkes efter følgende fremgangsmåde
 - Lys:CP skal være større end 6, ellers er der sket varmeskade.
 - Der skal være færrest mulige oligosaccharider
 - Stachyose i SBM giver diarré hos fravænningsgrise

- I sojaproteinkoncentrater ved man at sukrose også er reduceret sammenlignet med sojaskrå. Sukrase syntese i en 4 uger gammel gris skulle ikke være et problem, men det kan ikke udelukkes. Det blev konstateret, at der vides for lidt om det.

Tak for støtte til rejseudgifter fra Foreningen af Danske Landbrugskonsulenter.

Venlig hilsen

Camilla Kaae Højgaard
Konsulent, ErhvervsPhD-studerende
HusdyrInnovation

D +45 3339 4342
M +45 2840 1848
E cakh@seges.dk