



ZASTOSOWANIE

Temat/Słowa kluczowe

Produkty uboczne, przemysł rolno-spożywczy, odpady spożywcze, żywienie, świnie

Kontekst

Wzrost wydajności zwierząt i poprawa jakości mięsa

Zasięg geograficzny

Cały świat

Wymagany czas

Czas potrzebny na przygotowanie mieszanki paszowej dla zwierząt i ewentualny zakup/przygotowanie dodatków paszowych

Okres oddziaływania

Cała produkcja, tj. fazy wzrostu i tuczu (okres tuczu)

Sprzęt

Mieszalniki paszowe

Najlepsze w

Hodowla konwencjonalna, ale ma zastosowanie we wszystkich systemach: produkcji intensywnej, ekstensywnej i ekologicznej

Produkty uboczne przemysłu rolno-spożywczego oraz dodatki funkcjonalne w żywieniu trzody

Problem

Świnie mogą produkować cenne białka jadalne dla ludzi. Jednak produkcja wymaga dużych ilości białek roślinnych do karmienia świń, które mogłyby być również wykorzystane do spożycia przez ludzi. Czy możemy zmniejszyć tę konkurencję między żywnością a paszą?

Rozwiązanie

Świnie mogą być dobrymi przetwórcami odpadów. Karmienie ich produktami ubocznymi przemysłu rolno-spożywczego może pomóc w ograniczeniu ilości odpadów, jednocześnie zapewniając cenne białko do spożycia przez ludzi.

Korzyści

Odpady spożywcze można zmniejszyć o wiele ton rocznie i przekształcić w wartościową paszę dla zwierząt. Zmniejsza to zapotrzebowanie na grunty orne, energię i wodę do produkcji paszy dla zwierząt.

Praktyczne zalecenia

Wysoka jakość i odpowiednia optymalizacja diety tuczników może poprawić parametry ich wzrostu i jakość mięsa.

Pasza dla świń powinna być smaczna i zróżnicowana, aby ułatwić jej spożywanie i zaspokoić potrzeby żywieniowe zwierząt.

Produkty uboczne przemysłu rolno-spożywczego mogą obniżyć koszty żywienia i pozytywnie wpłynąć na zdrowie świń, ich dobrostan oraz parametry jakości mięsa. Stwierdzono, że stosowanie kilku procent odpadów spożywczych (takich jak pozostałości nasion lnu, ostropestu plamistego, suszonych jabłek lub suszonych aronii) w diecie świń przez cały okres tuczu powoduje wzrost dziennego przyrostu masy ciała, poprawę współczynnika konwersji paszy i wyższą masę końcową.

Dodatkowe źródło błonnika pochodzącego z produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego w diecie tuczników poprawia również uczucie sytości, co wpływa na samopoczucie i mięsistość świń, a także na zawartość białka w mięsie, bez pogorszenia parametrów jakości tusz i mięsa.

Ponadto wzbogacona dieta może zmniejszyć straty spowodowane wyciekaniem soku z mięsa świeżego, co jest pozytywnym efektem z punktu widzenia jakości mięsa.



Rysunek 1: Suche wytloki jabłkowe (Źródło: D. Łodyga, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu)

Zastosowanie w gospodarstwie

Podejście systemowe

Produkty uboczne rynku rolno-spożywczego można uzyskać jako niedrogie odpady poprodukcyjne. Aby uzyskać wyniki, wystarczy dodać niewielką ilość produktów ubocznych do zbilansowanej mieszanki paszowej.



Rysunek 2: Świnie rasy puławskiej podczas jedzenia (Źródło: D. Łodyga, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu)

DALSZE INFORMACJE

Dalsza lektura

1. Wytloki jabłkowe są zdrowe i zawierają wiele ważnych składników odżywczych oraz substancji aktywnych. [Kompleksowa analiza składu, właściwości zdrowotnych i bezpieczeństwa wytlók jabłkowych](#)
2. Ostropest plamisty poprawia metabolizm i wzrost świń. [Wpływ nasion ostropestu plamistego \(Silybum marianum L.\) w diecie tuczników na wydajność świń, cechy tuszy i mięso](#)
3. Odpady rolno-spożywcze mogą być wykorzystywane jako składniki pasz. [Wpływ włączenia odpadów spożywczych do diety świń na wyniki wzrostu, jakość tuszy i mięsa](#)
4. Produkty uboczne rolnictwa i przemysłu spożywczego zawierają naturalne przeciwutleniacze, które mają korzystny wpływ na zdrowie. [Naturalne przeciwutleniacze jako dodatki do żywności i pasz zwiększające korzyści zdrowotne i jakość produktów mięsnych: przegląd](#)

O tym streszczeniu praktycznym i mEATquality

Wydawcy:

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu (UP), Katedra Żywienia Zwierząt, Katedra Genetyki i Hodowli Zwierząt, Wołyńska 33, 60-637 Poznań, PL;

<https://puls.edu.pl/>

<https://wwz.up.poznan.pl/pl>

Autorzy: Dagmara Łodyga, Anita Zaworska-Zakrzewska, Małgorzata Kasprowicz-Potocka, Ewa Sell-Kubiak

Recenzja: Angela Morell Pérez, Tatiana Kugeleva, Hans Spoolder, Bas Kemp i Brigitte de Bruijn

Kontakt: Dagmara Łodyga

dagmara.lodyga@up.poznan.pl

mEATquality: Projekt mEATquality ma na celu zapewnienie konsumentom lepszej jakości mięsa wieprzowego i brojlerowego oraz wysokiego poziomu dobrostanu zwierząt poprzez rozwój wiedzy naukowej i praktycznych rozwiązań we współpracy z rolnikami i partnerami łańcucha dostaw.

Projekt mEATquality, realizowany w ramach programu H2020, jest koordynowany przez Wageningen Research (Holandia) i stanowi multidyscyplinarny zespół 17 organizacji partnerskich reprezentujących 7 krajów UE. Projekt trwa od października 2021 r. do września 2025 r.

Strona internetowa projektu

www.meatquality.eu/

Media społecznościowe: Facebook i LinkedIn @mEATquality oraz Twitter @mEATqualityEU

Partnerzy projektu: Wageningen Research, Uniwersytet Wageningen, Uniwersytet w Aarhus, Instytut Genetyki i Biotechnologii Zwierząt Polskiej Akademii Nauk, Naturland e.V., CLITRAVI, Ecovalia, Uniwersytet w Salamance, Uniwersytet w Kordobie, Centro Ricerche Produzioni Animali, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Fondazione di Ricerca, Duński Instytut Technologiczny, Hubbard S.A.S., Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Universität des Saarlandes, Marel Poultry B.V., Universität Rostock © 2024



Projekt ten otrzymał dofinansowanie z programu badań i innowacji Unii Europejskiej „Horyzont 2020” w ramach umowy o dotację nr 101000344. Niniejsze streszczenie praktyki odzwierciedla poglądy autora i niekoniecznie odzwierciedla poglądy lub politykę Komisji Europejskiej. Chociaż dłożono wszelkich starań, aby zapewnić dokładność i kompletność niniejszego dokumentu, Komisja Europejska nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy lub pominięcia, niezależnie od przyczyny ich powstania.