



Kære alle,

Med dette nummer af FjerkræNyt får du:

Faglige nyheder om:

- ProLocAL resultaterne – mikroalger som et godt alternativ til sojaprotein
- LowCLIC i gang med udvikling af ny viden
- Lovpligtigt kursus om hold af slagtekyllinger
- Temadag om klimavirkemidler og klimaberegninger
- Tema- og inspirationsdag ved Aarhus Universitet, Foulum
- Tilsætningsstoffer kan mindske Campylobacter i fritgående slagtekyllinger

Kalender og info om arrangementer:

- Lovpligtigt kursus, SEGES: Om hold af slagtekyllinger mandag d. 6. oktober 2025
- Temadag, SEGES: Om klimavirkemidler og klimaberegninger onsdag d. 29. oktober 2025
- Nordic Poultry Conference fra tirsdag d. 4. november til torsdag d. 6. november 2025
- Tema- og inspirationsdag, Aarhus Universitet: onsdag d. 3. december 2025
- Nutrifair onsdag d. 14. til torsdag d. 15. januar 2026
- Fjerkrækongres tirsdag d. 27. januar til onsdag d. 28. januar 2026

Vedlagt:

- Normtal 2025_26: lidt mere N ab lager for vækstkategori 1 slagtekyllinger

Faglige nyheder

ProLocAL resultaterne – Mikroalger som et godt alternativ til sojaprotein

Af Sarah Støjer Sällberg, SEGES Innovation

Alternative proteinkilder til økologiske slagtekyllinger har været et omdiskuteret emne. I ProLocAL blev mikroalgen *Scenedesmus sp.* og ærteprotein undersøgt som alternativ til sojaprotein. Det var forventet at produktivitet, dyrevelfærd og brystkød udbytte kunne vedligeholdes eller forbedres, samt at klimaafttrykket kunne reduceres for den økologiske slagtekyllingeproduktion.

540 kyllinger blev delt op i grupper af 60 og fik tildelt en af tre foderbehandlinger: (1) kontrol, soja som primær proteinkilde, (2) mikroalge-ærteblanding som erstatning for soja og (3) ærteprotein som erstatning for soja.

Gruppe 2 præsterede generelt bedre end de andre grupper. Gruppe 2 havde en højere levende kropsvægt end gruppe 1 ($p=0.039$). Vækstraten for gruppe 2 var forbedret fra dag 36 til 43 ($p=0.020$). Fjerdragten, i forhold til velfærd, var vurderet bedre for gruppe 2 end gruppe 1 ($p<0.0001$) og gruppe 2 var ligeledes bedre end gruppe 3 ($p=0.021$).

Fordøjelighed og nitrogenretentionen var ydermere forbedret for kyllinger fodret med mikroalgerne. Brystkød udbyttet for gruppe 2 var højere (30%) end gruppe 1 (29%). Der var en signifikant forbruger præference for gruppe 2 ($p=0.01$). Hvad angår klimaafttrykket, blev denne reduceret med 21% for gruppe 2, når man inkluderer arealomlægelse (LUC).

Opsummeret er kombinationen af mikroalger og ærter et lovende alternativ til sojaprotein, hvad angår produktivitet, dyrevelfærd (dødelighed og fjerdragt) og at reducere klimaafttrykket. Dog skal omkostningerne ved at producere mikroalgefoderet reduceres, gennem opskalering og optimering af produktionsprocessen.

Links er vedlagt til dem der ønsker at læse mere herom:

https://www.landbrugsinfo.dk/public/d/c/4/fjerkra_effekt_alge_arterprotein_okokyllingers_vakst

https://www.landbrugsinfo.dk/public/3/d/e/fjerkra_effect_algae_pea_protein_carcass_quality

https://www.landbrugsinfo.dk/public/b/f/a/fjerkra_alge_arte_protein_alternativ_fodring_okologiske_kyllinger

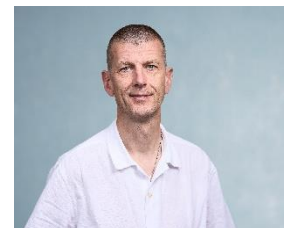


LowCLIC reduktion af klimabelastning, slagtekyllinger

Af Niels Provstgård, SEGES Innovation

Der er tale om et flerårigt projekt støttet af AgriFoodTure.

