



Hanne Damgaard Poulsen

Forskningsleder

Dato: 24. september 2010

Side 1/5

Næringsværdien i gastæt lagret korn sammenlignet med lagerfast korn

Baggrund:

Traditionelt lagres korn ved at det tørres ned til en fugtighed på ca. 14 % vandindhold. Ved dette vandindhold er kornet lagerfast og kan derfor tåle at blive lagret i et miljø med ilt uden, at kornet rådner. Der er en forventning om, at gastæt opbevaring af kornet har gunstig indflydelse på kornets næringsværdi som foder. Et eksempel er enzymet fytase, som måske kan nedbryde det fosfatrige komplekse fytat under lagringen, hvorved fordøjeligheden af fosfor forventes at være større i gastæt korn sammenholdt med tørlagret korn. Tilsvarende effekter forventes på andre næringsstoffer.

Formål:

Målet med projektet er at teste, om næringsværdien af korn øges, når det opbevares gastæt sammenlignet med lagerfast opbevaret korn.

Forsøg:

Næringsværdien af kornet blev undersøgt, når det blev blandet i fuldfoder til svin. Der blev fremstillet et kontrol- og et forsøgsfoder, hvor der i kontrolfoderet blev brugt lagerfast korn, medens forsøgsfoderet blev fremstillet af gastæt opbevaret korn.

Kornet blev høstet i august 2009, og der blev høstet både byg og hvede, som efterfølgende indgik som foderets kornedel. Halvdelen af kornet blev høstet og opbevaret med et lavt vandindhold, hvorimod den resterende halvdel blev høstet og opbevaret gastæt med et højere vandindhold. Byggen blev høstet fra samme mark, så der er ingen forskel i sort mv. Tilsvarende er gældende for hvede. Det betyder, at det kun er opbevaringen af kornet, der varierer. Tørstofindholdet målt ved høst er vist i Tabel 1.