

Alimentazione liquida fermentata -

Un'alternativa all'ossido di zinco

Tipo di Allevamento: Riproduzione – Ingrasso

Paese di origine: Olanda



L'ossido di zinco è comunemente usato in tutta Europa nelle diete dei suini per prevenire la diarrea post-svezzamento. Tuttavia, livelli elevati possono avere effetti negativi sulle prestazioni dei suini e sull'ambiente. Pertanto, l'UE ha vietato l'uso dell'ossido di zinco per uso medico a partire dal 2022. Questo, combinato con l'aumento della domanda di una riduzione dell'uso di antibiotici, aumenta drasticamente la necessità per l'industria suinicola di trovare alternative per aiutare a prevenire i disturbi intestinali.

Analisi Costi/Benefici

Vantaggi:

- ✓ La mortalità delle scrofe si è ridotta del 33%, la mortalità pre-svezzamento del 15%, la mortalità in accrescimento del 24%, la mortalità in ingrasso del 17%.
- ✓ Riduzione dei costi di produzione di carne suina del 3,3%.
- ✓ Una riduzione del 5% del costo medio del mangime.
- ✓ Un calo del 30-50% delle spese veterinarie.
- ✓ Il costo di produzione si è ridotto fino a 2,70 euro per posto suino.
- ✓ Fino all'80% di riduzione dell'uso di antibiotici.
- ✓ Riduzione del 25% di fosforo e azoto nella razione.
- ✓ Le scrofe svezzano mezzo suinetto in più per nidiata.
- ✓ Il peso della nidiata a 24 giorni è 0,5 kg in più.
- ✓ Il mangime è più appetibile e di maggiore qualità.

La soluzione – La migliore Pratica

Il gruppo Van Asten in Olanda ha deciso di migliorare la salute intestinale delle scrofe, dei suinetti e dei suini all'ingrasso, riducendo l'uso di antibiotici e di ossido di zinco. In un lasso di tempo di tre anni hanno introdotto l'alimentazione liquida fermentata e inizialmente hanno visto una riduzione di uso di antibiotici di circa il 50%. Le attrezzature e le linee di alimentazione sono pulite con acqua a 70°C per la sterilizzazione.

Il mangime grezzo viene mescolato in acqua a 70°C per uccidere tutti i batteri presenti. Dopo la miscelazione, si raffredda l'acqua e i batteri attivi liquidi vengono aggiunti per ridurre la temperatura e garantire una rapida sicurezza nel tasso di crescita. Temperatura e pulizia sono importanti per ottenere buoni valori di acido lattico ed un basso tenore di acido acetico. L'acido lattico metabolizza i fattori antinutrizionali (ANF) e l'amido difficilmente digeribile; questo agisce come un probiotico e abbassa il pH per ridurre il rischio di batteri.

Ulteriori informazioni

Per ottenere risultati ottimali nello svezzamento dei suinetti, sia le scrofe che i lattonzoli devono essere alimentati con mangimi liquidi fermentati. Questo sistema può essere facilmente adattato e utilizzato da una persona che ha esperienza con i sistemi di alimentazione a broda. È necessaria una capacità sufficiente per produrre l'alimento fermentato. Una volta prodotto, l'alimento può essere conservato in serbatoi per 24 ore. L'uso di alimenti liquidi fermentati sembra essere un'alternativa economica per evitare l'uso di antibiotici e per favorire l'uso di proteine prodotte a livello locale.



Van Asten Group

Costi:

- I costi energetici per il riscaldamento e la somministrazione dell'alimento liquido sono aumentati del 3% per le scrofe e del 5% per la fase d'ingrasso.
- I costi di investimento sono circa 16 euro per posto suino.

Ulteriori ricerche e collegamenti ai progetti
<https://eupig.eu/>
 Link per il report tecnico
 Contatto RPiG (Olanda): Jos Peerlings
jos.peerlings@zlto.nl