Projektet Low Climate Impact Chicken (LowCLIC) sigter mod at udvikle klimaneutrale velfærdskyllinger ved at omdanne procedurer med høj klimabelastning til lavere påvirkning. Målet er at reducere CO₂-aftrykket fra foder og gødning, som udgør 95% af de samlede drivhusgasemissioner fra kyllingeproduktionen. På fodersiden afprøves nye ernæringsnormer, foderenzymmer og proteinkilder til at reducere brugen af sojabønner og foderforbrug. Tiltagene forventes at reducere CO₂-aftrykket med 3 kg pr. kylling inden udgangen af 2027. På gødningssiden forventes optimering af dybstrøelsen til biogas og biokulproduktion (Pyrolyse) at reducere CO₂-aftrykket med 0,9 kg pr. kylling inden midten af 2028. Samlet set vil LowCLIC-projektet reducere CO₂-aftrykket med 3,9 kg pr. kylling.



De første forsøg med foder og biogas i lille skala er allerede udført.

AgriFoodTure

Innovation Fund Denmark

Lovpligtigt kursus om hold af slagtekyllinger*Af Niels Provstgård, SEGES Innovation*

Årets kursus om hold af slagtekyllinger afholdes mandag den 6. oktober 2025 kl. 9 – 16 hos SEGES i et samarbejde mellem Fødevarestyrelsen og SEGES m.fl. Kurset opfylder krav fra EU om uddannelse ved hold af slagtekyllinger. Alle deltagere modtager et kursusbevis, når de har gennemført kursusdagen.

Lige nu er alle pladser optaget og der er en venteliste. Vi arbejder på at findes en favorabel løsning til dem der er på venteliste. Næste års kursus er pt. planlagt til tirsdag d 29/9-2026.

Målgruppen

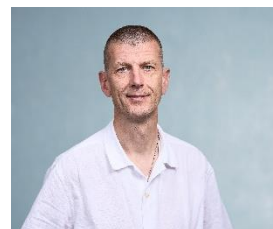
Landmænd der gerne vil i gang med at producere slagtekyllinger (et uddannelseskursus der gælder for alle erhvervsmæssige kyllingeproducenter. Kravet gælder ikke for personer der sporadisk opdrætter enkelte kyllingehold, uden egentlig indtjening).

Alle producenter, medhjælpere og andre interesserede er velkomne!

Yderligere oplysninger ses i vedhæftede kursusprogram, eller fås ved henvendelse til: nipr@seges.dk

Temadag om klimavirkemidler og klimaberegninger*Af Niels Provstgård, SEGES Innovation*

SEGES deltager i spændende projekter, der videreudvikler og synliggør fjerkræ- og kyllingeproduktion som bidrag til landbrugets grønne omstilling.



Onsdag d. 29. oktober kl. 13-17 inviteres alle kyllinge- og fjerkræproducenter, samt andre interesserede til en temadag, hvor man kan få og dele viden om:

Program og information ses i vedlagte dokument. Tilmelding skal ske på mail: nipr@seges.dk

Tema- og inspirationsdag ved Aarhus Universitet om bæredygtig fjerkræproduktion*Af Jette Søholm Petersen, Aarhus Universitet*

Onsdag d. 3. december 2025 åbner Aarhus Universitet dørene, og inviterer fjerkræbranchen til at besøge vores afdeling i Foulum, for at høre om de nye og spændende aktiviteter og resultater, der udvikles inden for bæredygtig fjerkræproduktion.



Med udgangspunkt i ny viden og forskning, der styrker en endnu mere bæredygtig fjerkræproduktion i Danmark, vil dagen fokusere på nye fjerkræforskere og resultater samt erfaringsudveksling, sparring og inspiration i forhold til de muligheder og udfordringer, som branchen ser inden for fremtidens fjerkræproduktion. Alle interesserede er velkomne!

