



Uændret niveau for termoresistente kim – desværre

SIDE 2

Forebyg ulykker med gylle

SIDE 2

Undgå diarré hos kalvene

SIDE 4

”Vi har kæmpe succes med fasefodring”

Efter tre år med fasefodring af goldkøerne er kodødeligheden faldet til et minimum hos André Katers. Han har også fået bugt med ketose, mælkefeber og opstartsproblemer efter kælvning.

Kodødeligheden er faldet med ca. 3 pct., ketose og mælkefeber forekommer stort set ikke, og turen tilbage til mælkeproduktionen er hurtig og stabil. Sådan er situationen hos mælkeproducent André Katers efter godt tre år med fasefodring af goldkøer.

”Fasefodring er en kæmpe succes. Vi er helt nede på en dødelighed på 2 pct. Kunne jeg skrive under på en aftale om blive liggende på det niveau resten af min karriere, gjorde jeg det med det samme. For jeg kan kun sige, at vi har meget positive erfaringer med fasefodring,” understreger André Katers, der har 350 holstein.

Færre bekymringer

Han kan ikke se nogle ulemper ved at lave to separate foderrationer til køer i den tidlige goldperiode (Far-OFF) og den sene goldperiode (Close-UP) i stedet for en fælles ration til goldkøer.

”Vi bruger et kvarter ekstra om dagen på det, men er til gengæld fri for uforudsigeligheder og opstartsproblemer med køer efter kælvning. Den slags tager mandetimer og giver grå hår pga. ærgrelser,” siger André Katers.

Den midtjyske landmand gik i gang med fasefodring i april 2016 efter at have døjet med ustabile goldkøer og utallige forsøg på at finde den rette foderration til dyrene.

”At ramme den rette balance er nærmest umuligt. Vi var ofte ude for, at køer fik ketose efter kælvning, fordi de havde fået for megen energi i foderet i den tidlige goldperiode. Desuden havde vi problemer med mælkefeber og køer, der lagde sig i kælvningsboksen efter kælvning, fordi der var for lidt energi i foderet. Vi gav dem kalk i et forsøg på at hjælpe dem i gang, men var langt fra sikre på, de blev malkekøer igen,” fortæller André Katers.

Købte mindre foderblandere

En af grundene til problemerne skyldtes foderblanderen.

”Vi brugte den store blander på 36 kubikmeter, som ikke kunne blande de små portioner til goldkøerne ordentligt. Der lå fx mineraler tilbage på sne-

len, når foderet var læsset,” husker André Katers.

I april 2016 købte han derfor en lille Seko-foderblander til 25.000 kr.

”Det var selvfølgelig en ekstra investering, men omvendt er der mindre slid på vores store blander til 700.000 kr., fordi den kører mindre,” siger André Katers og retter blikket mod fordelene ved Sekoen.

”Den kan håndtere små portioner og gør det muligt for os at lave en energifattig ration, som de tidlige goldkøer har brug for, og en ration med høj foderstyrke til køerne, der skal kælv ind for cirka tre uger. Nu er ca. 98 pct. af køerne tilbage i flokken inden for 24 timer efter kælvning. Enkelte skal have en dag eller to ekstra,” siger André Katers.

”Vi bruger et kvarter ekstra om dagen på det, men er til gengæld fri for uforudsigeligheder og opstartsproblemer med køer efter kælvning.”

André Katers

Større fleksibilitet

Et andet plus ved fasefodringen er en øget fleksibilitet.

”En ko med behov for et par ekstra uger som goldet bliver ikke tyk og fed, fordi den får tilpas energifattigt foder. Og så er det meget behageligt at kunne styre dyrenes huld tre-fire uger, før de skal i Close-UP, så de bliver gjort ordentligt klar til at gå i gang med den næste laktation,” forklarer André Katers.

Desuden giver fodring i to faser bedre overskuelighed.

”Vi har typisk omkring 50 goldkøer i alt. Ved at splitte dem op i to hold – typisk med 32 køer i Far-OFF og 18 i Close-UP – kan vi bedre holde øje med hver enkelt ko og dens behov. Fx når det gælder om at flytte dem fra energifattigt foder til høj foderstyrke og få højdrægtige køer over i dybstrøelse en uge før kælvning,” påpeger André Katers.

/ HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN, SEGES

Læs om fasefodring med den nye majs på side 3



Uændret niveau for **TERMORESISTENTE KIM** – desværre

Arlas årlige screening for termoresistente kim viser, at 8 pct. af besætningerne ligger over 5.000 kim. Det er samme niveau som ved sidste screening, men ifølge SEGES-specialkonsulent ikke godt nok.

Arla har netop gennemført den årlige screening for termoresistente kim, hvor alle leverandører får lavet en ekstra analyse af deres ordinære tankbilsprøve. Screeningen foretages for at give et overblik over niveauet for andelen af termoresistente kim i den indvejede mælk.

"Arla afregner jo ikke for termoresistente kim, men ønsker alligevel at overvåge niveauet hos leverandørerne. Dels fordi det har betydning for osteproduktionen, dels fordi det er et udtryk for kvaliteten af rengøringen af malkeanlægget," forklarer specialkonsulent Helge Kromann, SEGES. Begge dele er da også årsagen til, at flere andre

mejerier – især dem med stor osteproduktion – afregner for termokim.

Under 400 kim pr. ml er super

De termoresistente kim er bakterier, der vokser ved høje temperaturer, og som derfor ikke nødvendigvis bliver dræbt ved den almindelige pasteurisering. De kan derfor fortsætte ind på mejeriet og forårsage problemer i produktionen. Mængden af termoresistente kim skal helst ligge under 1.000 kim pr. ml mælk.

"Ligger mængden under 400, har man en super mælkekvalitet hvad angår termoresistente kim, mens et niveau på 5.000 og derover er alt for højt," forklarer Helge Kromann.

“Ligger mængden under 400, har man en super mælkekvalitet hvad angår termoresistente kim, mens et niveau på 5.000 og derover er alt for højt.”

Helge Kromann, SEGES

I forbindelse med screeningen vil leverandører med et analyseresultat over 5.000 derfor blive tilbudt rådgivning fra SEGES' kvalitetsrådgivere.

200 besætninger ligger for højt

Der er pt. opgjort resultater fra godt 2.400 leverandører, hvoraf lige under 200 ligger på 5.000 eller derover, svarende til 8 pct. Det niveau er uændret i forhold til den forrige screening, og det ærgrer Helge Kromann.

"Vi skulle gerne se en udvikling, hvor flere formår at komme under 5.000." lyder det fra specialkonsulenten.



Termoresistente kim skyldes ofte for ringe renholdelse af malkeanlæg og køletank, så der dannes belægninger i rør og på overflader. Foto: SEGES

En del af de 200 leverandører ligger desværre helt over 10.000, og enkelte er helt oppe på 30.000. Et så højt niveau er uønsket, da det betyder ekstra omkostninger for mejeriet og mindre kapacitet i produktionen, fordi det kræver en højere temperatur i pasteuriseringsanlægget og kortere intervaller mellem rengøringen.

Hold øje med det varme vand

Termoresistente kim skyldes ofte for ringe renholdelse af malkeanlæg og køletank, så der dannes belægninger i rør og på overflader. Mange gange skyldes det mangel på tilstrækkeligt varmt vand til vask af anlæg og tank. Derfor er det en rigtig god idé løbende at holde øje med det varme vand.

Helge Kromann anbefaler, at man med jævne mellemrum tjekker, om termostaten på vandvarmeren står på minimum 85 °C. Samtidig skal man måle vandtemperaturen med et termometer.

"Varmelegemet i el-vandvarmeren kan godt være gået, uden at man lige opdager det," lyder det fra Helge Kromann.

/ KIRSTEN MARSTAL, SEGES

SE FILMENE

På www.seges.tv under fanen 'Kvæg' finder du filmene:

- ▶ *Yder din varmtvandsbeholder det, den skal?*
- ▶ *Hold kimtallet nede i besætninger med malkestald*
- ▶ *Hold kimtallet nede i robotbesætninger – LELY*
- ▶ *Hold kimtallet nede i robotbesætninger – DeLaval*

