

Siero di latte per ingrassare maiali biologici

Problema

Secondo i regolamenti dell'UE, l'agricoltura biologica sarà obbligata a fornire mangimi di origine biologica al 100% entro il 2021. Per garantire la sostenibilità dell'approvvigionamento di mangimi, saranno preferiti i mangimi e le materie prime regionali. È necessario cercare collaborazioni reciprocamente vantaggiose con le parti interessate del settore biologico, come l'industria alimentare.

Soluzione

Il siero di latte è una fonte alternativa di proteine di alta qualità per i suini da ingrasso (figura 1). Può fornire un terzo del loro fabbisogno proteico. Allo stesso tempo il siero di latte è un importante sottoprodotto dei produttori di formaggio, in quanto rappresenta circa il 70-80% del volume del latte. La collaborazione di caseifici biologici con le fattorie biologiche vicine può essere reciprocamente vantaggiosa.

Benefits

- Il siero di latte è un ingrediente naturale derivato dal latte fresco ed è caratterizzato dal suo alto valore nutritivo, appetibilità e digeribilità.
- Promuove l'assunzione di cibo nel periodo post-svezzamento.
- Il siero di latte favorisce le prestazioni degli animali e la salute dell'intestino.
- Il siero contiene proteine di alta qualità. Può fornire un terzo del fabbisogno proteico dei suini da ingrasso.

Practical Recommendations

- Il siero è un prodotto abbastanza stagionale; quindi, questo determina il periodo in cui può essere utilizzato e il numero di maiali che possono essere ingrassati.
- Il siero può deteriorarsi molto facilmente; sono necessari due serbatoi di stoccaggio per motivi di igiene.
- Non alimentare il siero di latte conservato per più di 2 giorni.
- Il siero dolce è il sottoprodotto che rimane dopo la produzione di formaggi morbidi, mentre il siero acido proviene da formaggi duri e ha un pH più basso. È importante considerare che il sale viene aggiunto al formaggio prima della pressatura; quindi, il siero liquido rimanente può contenere fino al 10% di materia secca di sale.
- I suini dovrebbero avere accesso all'acqua ad libitum per evitare la tossicità del sale. Inoltre, si dovrebbe considerare la riduzione o l'eliminazione del sale supplementare nella formulazione della dieta.

Applicability box

Theme

Suini - Allevamento zootecnico - Alimentazione e nutrizione - Sistemi di produzione - Valori nutritivi ed esigenze

Geographical coverage

Fattorie vicine a un caseificio biologico.

Application time

Tutto l'anno (più disponibilità durante la primavera e l'estate).

Required time

Nessuna; ma non più di due giorni di conservazione.

Period of impact

Da 3 a 6 mesi, a seconda dell'età di macellazione e del peso.

Equipment

Sono necessarie attrezzature speciali, come un sistema automatico per l'alimentazione del liquido e due serbatoi di stoccaggio, in modo che possano essere puliti tra i lotti. Un'altra opzione più economica sono i serbatoi (che possono essere portatili) co

Best in

Allevatori e maiali da ingrasso.

ICAM MAKING

- Il contenuto di sale e lattosio dovrebbe essere considerato per determinare il tasso di assunzione giornaliera. Il siero di latte fresco contiene circa il 5% di lattosio, e i suini in crescita tollerano mangimi contenenti fino al 20-30% di lattosio (meno per quelli più anziani). Quindi, il siero di latte dovrebbe essere analizzato per determinare la soglia per la sua inclusione prima di formulare diete per suini.



Figura 1: Siero di latte in un caseificio. V. Rodríguez-Estévez, Università di Córdoba



Figura 2: Ingrassatori che bevono siero di latte. V. Rodríguez-Estévez, Università di Córdoba

Further information

Video

- Il video "[Siero per i maiali](#)" mostra maiali che bevono siero di latte.
- Il video "[Suero lácteo en la alimentación de cerdos | La Finca de Hoy](#)" (spagnolo) mostra maiali che bevono siero di latte.

Reading

- EWPA (n/a). [Siero di latte nella nutrizione animale](#). Un ingrediente prezioso.
- Rodríguez- Estévez, V. e Mata Moreno, C. (2007). Siero di latte, una risorsa per il bestiame. In: *La fertilidad de la Tierra*, Vol 31, pp. 12-15.
- Scholten, R., van der Peet-Schwering, C., den Hargot L., Schrama, J. e Verstegen, M. (2001). Uso di diete liquide e co-prodotti liquidi per i suini. In: *ANAPORC*, Vol. 209, pp. 101-116.

Weblinks

- Altri documenti possono essere trovati sul sito web di [Organic Farm Knowledge](#).

About this practice abstract and OK-Net EcoFeed

Publishers:

Asociación Valor Ecológico – Ecovalia, ES 41013 Sevilla,
Phone , info@ecovalia.org, www.ecovalia.org

Universidad de Córdoba, Campus Universitario de Rabanales,
Departamento de Producción Animal, Facultad de Veterinaria, ES
14071 Córdoba,
Phone , , www.uco.es

Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), CH 5070 Frick,
Phone +41 62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

IFOAM Organics Europe, BE 1000 Brussels,
Phone +32 2 280 12 23, www.organicseurope.bio,
www.organicseurope.bio

Authors: Carolina Reyes-Palomo, Santos Sanz-Sanz-Fernández,
Cipriano Díaz-Gaona, Manuel Sánchez-Rodríguez, Vicente
Rodríguez-Estévez, Cátedra de Ganadería Ecológica Ecovalia,
Universidad de Córdoba, Spain

Review: Lindsay Whistance, Organic Research Centre, UK, Lauren
Dietemann, FiBL Switzerland, Helga Willer, FiBL Switzerland

Contact: vrestevez@uco.es

Permalink:

<https://organic-farmknowledge.org/it/tool/38117>



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 773911. This communication only reflects the author's view. The Research Executive Agency is not responsible for any use that may be made of the information provided. The authors and editors do not assume responsibility or liability for any possible factual inaccuracies or damage resulting from the application of the recommendations in this practice abstract