Yderligere info om program og tilmelding findes på dette link:

[Tema- og inspirationsdag om bæredygtig fjerkræproduktion](#)



Eller ved henvendelse til Jette Søholm Petersen, mail: jsp@anivet.au.dk eller tlf: 21717715

Tilsætningsstoffer kan mindske Campylobacter i fritgående slagtekyllinger

Af Brian Lassen, Nao Takeuchi-Storm, Cristina Calvo-Fernandez, Annette Nygaard Jensen, Marianne Sandberg (DTU Fødevareinstituttet) og Giulia Ravenni (DTU Kemi)

Campylobacter er den hyppigste årsag til mave-tarm-infektioner i Danmark, og kylling er en væsentlig smittekilde, særligt fritgående og økologiske kyllinger. Der er derfor behov for praktiske løsninger, der kan reducere bakterieniveauet tidligt i produktionskæden.



I GUDP-projektet SafeChicken blev fem grupper af fritgående slagtekyllinger fodret med forskellige tilsætningsstoffer, herunder biokul, havreskaller, gærekstrakt og organiske syrer. Resultaterne viste, at biokul var mest effektiv til at reducere Campylobacter, især ved slagtetidspunktet. Biokullet sænker bakterieniveauet ved at påvirke tarmens mikrobiota og kan samtidig fungere som en stabil kulstofkilde, hvilket understøtter bæredygtig og cirkulær landbrugsproduktion.

Ingen af tilsætningsstofferne havde negativ effekt på dyrevelfærd eller produktionsresultater. Resultaterne indikerer, at simple tiltag som biokul kan forbedre fødevarer sikkerheden og samtidig bidrage til en mere ansvarlig fjerkræproduktion.

Læs mere om projektet her:

<https://orbit.dtu.dk/en/projects/safechicken>

Den fulde artikel er vedhæftet nedenfor



Kalenderen

6. oktober, 2025. Lovpligtigt kursus om beskyttelse af slagtekyllinger, Agro Food Park 15, 8200 Århus N, fra kl. 9 - 16. For yderligere info samt tilmelding og program kontakt Niels Provstgård nipr@seges.dk

29. oktober, 2025. Temadag om klimavirkemidler og klimaberegninger, hos SEGES Agro Food Park 15, 8200 Århus N, fra kl. 13 – 17. For yderligere information samt tilmelding og program kontakt Niels Provstgård nipr@seges.dk

4. – 6. november, 2025. Nordic Poultry Conference (NPC 2025) på Thon Hotel Oslo Airport i Norge. Se mere og tilmeld dig på dette link: <https://nfl.no/nordic-poultry-conference-2025/>

3. december, 2025. Tema- og inspirationsdag ved Aarhus Universitet Foulum, Blichers Alle 20, Viborg, fra kl. 10 - 15. For yderligere information kontakt Jette Søholm Petersen jsp@anivet.au.dk

14.-15. januar, 2026. Nutrifair ved Messe C, i midten af Danmark. Se mere på: <https://www.nutrifair.dk/>

27.-28. januar, 2026. L&F Fjerkrækongres på Vingsted Hotel og Konferencenter.

Med venlig hilsen og ønsket om et rigtig dejligt efterår 😊

Sarah Støjer Sällberg og Niels Provstgård

Du må gerne dele mailen med kolleger, chef eller andre interesserede! Hvis nogen af dem ønsker at komme med på maillisten, så kontakt sass@seges.dk Hvis du ikke ønsker at modtage FjerkræNyt, kan du framelde den ved at sende en mail til sass@seges.dk. Du kan læse mere om SEGES Innovations persondatapolitik her: [Privatlivspolitik](#)

Kontaktinformationer:

Sarah Støjer Sällberg, E-mail: sass@seges.dk og Niels Provstgård, E-mail: nipr@seges.dk