Pas på den snigende dræber i gylle

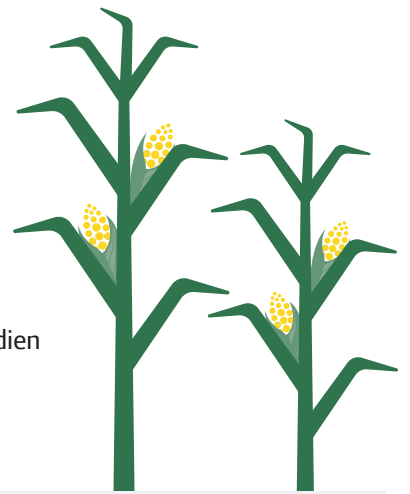
Gylle indeholder svovlbrinte, der ikke kan lugtes, men kan være dødbringende. KvægNYT spurgte tre mælkeproducenter, hvilke forholdsregler de tager over for giftgassen svovlbrinte.

Arbejde med gylle kostede sidste år en landmand livet. I år er mindst seks personer blevet forgiftet af gasarten svovlbrinte, der findes i gylle, ikke kan lugtes og kan være dødbringende. Det får Arbejdstilsynet til at advare om arbejde med gylle.

"Mange ved ikke, at man ikke kan lugte svovlbrinte selv ved forholdsvis lave koncentrationer, fordi lugtesansen bliver bedøvet. Bl.a. det kan afføde farlige situationer," siger Ida Krarup, tilsynschef i Arbejdstilsynet.

/ HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN, SEGES

KONTROLLÉR FORSURINGEN AF GOLDKØERNE EFTER NY HØST



I takt med indfasning af bl.a. halm og majs fra 2019-høsten er der behov for opfølgning på CAB-værdien af goldrationer med forsurende virkning.

Forsuring af goldkøer i Close-UP-perioden (de sidste 21 dage inden kælvning) er et effektivt redskab til at forebygge mælkefeber og sikre god ædelyst helt frem til kælvning. Det anbefales at lave Close-UP-rationer med CAB-værdier mellem -80 og -100 meq./kg TS.

Forsuring af goldkøer skal altid følges op med tjek af urin-pH, som maksimalt må være 6,5. Det er vigtigt at være opmærksom på, at man ikke kan teste for overforsuring ved måling af urin-pH. Hvis køerne overforsures, vil de udvise en lavere foderoptagelse, uden det kan måles på urin-pH. Overforsuring vil særligt nedsætte køernes foderoptagelse i den sidste del af Close-UP-perioden.

/ NIELS BASTIAN KRISTENSEN, SEGES



Se, hvordan du nemt udtager urinprøver

SÅDAN FØLGER DU OP

UDTAG URINPRØVER:

- Udtag urinprøver fra mindst otte køer i Close-UP-holdet, ved færre køer må der samles op over et par uger. Goldkøerne bør have været på forsurende ration i mindst fem dage inden prøveudtagning.
- Hvis alle køer har urin-pH under 6,5, begynder udtagning af foderprøver.
- Hvis der er køer med urin-pH over 6,5 i Close-UP-holdet efter fem dage på forsurende foder, sænkes CAB i rationen, og der begynder igen med udtagning af urinprøver fem dage efter indfasning af ny blanderecept.

UDTAG FODERPRØVE:

- Udtag prøve fra flere blandinger af Close-UP-ration.
- Husk omhyggelig prøveneddeling med kegleneddeling eller send alle delprøver til laboratoriet med tydelig instruks om omhyggelig blanding og neddeling inden analyse.
- Husk, at jo bedre rationen er blandet, des mere sikker bliver prøveudtagningen.

PRÆCISION ER VIGTIGT

- Foderblanderen skal være ren inden blanding af Close-UP-goldration.
- Hvis foderblanderen ikke kan tømmes helt, skal der indregnes overslæbning af foder ved optimering af Close-UP-ration.
- Vær omhyggelig med udvejning af mineraler og fodermidler til små blandinger af goldration.
- Vær opmærksom på, om der er foderremner, der ligger på sneglene i stedet for at blive blandet ind i rationen, brug evt. tilsætning af vand til at vaske foderremner som mineraler af sneglene i foderblanderen.



“

Henning Bjerregaard, Skjern

Arbejdsulykken med gylle på en bedrift tidligere på året var en øjenåbner, der viste mig, hvor galt det kan gå. Det fik mig til at købe en gasdetektor til 1.700 kr. Jeg er overrasket over, hvor effektiv den er. Den bipper ved den mindste forekomst af svovlbrinte og fortæller os om områder, hvor der ikke skal omrøres gylle – der frigiver svovlbrinte. Det beskytter både os og dyrene mod gassen. Vores medarbejdere er instrueret i, hvordan man bruger detektoren. Den er nem at have med, fordi den kan sættes fast i bukselommen eller støvlekanten.

