

A KUTATÁSTÓL A JÖVŐIG

NEMZETKÖZI KONFERENCIA A FOLYÉKONY TAKARMÁNYOKRÓL

2018. november 28-án és 29-én rendezték meg az olaszországi Lazise városában az ED&F MAN nemzetközi konferenciáját a folyékony takarmányokról. A rendezvény célja a folyékony cukrok új szemléletű megítélésének segítése, és a téma aktuális tudományos eredményeinek bemutatása a nemzetközi szakmai közönség számára.

A konferencia két napja két különböző tematika alapján épült fel. Az első nap nagyrészt a szakmai előadásokról szólt, amelyen több mint négyszáz résztvevő volt jelen. A második nap a külföldi vendégekről, így a magyar delegációról is szólt, és sajtüzem, tehenészeti telep látogatásával, valamint városnézéssel telt.

November 28.

A rendezvényt Paolo Galliussi az ED&F Man Európai... nyitotta meg, aki köszöntötte a résztvevőket, részleteiben bemutatta a céget és felvázolta a napi programot, illetve ismertette az egyes előadások témáit.

Az első előadást Paul J. Weimer a Wisconsin-Madison Egyetem professzor emeritusa tartotta. Több mint 40 éves tapasztalattal rendelkezik a bendő mikrobiótáján alkalmazott kutatásában. Előadása éppen ezért a bendőmikrobák ökológiai kölcsönhatásairól szólt, illetőleg ezen folyamatok hatásáról a tejtermelésre és a tej beltartalmi paraméterekre.

Az előadássorozat folytatásaként a cukorral mint funkcionális takarmánnyal foglalkozott Greg Penner professzor a kanadai Saskatchewan Egyetemről. Prezentációja két nagy témát ölelt föl. Egyrészt az illékony zsírsavak felszívódásáról, anyagcsere folyamatokban betöltött szerepéről és a stabil bendő pH fenttartó szerepéről számolt be, valamint a szubakut acidózis enyhítésére használható gyakorlati takarmányozási kérdésekkel foglalkozott.



Paolo Galliussi



Greg Penner

Az ebédszünetet megelőzően Alberto Palmonari a Bolognai Egyetem kutatója vette át a szót. Ő a folyékony takarmányok bendőbeli fermentációra gyakorolt hatását mutatta be a lucerna emésztetlen NDF frakciójának a tejelő tehenek táplálkozási viselkedésére, rostmészítésére és tejtermelésére való ráhatáson keresztül. A szünet előtt lehetőség volt kérdéseket feltenni az előadóknak. A felszólalók száma és a kérdések jellege nagyon jól mutatta, hogy mennyire lekötötte és megragadta a közönséget az délelőtti előadássorozat.

Az ebédszünet jó lehetőség biztosított arra, hogy megvitassuk hazai és külföldi kollégáinkkal az előadásokon elhangzottakat. Mindenki véleménye az volt, hogy a hallott információk érdekesek voltak és ezek továbbadása a hazai termelőknek elengedhetetlen a bendőben lezajló folyamatok mélyebb megismeréséhez és a termelés fejlesztéséhez.

Ezután Joe Harris, a Westway Feed Products, USA ügyvezető alelnöke beszélt a folyékony takarmányok felhasználásának gyakorlatáról és hagyományairól az Egyesült Államokban. Nemcsak a termékek használatáról, hanem azok előállításáról és az ED&F MAN észak-amerikai felépítéséről is hasznos információkat hallhattunk.



Joe Harris

Ezt követően a folyékony takarmányok használatával kapcsolatos útmutatásokról a tejelő tehenek takarmányozásában beszélt Andrea Formigoni, a Bolognai Egyetem professzora. Előadásában szó volt az uNDF frakció alkalmazhatóságáról a receptúrák összeállításánál, illetve a rágás és kérődzés időtartamára, minőségére vonatkozó kutatások eredményeinek bemutatásáról.

Az előadások sorát Luiza Fernandes, az ED&F MAN spanyolországi munkatársa és kutatója zárta a nap során elhangzott főbb pontok összefoglalásával. Beszélt arról, hogy az hallott információk hogyan illeszthetők bele a konferencia és cégünk alapfilozófiájába, valamint hogyan képes ez a hozzáállás összességében egy modernebb és hatékonyabb termeléshez vezetni európai szinten.



Luiza Fernandes

November 29.

A konferencia második napján a résztvevők több lehetőség közül választhattak. A magyar csapat is két részre oszlott. Voltak, akik a konferenciának helyet adó hotelben maradtak, és egy reggeli kerekasztal beszélgetést követően egy informatív előadást hallgathattak meg a CNCPS modellek takarmányozásban való alkalmazásáról. A csapat második fele a híres Grana Padano sajt egyik kiemelkedő gyártójának, a Latteria Mantova Sociale Group egyik helyi üzemét látogathatta meg. Az üzemben nyomon követhettük a sajtgyártás teljes tradicionális folyamatát: a tej beérkezését és feldolgozását, a sajt érlelését, majd csomagolását.



Grana Padano sajtüzem

Az ebédet már közösen töltöttük, és innen indultunk el egy, a közelben lévő ED&F MAN partner tehenészeti telepre, amely mind felszereltségében, mind termelésében kiemelkedő nem csak a régióban, de egész Olaszországban. A telep teljes egészében a Pasetto család tulajdona már 1970-től, és a mai napig részt vesznek a mindennapi munkában. A telepen 440 fejős tehen van, az átlagos tejtermelésük 15 000 kg/nap. A tej beltartalmával kapcsolatban érdemes megemlíteni, hogy a zsírtartalom 4,04%, a fehérje pedig 3,49%, a tej szomatikus sejtszáma átlagosan 140 000. Ami igazán érdekessé teszi ezt a telepet az az, hogy 6 fejőrobotot is üzemeltetnek. A 440 tehenből 330-at fejnek robotokkal (ennek a csoportnak a termelése így 41 kg/nap) további 110 tehenet azonban a hagyományos fejőházi technológiával fejnek (a csoport átlagos termelése 25,5 kg/nap).

A délután második felének programját az egyes országok csoportjai önállóan szervezték, így a magyar csapat ezt Verona belvárosának megtekintésével és egy kellemes közös vacsorával töltötte, ahol lehetőségünk volt nem csak az előző napi előadások és új ismeretanyag megbeszélésére, de a délelőtti tapasztalatokat is megvitatni.



Az ED&F MAN európai csapata