Af: Henrik Bang Jensen, Chefkonsulent, Miljø og Bæredygtighed L&F

Normtal 2025_26: lidt mere N ab lager for vækstkategori 1 slagtekyllinger

Normtal 2025 for slagtekyllingestalde inkluderer nu varmevekslere som en del af standardstalden, hvilket øger kvælstofindholdet i gødningen med cirka 3 procent. Ændringerne har betydning for gødningsregnskaber, men påvirker ikke umiddelbart husdyrgodkendelser. For slagtekyllinger, vækstkategori 2 (svarende til Rustic Gold) opvejes effekten dog af, at skift fra Ranger Gold til Rustic Gold har givet lavere foderforbrug og derfor mindre N udskillelse fra dyrene til samme vægt.

- **Varmevekslere øger kvælstof i gødning:** Indførsel af varmevekslere i normtallene for slagtekyllinger vækstkategori 1 (Ross 308) medfører cirka 3 pct. mere kvælstof i lageret, da varmevekslere reducerer ammoniakemissionen og dermed bevarer mere N i strøelsen.
- **Lavere foderforbrug udligner effekten for tilvækstkategori 2:** Justering i tilvækst og foderforbrug for vækstkategori 2-kyllinger (Rustic Gold) betyder at effekten af varmevekslerne mere end udlignes, så der til samme vægt er lidt mindre N ab lager i Normtal 2025 sammenlignet med Normtal 2024.
- **Små ændringer for andre fjerkrætyper:** For øvrige fjerkrætyper er ændringerne i normtallene små. Der er sket et fald i P ab lager på 2-3 pct. for frilandshøner og skrabeheøner som følge af justeret fodersammensætning (lidt lavere P i foderet)
- **Ingen direkte effekt på husdyrgodkendelser:** Normtalsændringerne påvirker ikke umiddelbart husdyrgodkendelser, da emissionsfaktorer i godkendelsessystemet opdateres med længere intervaller. Varmevekslere skal derfor fortsat vælges som teknologi i ansøgningssystemet.



Figur 1 Fra Effektiv landbrug 17/11-2023(arkivfoto).

Mere information:

- Gødskningbekendtgørelsen (bekendtgørelse 1018, 2025 www.retsinformation.dk/eli/ta/2025/1018)
- Normtallene på Aarhus Universitets hjemmeside (<https://anivet.au.dk/forskning/sektioner/husdyrernaering-og-fysiologi/normtal>)



Lovpligtigt kursus om beskyttelse af slagtekyllinger

Mandag den 6. oktober 2025 kl. 9 – 16

Agro Food Park 15, 8200 Aarhus N. Mødelokale 1

Program

09.00 - 09.15	Introduktion til kursusprogram og deltagere + kaffe/the og brød
09.15 - 10.15	Lovgivning v/ dyrlæge Anette Grønkjær Thomsen, Fødevarestyrelsen
10.15 - 10.30	Pause
10.30 - 10.55	Indfangning v/ Specialkonsulent Niels Provstgård, SEGES
10.55 - 11.30	Transport v/ dyrlæge Anja Putzer, Fødevarestyrelsen
11.30 - 12.15	Frokost i Agro Food Parks gæstekantine
12.15 - 13.10	Adfærd, velfærd og stress v/ professor Björn Forkman, Kbh's Universitet
13.10 - 13.55	Sygdomme og aflivningsrutine v/ dyrlæge Tania Rubin, Rose Poultry
13.55 - 14.10	Kaffe og sødt
14.10 - 14.55	Management generelt - Biosikkerhed, foder, vand, strøelse, ventilation, lys og administrative rutiner v/ Sarah Støjer Sällberg, SEGES
14.55 - 15.10	Pause
15.10 - 15.50	Nødprocedurer v/ Landskonsulent Palle Vinstrup, Spiras
15.50 - 16.00	Opsamling og udlevering af kursusbevis

Målgruppe

Inden en landmand må gå i gang med at producere slagtekyllinger skal han/hun have deltaget i lovpligtigt kursus om hold af slagtekyllinger. Uddannelseskravet gælder for alle erhvervsmæssige kyllingeproducenter. Kravet gælder ikke for personer, der sporadisk opdrætter enkelte kyllingehold som primært anvendes til eget eller nærmeste families / venners brug - dvs. uden egentlig indtjening. Kurset afholdes 1 – 2 gange om året.

