

001	66	76	96	96	69	69	48	13	61	13	7	5	3	0
100	98	96	94	92	90	85	80	70	60	55	50	45	40	30

MAATALOUS

Rehukeksinnöllä lisää maitoa ja rasvaa

Raisioagro on hakenut patenttia rehukeksinnölle, jonka avulla saadaan lisättyä maidon rasvapitoisuutta ja maitotuotosta.

.....

Tilakoikeissa uusi täysrehu nosti koetilojen maidon rasvapitoisuutta lähes kymmeneksen, vaikka maitotuotos lisääntyi, kehityspäällikkö **Merja Holma** kertoo.

Holman mukaan ajatus uudentyyppisestä rehusta syntyi viime syksynä, kun voi alkoi loppua kaupan hyllystä.

”Ruokinta on nopein tapa lisätä maitoa ja rasvaa”, hän sanoo.

”Meillä oli jo entuudestaan tietoa maidon rasvapitoisuuteen liittyvistä tekijöistä, sillä 20

vuotta rehututkimuksen painopiste on ollut rasvapitoisuuden alentaminen. Nyt prosessi piti vain kääntää toisinpäin.”

Suomalaiset syövät nyt voit kymmenen miljoonaa kiloa enemmän kuin vuonna 2009. Tämä määrä voitaisiin tuottaa nykyisellä lehmämäärällä, jos maidon rasvapitoisuus nousisi neljä kymmenystä tai jos jokainen lehmä lypsäisi 3,5 litraa nykyistä enemmän päivässä.

”Samalla voitaisiin täyttää Suomen EU:lta saama maidon maakiintiö”, Holma toteaa.

Maidontuotannon vähentymisen vuoksi Elintarviketieto ennakoii suomalaistuotannon jäävän noin 300 miljoonaa litraa alle maakiintiön kuluvalle kiintiökaudella.

Täysrehusta aloitetaan

Raisioagro tuo markkinoille uuden täysrehun, Maituri 12000 E:n, ensi viikolla.

Jatkossa tuotesarjaa on tarkoitus täydentää muun muassa

tiivisteillä.

Täysrehun veroton nettohinta tehtaalla on 309 euroa tonnilla.

Maidon rasvapitoisuutta voidaan nostaa lisäämällä esimerkiksi tyydyttyneitä rasvoja rehuun, mutta silloin maitotuotos laskee.

Raisioagron keksinnössä maidon normaalisti sisältämiä rasvahappoja käytetään suojaamaan rehun komponentteja, kuten aminohappoja, tärkkelystä ja rasvahappoja.

Tämä tehostaa ravinteiden hyväksikäyttöä, Holma kertoo.

”Menetelmä parantaa myös karkearehun sulavuutta, koska nopeasti käymällä pilkkoutuvat hiilihydraatit ja rasvahapot eivät häiritse mikrobin toimintaa. Metaanin tuotanto vähenee, kun osa ravinteista sulaa vasta ohutsuolessa.”

Maittavuus kunnossa

Koerehua käyttäneillä tiloilla maidon rasvapitoisuus nousi

keskimäärin 4,4 kymmenystä ja valkuaispitoisuus kymmenyksen.

Holman mukaan jo pitoi- suuksien lisääntyminen nostaa maidon hintaa noin kaksi senttiä litralta.

Vieremäläinen **Eila Mehtonen** on osallistunut ruokintakokeeseen viime syksystä. Uuden rehun käytön aikana karjan tuotos on kasvanut 3,5 litraa lehmä kohti päivässä ja maidon rasvapitoisuus noussut 4,4 kymmenystä.

Rehu on myös maitanut leh- mille, Mehtonen kertoo.

TIINA TAIPALE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....