“

Simon Skov Holm, Borndal Agro, Rønne

Vi overholder alle sikkerhedsinstrukser og ringer efter professionelle fagfolk fra et kloakservicefirma, hvis noget fx skal repareres i en fortank. Det koster lidt, men betyder, at vi kommer raske hjem fra arbejde. Skal en gylletank tømmes for sand, skaber vi luftcirkulation i den med en flexslange, der er sluttet til en kornblæser.

“

Jacob Stensig, St. Blæsbjerg, Idom

Vi er ikke i kontakt med gylle til daglig, for al omrøring med gylle foregår automatisk i ringkanaler under staldene om natten af hensyn til vores medarbejdere og naboer. I en enkelt, og lille, stald med stor ventilation foregår omrøringen i 10-15 minutter i dagtimerne udenfor i en fortank, uden at nogen er i kontakt med gyllen. Ved al service og vedligehold af gyllerørere og -pumper, der fx er stoppet, hiver vi udstyret op og tilser det på jorden i det fri. Der er altid to mand om opgaven. Bedriften er sikkerhedsafmærket de steder, hvor der er risiko for at komme nær gylle. Og så skal jeg have købt en gasdetektor, som vi kan have med rundt på bedriften for at forebygge uheld. Desuden kan detektoren bruges til at måle mængden af svovlbrinte i nattetimerne, så vi kan blive klogere på niveauet.

SÅDAN KAN DU UNDGÅ ULYKKER MED GYLLE:

- Følg brugsanvisningen for gylleanlægget
- Sørg for, at der er skiltning ved gylleanlægget og gyllevognen
- Pas på, når du arbejder med gylle. Hold afstand og brug evt. friskluftforsynet åndedrætsværn
- Reparationsarbejde i og omkring et gylleanlæg er for professionelle
- Sørg for at alle ansatte er instrueret i, hvordan farlige situationer kan opstå, så de kan forebygges
- Brug af svovlbrintedetektor sammen med grundig instruktion. Bemærk at en detektor ikke bør være eneste sikkerhedsforanstaltning
- Sørg for at alle ved, hvad de skal gøre, hvis det alligevel går galt

Kilde: Arbejdstilsynet

Her kan udenlandske ansatte genopfriske klovbeskæring

Hvis dine udenlandske medarbejdere udfører klovbeskæring, kan de korrekte metoder genopfriskes i film med engelsk undertekst.

En vinkelsliber og en hovkniv kan gøre uoprettelig skade på en ko, hvis de bliver brugt forkert. Derfor er det vigtigt, at alle, der udfører klovbeskæring, har været på kurset og holder de korrekte rutiner ved lige.

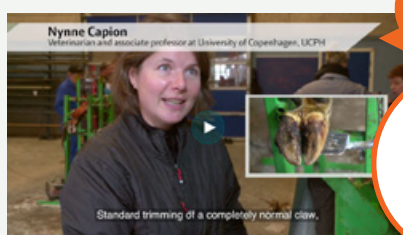
De gode rutiner kan genopfriskes i denne korte instruktionsfilm om korrekt beskæring af den normale klov. Filmen er med engelske undertekster, så udenlandske ansatte får en håndsækning til forståelsen.

Masser af materiale på engelsk

Find flere film, artikler, digitale kurser og meget mere på engelsk målrettet udenlandske ansatte på kvægbedrifter på www.landbrugsinfo.dk/workingwithcattle. Fx

- Kalvepasning
- Kælvningsmanagement
- Malkning og mælke kvalitet
- Velkommen til Danmark

/ LONE SYLVEST SØGAARD, SEGES



Se 'Trimming of the normal claw' her



A cow can be severely injured if you trim its claws incorrectly. Therefore, you should participate in a course before you start trimming claws.

When you have completed a claw trimming course, watch this video to brush up on how to trim a normal claw correctly. Abnormal claws should only be trimmed by a professional claw trimmer. The video has English subtitles.