Kurset afholdes i samarbejde med Fødevarestyrelsen, og opfylder de krav om uddannelse vedhold af slagtekyllinger der ses i: Bekendtgørelse 1747 af 30/11 2020 jf. bilag IV til Rådets direktiv 2007/43/EF af 28/6 2007 om minimums forskrifter for beskyttelse af slagtekyllinger.

Alle producenter, medhjælpere andre interesserede er velkomne!

Tilmelding og spørgsmål

Tilmelding kan ske på mail: nipr@seges.dk senest d. 1/10 2025. Pris: 2.500 kr. + moms.

Spørgsmål stilles til kursusleder Niels Provstgård, SEGES på tlf.: 2025 4808.

Temadag om:

Klimavirkemidler og klimaberegninger til kyllinger, foder og anvendelse af dybstrøelse.

Onsdag d. 29. oktober fra kl. 13:00 – 17:00 hos

SEGES Innovation, Agro Food Park 15, 8200 Aarhus N

Program

- 13:00 Velkomst og introduktion til Klimavirkemidler projektet samt dagens program**
v. Niels Provstgård, SEGES Innovation
- 13:15 Beregning og baggrund for ESGreenTool**, v. Jens Bligaard, SEGES Innovation
- 14:00 Muligheder for slagtekyllingeproducenterne** v. Per Vestergaard Andersen, Slagtekylling producent
- 14:45 Kaffepause – kaffe og kage**
- 15:15 Fjerkrægødning producentens ressource – gødning – energi – kulstof.**
v. Heinrich F.Lüllau, Energi & Projektrådgiver Spiras
- 16:15 Anvendelse af klimavirkemidler status for projektet** v. Niels Provstgård, SEGES Innovation
- 16:30 Afslutning – sandwich og sodavand – snak eller to go.**

Målgruppe

Fjerkræproducenter og andre med interesse for nye klimavirkemidler f.eks. proteinkilder til fjerkræfoder, anvendelse af dybstrøelse til gødning, energi eller kulstoflagring, inviteres ud og høre om resultater fra projektet, finansieret af Fjerkræafgiftsfonden.

Tilmelding

Det er gratis at deltage, men tilmelding er nødvendig på mail: nipr@seges.dk senest mandag d. 27. oktober 2025.

På gensyn og venlig hilsen,
Niels Provstgård og Sarah Støjer Sällberg, SEGES Innovation

Fjerkræafgiftsfonden



Tilsætningsstoffer kan mindske *Campylobacter* i fritgående slagtekyllinger

Nye forsøg fra DTU viser, at tilsætning af biokul og organiske syrer til foder og drikkevand kan reducere mængden af *Campylobacter* i fritgående slagtekyllinger. Det kan både forbedre fødevarer sikkerheden og bidrage til en mere bæredygtig fjerkræproduktion.

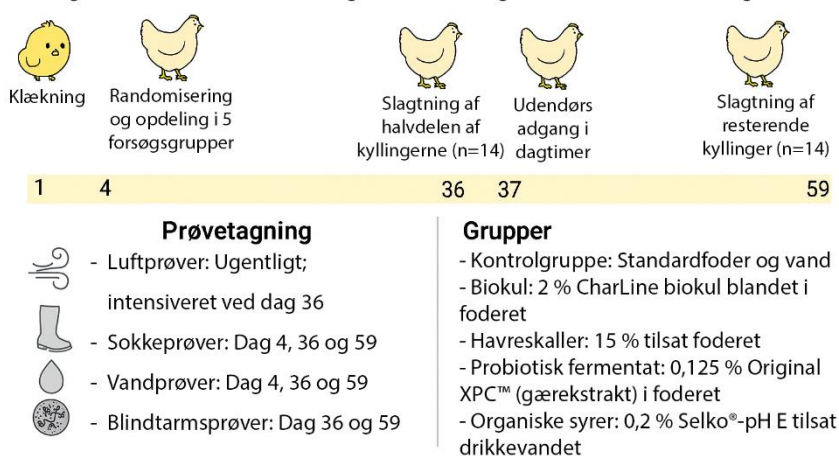
Af Brian Lassen, Nao Takeuchi-Storm, Cristina Calvo-Fernandez, Annette Nygaard Jensen, Marianne Sandberg (DTU Fødevareinstituttet) og Giulia Ravenni (DTU Kemi)

