

Griseproducent og firma i samarbejde om nyt råmælksprodukt

Griseproducent Søren Andersen, Spøttrup, og Calvex har gennem flere år arbejdet på et råmælksprodukt med et højt antistofindhold, som nu har ramt markedet.

28. jan | 12:19 |

Skrevet af [Søren Tobberup Hansen](#)



Griseproducent Søren Andersen har sammen med Calvex arbejdet med et særligt råmælksprodukt. Arkivfoto.

Gennem mange år har griseproducent Søren Andersen fra Spøttrup Svineproduktion arbejdet ihærdigt med at mindske dødeligheden hos sine pattegrise.

Blandt andet har han benyttet sig af strategisk faringsovervågning med god held og også haft en stor interesse for at tildele mælk til de mindre grise i stalden.

Han betegner selv sit arbejde med produktet Pigolo, som han gennem en årrække har samarbejdet med Skive-firmaet Calvex om, som sit hjertebarn, fordi lav dødelighed ligger ham meget på sinde.

- Jeg har arbejdet med råmælk til kalve gennem flere år, og det samarbejder jeg med Calvex om, fortæller Søren Andersen om Pigolo, der blev præsenteret på Nutrifair.

HØJT ANTISTOFINDHOLD

Der er tale om koncentreret råmælk, der har et særligt højt antistofindhold.

- Vi har undervejs i processen formået at opkoncentrere ko-immunglobuliner (igG), så vi har ramt et meget højt niveau på 50 g per liter, fortæller han tilfreds.

Calvex og Søren Andersen har indledt et samarbejde med rådgiverne fra Farestalds Eliten, der har afprøvet Pigolo i en række besætninger. Her er erfaringerne de samme, som han selv har oplevet i sine egne sobesætninger.

- Pigolo er beregnet til de mindste pattegrise, som typisk har en dødelighed på op mod 75 procent. Vi har i vores egne besætninger fået sænket dødeligheden til omkring 15-20 procent for de mindste grise, og det, synes vi, er flot, da det er under landsgennemsnittet for alle pattegrise, pointerer Søren Andersen.

Brugen af Pigolo kræver i dag, at produktet opbevares nedfrosset og opvarmes i et vandbad til cirka 40 grader og udfodres tre-fire gange i døgnet til smågrisene i deres første levedøgn.

Men ambitionen er, at Pigolo over tid kan udvikles, så optøningsprocessen ikke er nødvendig.

- Vi har søgt GUDP-midler til et projekt, hvor vi arbejder videre med forarbejdningsprocessen, så vi i sidste ende kan stå med et produkt, hvor Pigolo bare kan hentes fra køleskabet og hurtigt tages i brug, siger Søren Andersen.