Learn more about managing cows at www.landbrugsinfo.dk/workingwithcattle

Hør om økonomiske fordele ved kødkvægssæd

Hvor meget kan du som mælkeproducent tjene på at bruge kødkvægssæd i din besætning? Og hvor meget kødkvægssæd kan du bruge hjemme på netop din bedrift? Det kan konsulent Ruth Bønlykke Davis fra SimHerd fortælle dig – og give dig en gratis udskrift med tallene – tirsdag den 19. november kl. 11 hos Lars Thinggaard Larsen, Viringvej 41, Randers.

Lars er en af de fire slagtekalveproducenter, som er med i et forsøg ledet af SEGES, der handler om at udvikle en klimavenlig og bæredygtig slagtekalv gennem avl og genteknologi.

Hos Lars kan du også få en snak med en avlserådiger fra Viking om, hvordan du kan styre dit kvieopdræt og få et tilpas antal kvier til indsætning. Danish Crown Beefs repræsentant vil bl.a. fortælle om koncernens arbejde med at skabe merværdi for landmændene ved at afsætte bøffer med høj spisekvalitet og lavt klimaaftryk.

Tilmelding til det gratis arrangement hos Susanne Bach Frandsen, sbf@seges.dk.

Rejs ud og lær

Vil du gerne ud i verden og lære om et selvvalgt område indenfor landbrug? Så er det måske en idé at ansøge om et Nuffield Scholarship.

Fonden Nuffield Scholarship giver hvert år omkring 20 personer mulighed for at rejse ud i verden i en periode på to måneder for at blive klogere på emner inden for landbrug, fødevarer, gartneri eller landdistriktsvirksomhed. Man tildeles omkring 12.000 pund, svarende til ca. 100.000 kr.

Som modydelse skal man efter sin hjemkomst levere en rapport om det, man har lært/fundet ud af, ligesom man forventes at udbrede sin nye viden til hvem, det måtte være relevant for.

Målgruppen er ikke indsnævret til unge, men også folk der er i fuld gang med deres arbejdsliv.

Læs mere på www.nuffieldscholar.org

Undgå kalvediarre med ren mælk, ren boks og ren kalvepasser

Diarré giver kalven et livsvarigt knæk. Derfor bør hygiejnen prioriteres tårnhøjt hos såvel tyre- som kviekalve.

"Hvis en kalv har haft diarré, da den var et par dage gammel, bliver det ved med at forfølge den resten af livet. Immunforsvaret bliver svækket, den får lettere lungebetændelse og bliver i det hele taget et svagere dyr. Så hvis kalven undgår diarré, vil den være et skridt foran resten af livet."

Ordene kommer fra slagtekalverådgiver Per Spleth, SEGES, da han bliver bedt om at pege på det ene forhold, der efter hans mening har størst betydning for at lave en stærk kalv. Han er heller ikke i tvivl om, hvordan man undgår diarré i kalvestalden: "Hygiejne, hygiejne, hygiejne. Bakterieforekomsten i kalvens nærmiljø skal simpelthen være så lavt som overhovedet muligt," slår han fast.

Derfor kommer her konkrete råd til at holde bakterieforekomsten nede på tre vigtige områder.

Undgå bakterier i mælken:

- Gør alt udstyr til malkesættet grundigt rent og desinficer efterfølgende

- Sæt altid låg på mælkespanden for at undgå gødningsforurening
- Køl mælken hurtigt ned! Hvis mælken står ved 20 grader i 3 timer, kan bakterieindholdet øges 500 gange.

Minimér bakterier i boksen:

- Vask boksen med sæbe – ellers virker desinfektionsmidlet ikke
- Lad boksen blive helt tør, før du desinficerer – vand fortynder desinfektionsmidlet
- Desinficer med ukrudtsbrænder, hvis du har mistanke om coccidiose

Pas på, at kalvepasseren ikke smitter:

- Brug altid handsker, når du arbejder med kalve – og husk at skifte dem
- Hold mælketaxaen ren, også udenpå. Hvis den er beskidt, og du først rører mælketaxaen og så kalvene, har du flyttet bakterier til dem

- Vær sikker på, at du ALTID håndterer raske dyr før syge.

/ LONE SYLVEST SØGAARD, SEGES



Artiklen er oversat til engelsk

Find den på www.landbrugsinfo.dk/workingwithcattle