Campylobacter er den mest almindelige årsag til mave-tarm-infektioner i Danmark, og kyllingekød er en af de største smitekilder. Særligt fritgående og økologiske kyllinger har en højere forekomst af *Campylobacter*, hvilket skyldes deres adgang til udendørsarealer og længere levetid. Der er meget få studier som har undersøgt effekten af tilsætningsstoffer under produktionsforhold, og endnu færre med adgang til udearealer [1]. Derfor er der stort behov for metoder, som kan reducere bakterieniveauet tidligt i produktionskæden.

Forsøget blev udført som en del af GUDP-projektet SafeChicken, som har til formål at finde praktiske løsninger til at reducere *Campylobacter* i hele produktionskæden – fra opdræt til slagtning. Projektet er finansieret af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

I forsøget blev fem grupper af fritgående slagtekyllinger fodret med forskellige tilsætningsstoffer fra dag 4 til dag 59 [2] (figur 1). Halvdelen af kyllingerne blev undersøgt på dag 36, og resten på dag 59. Målet var at se, om tilsætningsstofferne kunne reducere mængden af *Campylobacter* i blindtarmen – og dermed mindske risikoen for smitte til mennesker.

Figur 1. Skematisk oversigt over fodringsinterventionsforsøget

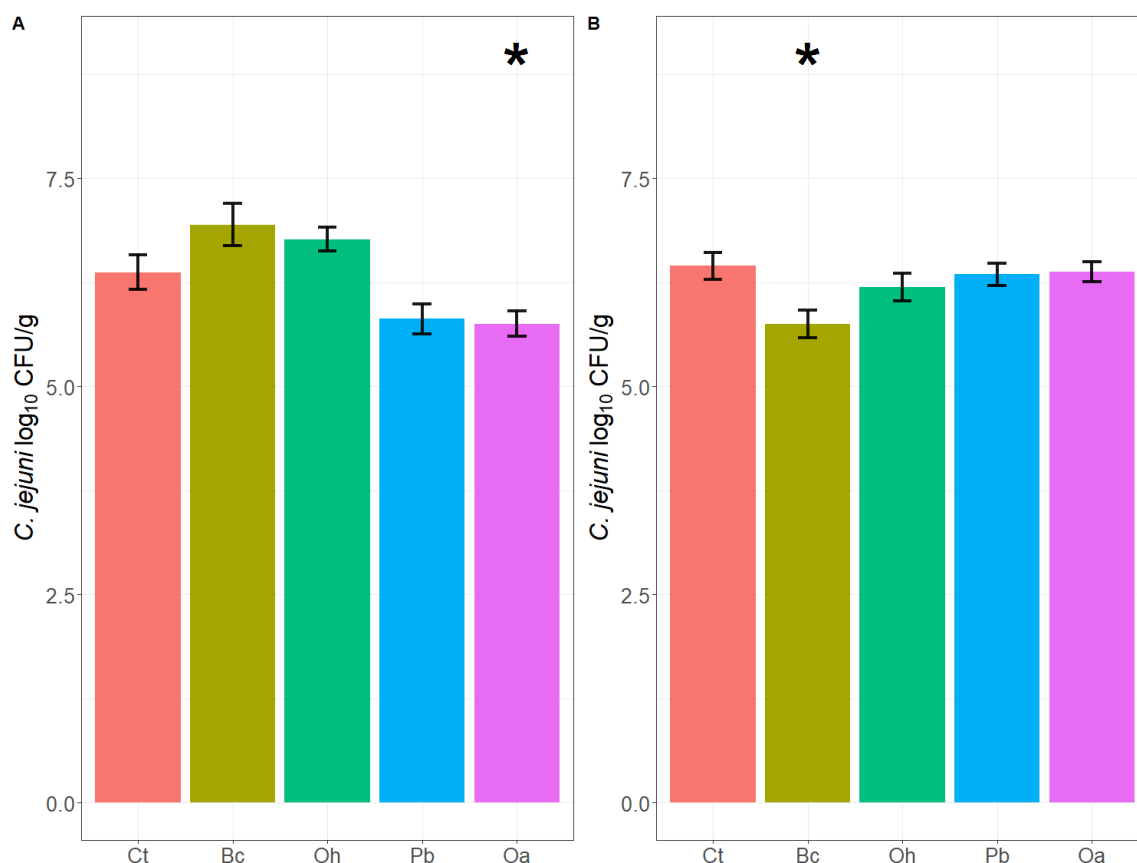


De fem grupper fik følgende behandlinger:

- Kontrolgruppe: Standardfoder og vand
- Biokul: 2 % CharLine biokul blandet i foderet
- Havreskaller: 15 % tilsat foderet
- Probiotisk fermentat: 0,125 % Original XPC™ (gærekstrakt) i foderet
- Organiske syrer: 0,2 % Selko®-pH E tilsat drikkevandet

Alle tilsætningsstoffer blev givet løbende gennem hele kyllingernes levealder og biokullet blev malet til fint pulver og blandet med foderet og opvarmet for at undgå kontaminering.

