

Hjem > Promilleafgiftsfonden > 2012 > Ny viden til økologisk jordbrug > **De – næsten – usynlige skadevoldere**

De – næsten – usynlige skadevoldere

Brug tiden indtil høst på at indrette gode rensnings- tørrings- og lagerfaciliteter, som bl.a. kan imødegå dannelse af ochratoksin

Foderkvalitet er andet end et afstemt indhold af næringsstoffer – det handler også om sundhedsmæssig kvalitet. Her vil jeg give en kort omtale af svampetoksiner og de skader, som de kan forvolde i svineproduktion. Også økologiske afgrøder bør ofres stor opmærksomhed, når det gælder korrekt rensning, tørring og lagring, der sikrer foderets sundhedsmæssige kvalitet. En risiko er, at afgrøder er inficeret med svampe og dermed med svampetoksiner, som har en negativ effekt på produktionsresultaterne.



Den Europæiske Union ved Den Europæiske Fond for Udvikling af Landdistrikter og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har deltaget i finansieringen af projektet.

Promilleafgiftsfonden for landbrug

Mark og lager

Groft sagt skelnes der mellem om svampevæksten opstår, mens afgrøden står på rod (mark) eller under lagring.

Der er typisk tale om følgende:

Marksvampe

Svampetoksin Forekommer typisk i		Indvirkning på produktionen
Fusarium	Hvede/majs/byg/havre/ triticale	Ædelyst/tilvækst/mavetarmmidelser/ diarre/reproduktion
Stinkbrand	Hvede	Tilvækst/foderudnyttelse
Meldrøje	Rug/triticale/hvede (byg og havre)	Nedsat ædelyst/mælkemangel/ øre- og halenekrose

Lagersvampe

Svampetoksin Forekommer typisk i		Indvirkning på svineproduktionen
Aflatoksin	Majs/soja/kokos	Normalt kun nedsat produktivitet, men en reel forgiftning have alvorligere konsekvenser
Ochratoksin	Både korn og proteinfodermidler	Nyreforandringer/kompleks svækkelse af immunsystemet

Fusariumsvampe, som oftest bliver forbundet med majs og hvede, kan danne en lang række toksiner, bl.a. Zearalenon, der medfører hævede kønslæber hos (hun) spædgrise. Varmt og fugtigt vejr efterfulgt af kulde medfører risiko for vækst af fusarium, men forholdene omkring fusarium er temmelig komplekse idet både dyrkningsstrategi, sortsvalg, sædskifteforhold og høsttidspunkt har betydning.

Stinkbrand er udsædsbåren og kan derfor imødegås ved at anvende udsæd, som er screenet/resistent overfor stinkbrand.

Meldrøje er meget synlig, idet selve kernen bliver sort. Meldrøje kan – stort set – renses fra ved en mekanisk rensning.

Vanskelig tørring med ukrudtsfrø

Aflatoksin er særdeles giftigt, og forbundet med tropiske og subtropiske vækstforhold, men dårlige lagerforhold kan forværre situationen yderligere. Aflatoksin har hverken lugt, smag eller farve og kan ikke renses fra.

Svampen *Aspergillus/Penicillium verrucosum*, som danner ochratoksin, findes overalt i naturen. Både arter af *Aspergillus* og *Penicillium* kan lave ochratoksin, *Aspergillus* arter mest under varme himmelstrøg og *P. verrucosum* under vores klimabetingelser.

Toksin-produktionen sker kun, hvis forhold omkring lagring er utilstrækkelig f.eks. for høj vandprocent. Det vil sige, at ochratoksin har man mulighed for at imødegå.

Det er en udbredt opfattelse, at ukrudtsfrø bidrager med et nyttigt indhold af næringsstoffer, bl.a. protein, som det er helt naturligt for dyrene at æde. Det kan ikke afvises, at ukrudtsfrø kan indeholde værdifulde stoffer, men der er også risiko for, at de indeholder stoffer, som påvirker produktiviteten negativt. Ukrudtsfrø er oftest umodne ved høsttidspunktet, hvilket vanskeliggør en hurtigt nedtørring af selve afgrøden. Hurtig nedtørring er helt nødvendig for at mindske risikoen for svampevækst. Et alternativ er lagring i gastæt silo.



Korn med kraftig ochratoksin infektion – oftest er det ikke så tydeligt, som her.
Foto: Susanne Elmholt.