

Et skridt nærmere vurderingen af grønprotein

Forsøg: Et fodringsforsøg med slagtesvin sammenligner grønprotein, hestebønner og rapskage med importerede proteinkilder, sojaskrå og solsikkeskrå.

Konklusion

Hvad angår produktivitet og smagbedømmelse af koteletter, klarede de danskproducerede proteinkilder sig på niveau med de importerede og viste potentiale for et lavere CO₂-aftryk.

Af Else Vilis, chefforsker, elv@segess.dk

Udviklingen af kommerciel produktion af grønprotein produceret af græs, kløver eller lucerne er igangsat i 2020. Derfor er det afgørende at vide, hvordan grisene vurderer produktet – hvordan er foderoptagelsen og produktiviteten, og påvirker den grønne protein kvalitet på slutproduktet/kødet?

På Aarhus Universitets pilot-anlæg på Foulum lykkedes det herover sommeren og efteråret 2019 at producere et parti grønt protein, som kunne an-

svendes til forsøg i lidt større målestok. Forsøget blev gennemført på Seges Svineproduktions forsøgsgård, Grønhoj, hvor der kan anvendes individuelle tætmønstre, hvilket er en forsøgsansættelse fordel, når der er en begrænset mængde foder til rådighed.

To foderblandinger med danskproducerede proteinfodermidler blev sammenlignet med en typisk slagtesvineblending med importerede proteinfodermidler. 360 grise blev fordelt på følgende tre grupper:

- Gruppe 1 (9 pct. sojaskrå og 9 pct. solsikkeskrå)

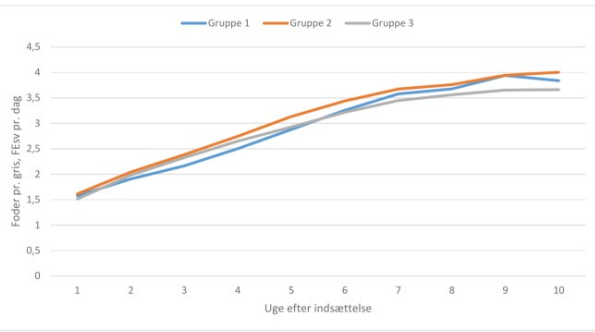
- Gruppe 2 (9 pct. grønprotein, 9 pct. hestebønner og 2 pct. rapskage)

- Gruppe 3 (23 pct. hestebønner og 14 pct. rapskage)

Det anvendte parti grønprotein i havde et højt indhold af råprotein (56,2 pct. råprotein af tørstof).

Højere foderoptagelse, men ingen forskel i produktionsværdi

Gruppe 2 havde en statistisk sikker højere foderoptagelse end gruppe 1 og 3 samt et højere foderforbrug pr. kg. tilvækst end gruppe 3. Produktionsværdien pr. stiplads var imidlertid ikke statistisk forskellig mellem grupperne, der var fodret med de tre



Figur: Foderoptagelsen var generelt god og lå i hele forsøgsperioden højest i gruppe 2 (grønprotein og hestebønner).

STØTTET AF

Svineafgiftsfonden



Fakta

- Grønprotein kan produceres med en høj proteingrænset og god aminosyre sammensætning.
- Produktionsværdien af slagtesvin var ikke forskellig fra blandinger med soja- og solsikkeskrå eller med hestebønner og rapskage.
- Smagsgendømmelsen af koteletter var ikke forskellig fra blandinger med soja- og solsikkeskrå, men mægheden var lidt bedre med hestebønner og rapskage.

sen ikke er færdigudviklet til industriproduktion. Der er endnu ikke produceret resultater for klimaaftryk for dansk produceret grønt protein, hvor ikke mindst forudsætningerne med hensyn til energi til forarbejdningen er vigtige for hvilket klimaaftryk, man kommer frem til. Forskerne på Aarhus Universitet står for beregningerne, og de foreløbige tal varierer en del. Potentialet ser dog positivt ud, når man anvender beregningerne med det største potentiale for grønt protein.

For klimabidraget pr. produceret slagtesvin ligger klimaaftrykket med blanding 2 og 3 cirka to pct. lavere end blanding 1. Hvis LUC indregnes (forstås som klimabidrag fra fæks. skovdyning), ligger klimaaftrykket pr. produceret slagtesvin med blanding 2 og 3 ca. 20 pct. lavere end med blanding 1, fordi skovdyning belaster bla. sojaskrå. Disse beregninger tyder på en klimagæst ved at anvende danskproducerede proteinkilder som grønt protein, hestebønner og rapskager frem for importerede proteinkilder som sojaskrå og solsikkeskrå.

Projektet gennemføres i samarbejde med Aarhus Universitet og Danish Crown og er finansieret af GUDP og SAF.

Projektet gennemføres i samarbejde med Aarhus Universitet og Danish Crown og er finansieret af GUDP og SAF.

Potentiale for reduceret klimaaftryk
Beregningen af klimaaftrykket for grønprotein er vanskeligt, da produktionspro-