Gruppen der fik biokul viste den mest stabile reduktion af *Campylobacter* ved slagtetidspunktet (figur 2). På dag 59 var bakterieniveauet i blindtarmen (0,70 log₁₀ CFU/g) lavere end i kontrolgruppen. Bakteriernes antal i blindtarmen måles efter en logaritmisk skala, så når der måles en forskel på 1 log₁₀ CFU/g reduktion svarer til en reduktion på 90% af de talte kolonier.



Figur 2: Koncentrationen (logaritmisk) af *Campylobacter* i slagtekyllingernes blindtarm henholdsvis dag 36 (A) og dag 59 (B).

Grupper: Kontrol (rød), biokul (gulgrøn), havreskaller (grøn), probiotisk fermentat (blå), organiske syrer (lilla).

Biokul er fremstillet af organisk materiale som træ og hø via pyrolyse – en proces hvor materialet opvarmes uden ilt, hvilket skaber et porøst kulstof med stort overfladeareal. Det kan påvirke tarmens bakteriesammensætning og skabe et miljø, hvor *Campylobacter* har sværere ved at trives [3]. Biokullet er en stabil karbonkilde og produktion og brug af det vil kunne bidrage til at mere karbon fjernes fra det økologiske kredsløb ved at binde det i biokullet.

Udover den bakteriehæmmende effekt har biokul også potentiale som kulstoflager og kan bidrage til bæredygtighed og cirkulær økonomi i landbruget, især hvis det produceres af lokale restprodukter og under kontrollerede forhold der kan sikre kullet overholder Europæisk biochar-certificering (European Biochar Certification) til brug i foder [4].

Gruppen med organiske syrer i drikkevandet viste en reduktion (0,62 log₁₀ CFU/g) på dag 36, men effekten var ikke til stede på dag 59. Det tyder på, at syrerne havde en mere midlertidig virkning og måske har potentiale ved brug tættere på slagtetidspunktet.

Selko®-pH E består af en blanding af de organiske syrer formiat, acetat, propionat, benzoat og ammoniumformiat og er udviklet til brug i områder med hårdt vand – som Danmark. Syrerne kan sænke pH i den øvre del af fordøjelsessystemet og dermed potentielt hæmme *campylobacter*bakteriers mulighed for at overleve [5].

