

Innovationscenter
for Økologisk Landbrug

Brug af restprodukter til grise

- En del af projektet WIFI: Winter Feeding of Organic Sows

Sarah-Lina Aagaard Schild, specialkonsulent, ph.d.



Hvorfor anvende restprodukter?

For at udnytte allerede eksisterende ressourcer og dermed øge bæredygtigheden af den økologiske griseproduktionen

- Kan reducere forbrug af korn og protein → besparelse
- Passer ind i det offentlige fokus på klimaet



Presserester aroniasaft, foto Sarah-Lina Aagaard Schild

Erfaringsindsamling

- Forskellig motivation:
 - En god historie
 - Klimahensyn
 - En mulighed der bød sig
- Logistik og holdbarhed
 - Tidskrævende
- Interesse for brød, kage
- Johanne fortæller mere



Gulerødder, foto Kristian Knage-Drangsfeldt

Analyser

- Indsamling af restprodukter til analyse

	Mask, fodermiddeltabel, SEGES	Mask - øl	Mask - gin	Klid	Blandet grønt
Råprotein	24,2	18,6	16,9	13,4	19,0
Fesv	60,8	85,6	74,8	59,1	93,3
Feso	71,2	91,6	82,6	69,0	99,8

Tal er % af ts

Det gode restprodukt

Højt næringsstofniveau

Er tørt (længere holdbarhed)

Er let (letter håndtering)

Kan evt. godkendes som grovfoder

Katalog over restprodukter

- Udarbejdet i samarbejde med Center for Frilandsdyr
- Baseret på interviews med 117 virksomheder
 - Der er foretaget interviews inden for følgende brancher:
 - Bagerier
 - Bryggerier
 - Destillerier
 - Fedtstof- og olie
 - Fiskeindustrien
 - Frugt og grønt
 - Mejerier
 - Mosterier
 - Møllerier
 - Sukker og slik
 - Æggepakkerier



Gærfløde, foto Tove Serup

Interviews

- Hovedprodukt
- Biprodukt(er)
- Økologisk, konventionelt, separeret
- Tørt, vådt (holdbarhed)
- Afsætningsaftale
- Produktion henover året

Den overordnede udfordring i forhold til at få de større virksomheder med:

- Det er ingen gevinst ved at separere økologiske og konventionelle produkter – oftere vil det være forbundet med en øget omkostning.

Bagerier

- Kan være rester, fejlprodukter
- Giver velduft og smag til foderblandingen
- Tørre og lette produkter
- Brødprodukter er særlig interessante, når kornpriserne er høje

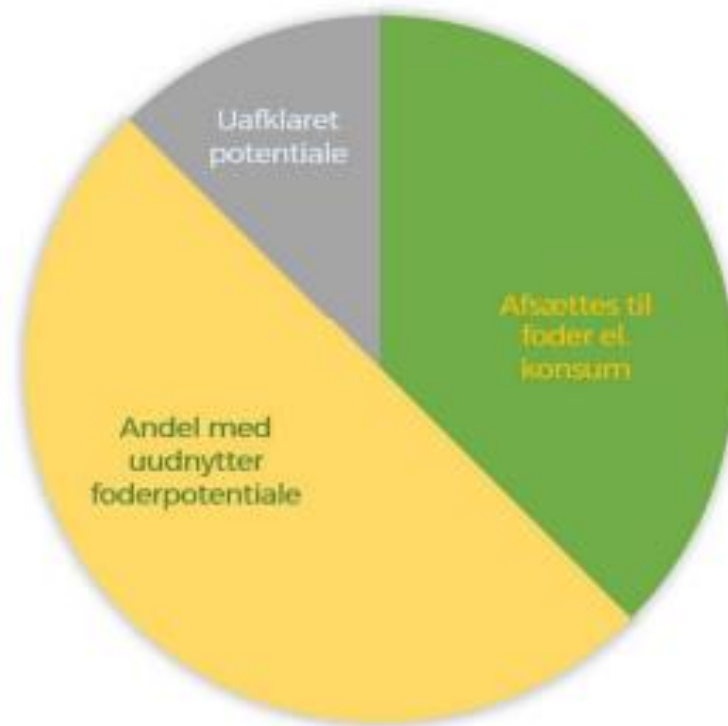
NUVÆRENDE ANVENDELSE AF RESTPRODUKTER FRA
INTERVIEWEDE BAGERIER



Mosterier

- Pressepulp
- Velsmagende, sukkerholdig, højt energiindhold, højt fiberindhold – både let- og svært fordøjelig
- Helårsproduktion, men, udsving i tilgængelighed da flere har både konventionel og økologisk produktion
- Udfordringer: Vådt produkt med begrænset holdbarhed, ofte varierende sammensætning

NUVÆRENDE ANVENDELSE AF RESTPRODUKTER FRA
INTERVIEWEDE MOSTERIER



Næste skridt

- Demonstrationsaktivitet
 - Kløvergræspulp
 - Adival goodiebags
- Klimaberegninger
 - Gevinsten ved at bruge restprodukter



Projektet er støttet af:



Svineafgiftsfonden

Samarbejdspartnere:





Klik for at tilføje tekst















HØNSEMASK

(COPENHAGEN DISTILLERY)

GRISEMASK

(EMPIRICAL)







