



Atskaite par dalību EIP-AGRI fokusa darba grupā

Inovatīva barība cūkām un putniem 2.daļa

30. - 31.janvārī 2019. Briselē

Darba grupas sanāksmēs piedalījās LZS eksperte Aija Rozenfelde.

Darba grupu organizē EIP-AGRI, kuru nodibināja Eiropas Komisija, lai koordinētu zinātnes sasniegumus un praksi un lauksaimniecības inovāciju realizācijai un atbalstam. Vairāk info mājas lapā: <https://ec.europa.eu/eip/agriculture/>. Darba grupā piedalījās pārstāvji no zinātniskajiem institūtiem, barības ražošanas uzņēmumiem, „bijušās pārtikas” pārstrādes uzņēmuma, cūku fermas un gaļas pārstrādes uzņēmuma, Eiropas Komisijas.

Galvenais darba grupas mērķis bija apzināt inovāciju iespējas proteīna avotiem dzīvnieku barībai, izdalot 5 galvenās grupas, kuras tika tālāk izskatītas.

1.Mikroalģes, kā piemēram Chlorella vulgaris. Šai saldūdens zaļajai ir virkne priekšrocību. Barojošā: augsts proteīna saturs (50-60 %), C vitamīns (6-40 %), antioksidanti, citi vitamīni (B12, PP) un minerālvielas (dzelzs, kālijs, kalcījs, cinks, magnijs), omega-3 taukskābes, karotinoīdi, augsts kokšķiedras saturs. Spēj saistīt smagos metālus, tādējādi veicinot detoksikāciju. Samazina citu toksisko vielu iedarbību, piemēram, dioksīna. Paaugstina organisma imunitāti. Bažas rada dažādi negatīvi aspekti. Nepieciešams daudz enerģijas un ūdens mikroalģu audzēšanai un ražošanai. Proteīna saturs variē atkarībā no sugas, augšanas kondīcijas un pārstrādes. Izteikti cietais šūnapvalks traucē uzņemt proteīnu, tāpēc jāpielieto papildus līdzekļi sagremojamības uzlabošanai. Tomēr fermās ar šķidro ēdināšanas tipu un noslēgtu recirkulācijas ūdens sistēmu šis avots var būt perspektīvs. Dānijā ir piemērs pilna cikla ražošanai cūkām, izmantojot ēdināšanu ar alģēm (~10% no barības devas) + biogāzes ražošana.

2.Zaļā masa. Zviedrijā Upsalas universitātē pašlaik notiek pētījums par zaļās masas izmantošanu monogastrisko dzīvnieku ēdināšanā. Vācijā ir veikti izmēģinājumi par broileru ēdināšanu ar sarkanā āboliņa siena granulām. Ir ļoti perspektīva metode proteīnu ekstrahēšana no sarkanā āboliņa. Pārsteidzoši maz zināšanu par zirņu zaļās masas izmantošanu Eiropas līmenī. Lupīna un pupas bija pazuduši uz 30 gadiem, tagad tās atgriežas cūku un putnu diētās. Perspektīva ir zemā proteīna līmeņa ēdināšana, kuru pieprasa gan bioloģiskie produkti, gan konvencionālie. Vācijā ir tauriņziežu granulā ražotājs. Zaļo sulu, kas rodas pārstrādes procesā izmanto sīvēnu ēdināšanai.

3.Maizes ceptuvju produkcija. Šeit jārunā par bijušo pārtiku. Problēmas rada iepakojums, no kura jāatbrīvojas (piemēram cepumu paciņas). Malti maizes milti ir perfekti piemēroti šķidrājam ēdināšanai, jo tie darbojas kā želatīns. Masa kļūst viendabīga. Barojošie rādītāji maizei ir principā nemainīgi, jo maizes ražotāji tos ir jau stabilizējuši. Nepieciešamas papildus ekspress kvalitatīvo rādītāju laboratorijas metodes. Tradicionālās dod atbildi ~ 5 dienu laikā. Īpaši attiecībā uz pelējuma klātbūtni, kas nav pieļaujams.

4.Bijusī pārtika visplašākajā nozīmē, ieskaitot sulas, jogurtus, ledustējas u.c. un mitruma ietilpīgās barības, kuras nāk no lielām rūpnīcām. Tās ir visvecākās un labi zināmās. Bet arī šeit notiek samazinājums. Piemēram kartupeļu cietes atlikumi strauji samazinās, jo kartupeļus tikpat kā



LATVIJAS LAUKU
KONSULTĀCIJU UN
IZGLĪTĪBAS CENTRS



Zemkopības ministrija



nemizo, savukārt cieti izmanto bioloģiskās plastmasas ražošanai. Neliela daļa nokļūst mīļdzīvnieku barībās. Lidl lielveikalu ķēde jau šobrīd izmanto vistu olām marķējumu, ka tās barotas tikai ar „former food” jeb bijušo pārtiku.

5.Kukaiņu milti. Pietrūkst informācijas par to ražotājiem. Patreizējā ražošanas apjomu prognoze ir 1,2 milj. tonnas 2025.gadā. Ir nodibināta asociācija. Pastāv prognoze, ka tukšās cūku fermas (dēļ Āfrikas cūku mēra izplatības) būs ideālas mušu fermu ierīkošanai. Kāpuru barotnes plānots izmantot mēslojumam vai nodot biogāzes ražotājiem. Šobrīd kukaiņu milti tiek izmantoti cilvēku pārtikā (insect burgers), akvakultūru barībām un speciāliem produktiem, kā piemēram „Oerei”(our eco- and animal-friendly egg) olas.

Kā ļoti perspektīvs inovatīvs proteīna avots tika pieminēts „Tree protein”, bet plašākas diskusijas šajā jautājumā neizvērsās.

Apkopojums darba grupas rezultātam šobrīd ir procesā. Pilns ziņojums būs martā. Priekšlikumi un secinājumi tiks iesniegti Eiropas Komisijai turpmāko regulējumu radīšanai.

Atskaiti sagatavoja eksperte

Aija Rozenfelde



LATVIJAS LAUKU
KONSULTĀCIJU UN
IZGLĪTĪBAS CENTRS



Zemkopības ministrija