



Foto: Paul Shimmings

Effekt av gåsemøkk i surfôr på fôr kvalitet og smakelighet

Eva Narten Høberg, Lise Hatten og Jørn Høberg

Avlingsskader på eng forårsaket av gåsebeiting er et problem for jordbruket i flere kystområder. Hvordan gåsemøkk påvirker kvalitet og smakelighet på surfôret, ble nærmere undersøkt som en del av et større prosjekt "Tiltak i eng mot beiting av grågås" (1997-2001). Bakgrunnen for dette delprosjektet var at flere husdyrprodusenter hadde mistanke om at gåseekskrementene reduserte smakeligheten av surfôret - bl.a. gjennom redusert gjæringskvalitet.

Metoder

Gras med ulik mengde gåsemøkk iblandet (6 og 11%) og kontrollprøver uten gåsemøkk (0%) ble ensilert uten bruk av ensileringsmiddel. Prøvene ble kjemisk analysert. 30 sauer fikk tildelt to fôr kvaliteter hver: fôr kombinasjon 6%-0%, 11%-0% og 6%-11%. Hver sau ble tildelt 0,5 kg av hvert fôrslag. I ti minutter ble hver sau observert, og sauens disponering av tiden ble registrert. Det ble skilt mellom tre typer aktiviteter: fôr inntak av surfôr 1, fôr inntak av surfôr 2 og annen aktivitet. Annen aktivitet omfattet den tiden som sauen benyttet til alle andre aktiviteter enn spising. Etter ti minutter ble fôrrestene veid og registrert.

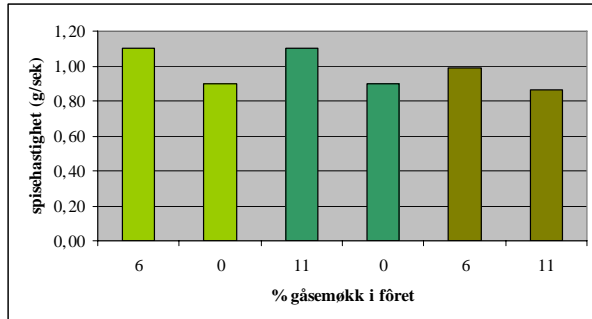
Resultater og diskusjon

I hvilken grad gåsemøkk høstes inn med fôret under naturlige forhold, vil avhenge av flere faktorer - bl.a. mengde gåsemøkk på arealet, nedbrytningshastighet, innhøstingsforhold og høsteteknikk. Hvis gåsemøkk høstes inn med graset, kan dette hypotetisk føre til redusert

fôr opptak på to måter: 1) feilgjæring i surfôret og 2) aversjon mot gåsemøkk.

Kjemisk analyse av surfôret avdekket dårligere gjæringskvalitet for gras med gåsemøkk. Disse prøvene har signifikant høyere verdier for parametrene pH, smørsyre og ammoniakk. Forsøket avdekket ingen kvalitetsforskjeller mellom fôr med 6 og 11% gåsemøkk.

Figuren viser spisehastigheten (g/sek) for de ulike fôr kvaliteter. Det er ingen påvist preferanse verken mellom fôr med 11 og 6% gåsemøkk eller mellom fôr med 0 og 6% gåsemøkk. Imidlertid er det en tydelig preferanseforskjell mellom de to ytterpunktene - dvs. at sauene foretrekker fôr med 11% gåsemøkk framfor fôr uten gåsemøkk.



Spisehastighet (g/sek) for de tre fôr kvalitetene gitt i ulike kombinasjoner. De tre kombinasjonene er vist ved ulik farge på søylene. Det er kun statistisk signifikant forskjellig spisehastighet i kombinasjonen 11 og 0%.

Dette smakelighetsforsøket kan derfor tyde på at sauene foretrekker fôret med størst mengde gåsemøkk selv om det har en noe dårligere gjæringskvalitet.

Selv om tidligere forsøk har vist at sauen kan ha en svak aversjon mot helt fersk gåsemøkk, er det flere tilfeller der sauene har vist en motsatt atferd - med inntak av gåsemøkk. Gåsemøkk er relativt dårlig fordøyd og har derfor et høyt innhold av energi og sporstoff. Man skal derfor ikke utelukke at næringstilgangen og mineralbalansen har betydning for sauens tilbøyelighet til å aktivt oppsøke og innta gåsemøkk.

Konklusjon

I dette forsøket hadde fôr med gåsemøkk en dårligere gjæringskvalitet enn fôr uten gåsemøkk. Selv om det ikke ble avdekket redusert smakelighet på surfôr med gåsemøkk, bør det alltid tilstrebes å produsere surfôr med best mulig fôrverdi. Derfor må det uansett være et mål å unngå innhøsting av jordpartikler og gjødsel med fôret. God høsteteknikk og bruk av ensileringsmiddel er alltid viktige forutsetninger for å lykkes med surfôret - uavhengig av om det er gåsemøkk eller ikke på arealet.

Det er mye som tyder på at sauer kan tiltrekkes av gåsemøkk. Det er usikkert om

inntak av gåsemøkk kan ha negative konsekvenser for husdyrproduksjonen og det er behov for mer kunnskap på området.

Fagredaktør denne utgaven:
Fou- leder Ronald Bjøru, Bioforsk Nord Tjøtta

Ansvarlig redaktør:
Forskningsdirektør Nils Vagstad, Bioforsk

ISBN-10 82-17-00044-1
ISBN-13 978-82-17-00044-0
ISSN 0809-8654

www.bioforsk.no

Bioforsk:

Trygg matproduksjon, rent miljø og økt verdiskapning basert på langsiktig ressursforvaltning

- Lokalisert over hele Norge
- Organisert i sju sentra
- 500 medarbeidere
- Omsetning 320 mill. kr



Bioforsk, Fr. A. Dahlsvei 20, 1432 ÅS
Tlf. 64 94 70 00
Faks. 64 94 70 10
post@bioforsk.no