Andre tilsætningsstoffer som havreskaller og gærkstrakt viste blandede resultater. Havreskaller forventedes at forbedre kråsens funktion og reducere næringsstoffer til uønskede bakterier, men der blev ikke observeret nogen effekt på *campylobacter*-niveauet. Gærkstraktet sænkede pH i kråsen, hvilket kan indikere en effekt også på tarmens bakteriesammensætning (mikrobiota), men der blev ikke målt nogen reduktion i *Campylobacter*.

Overraskende nok blev *Campylobacter* fundet i alle grupper før kyllingerne fik adgang til udendørsarealer. Det viser, at smitten sandsynligvis kommer fra staldmiljøet, tidligere flokke eller udstyr – og ikke nødvendigvis fra udendørs adgang.

DNA-analyser viste, at forskellige *Campylobacter*-stammer dominerede på dag 36 og dag 59. Det tyder på, at nogle stammer overlever og spreder sig mellem flokke, hvilket understreger behovet for effektive tiltag tidligt i produktionen.

Der blev ikke observeret nogen negative effekter på kyllingernes vægt, foderudnyttelse eller dødelighed. Dette understøtter, at tilsætningsstofferne har anvendelse under normale produktionsforhold.



Figur 3: Biokul brugt i forsøget.

Der er et stigende ønske fra både producenter og myndigheder om, at effektive metoder kan tages i brug hurtigt. Jagten på effektive metoder skal dog ikke kun kunne reducere *Campylobacter* og forbedre folkesundheden, men også gerne bidrage til en mere bæredygtig og ansvarlig fjerkræproduktion.

Forsøget viser, at biokul har potentiale som en effektiv løsning som kan bruges til at reducere *Campylobacter* i fritgående slagtekyllinger men også kan bidrage til bæredygtighed. De testede organiske syrer kan muligvis også være nyttige, især hvis de gives tættere på slagtetidspunktet.

Resultaterne skal nu bekræftes i større forsøg og på flere gårde, men de peger på, at praktiske og tilgængelige tilsætningsstoffer kan spille en vigtig rolle i fremtidens fjerkræproduktion – både for fødevarer sikkerhed og miljø.

Finansiering og samarbejde: Projektet er finansieret som et Grønt Udviklings- & Demonstrationsprogram (GUDP), og er gennemført som et samarbejde mellem Danmarks Tekniske Universitet (DTU) og Danpo A/S.

Læs mere om projektet her:

<https://orbit.dtu.dk/en/projects/safechicken>

Kontakt forskerne omkring projektet:

Nao Takeuchi-Storm, e-mail: naots@food.dtu.dk, mobiltelefon: 93511681

Referencer:

1. Lassen, B., Helwich, B., Kahl Petersen, C., & Ellis-Iversen, J. (2022). Systematic review of products with potential application for use in the control of *Campylobacter* spp. in organic and free-range broilers. *Acta Veterinaria Scandinavica*, 64(1), 24. <https://doi.org/10.1186/s13028-022-00644-z>
2. Takeuchi-Storm, N., Calvo-Fernandez, C., Jensen, A. N., Ravenni, G., Sandberg, M., Henriksen, U. B., & Lassen, B. (2025). Effect of feeding biochar, oat hulls, yeast fermentate, and organic acids on reduction of *Campylobacter* in free-range broilers from hatching to slaughter. *Poultry Science*, 104(2), 104706. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.104706>
3. Prasai, T. P., Walsh, K. B., Bhattarai, S. P., Midmore, D. J., Van Thi, T. H., Moore, R. J., & Stanley, D. (2016). Biochar, Bentonite and zeolite supplemented feeding of layer chickens alters intestinal microbiota and reduces campylobacter load. *PLoS ONE*, 11(4), 1–13. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0154061>
4. The European Biochar Certificate (EBC). <https://www.european-biochar.org/en/>
5. Jansen W, Reich F, Klein G. Large-scale feasibility of organic acids as a permanent preharvest intervention in drinking water of broilers and their effect on foodborne *Campylobacter* spp. before processing. *J Appl Microbiol*. 2014;116:1676–87.