

Danskt försök framhäver gastät lagring

Gastät lagring ger flera kostnadsfördelar. Enligt ett danskt försök är det minst lika bra som konventionella system med torkad spannmål när det gäller näringsinnehållet.

• I ett försök utfört av det Jordbrugsvetenskapliga Fakultet vid Århus Universitet har man kommit fram till att energiinnehållet i den spannmål som lagrats gastätt var något större än i den spannmål som torkats och lagrats konventionellt. Likaså visade försöket att foderduqligheten vad gäller protein ökade med 2,5 procent i den gastätt lagrade spannmålen. Eftersom den tillgängliga mängden protein ökar för grisarna blir förlusterna av kväve och fosfor mindre.

I försöket skördades korn och vete med två olika vattenhalter och båda lagrades gas-

tätt och som torkat. Totalt innebar det åtta olika kvantiteter. Dessa lagrades i sex månader och användes därefter i en foderberedning var för sig. Fodret utfodrades till slaktgrisar som vägde 45 kg vid försöksstarten och utfodrades därefter i 12 dagar. Det var 16 grisar som utfodrades enskilt och gödsel och urin vägdes och analyserades.

FLERA FÖRDELAR

Med gastät lagring av spannmål som ska användas till foder sparar man således in både energi och arbete. Man slipper kostnaden för att torka spannmålen, man slipper att tillföra nytt vatten vid foderberedningen vid blötutfodring och det blir mer praktiskt för personalen eftersom man slipper damm.

” En gastät silo är inte dyrare att uppföra än en konventionell ”

Christer Ericsson på Assentoft Silo berättar att man utan vidare kan lagra in spannmål gastätt med vattenhalter upp till 25 procent.

”Det går att lagra in med högre vattenhalt. Men då kan det kleta lite i transportörerna”, säger Christer Ericsson.

Tröskkapaciteten kan utnyttjas fullt ut eftersom det går att tröska med högre vattenhalt samt att det inte blir någon flaskhals i torken. Inläggningshastigheten beror på anläggningens konstruktion.

GYNNAR GLESBYGDEN

En annan fördel med gastät lagring är att det är ett slutet system och risken för smittor i fodret minskar. Nackdelen med systemet är att det inte går att lagra utsäde och brödsäd med hög vattenhalt, men om varan är torkad kan den ändå lagras i den gastäta silon.

”En gastät silo är inte dyrare att uppföra än en konventionell”, säger Christer Ericsson.

Han berättar att gastät lagring är ett sätt att behålla spannmålsodling i glesbygd eftersom det är enkelt för växtodlaren att leverera till en djurproducent med gastäta silos i området.

”Det har blivit ganska populärt i norra Sverige.”

Anders Niléhn

Danska försök har visat att näringsinnehållet är minst lika bra i spannmål som lagrats gastätt.

