

40 lat
MLEKPOL



NATURALNIE PIĘKNYCH ŚWIĄT

PRODUKTY SM MLEKPOL

**Kolejny dowód na to, że Polacy
kochają produkty Mlekpól**

PORADNIK DLA ROLNIKA

**Immunoglobuliny - niezbędne
dla ochrony przed chorobami**

Szanowni Członkowie, Pracownicy SM Mlekpól,

niezwykle miło mi przekazać Państwu nowe, wielkanocne wydanie Echa Mlekpól. Jak zawsze nie zabraknie w nim najważniejszych aktualności z życia naszej Spółdzielni, informacji z posiedzenia Rady Nadzorczej, a także „kartki z kalendarza” Zakładów SM Mlekpól, wiadomości dotyczących hodowli zwierząt, inspiracji kulinarnych oraz specjalnej zakładki przeznaczanej dla naszych najmłodszych czytelników.

Wiosna od zawsze kojarzy się nam z nowym początkiem. Podobnie jak obchodzone w tym okresie Święta Wielkanocne, które symbolizują odradzanie się, kult życia i zwycięstwo dobra nad złem. Jako najważniejsze święta w roku w tradycji chrześcijańskiej niosą swoiste przesłanie nadziei na odbudowę.

Niech świąteczna i wiosenna aura, słońce, budząca się do życia przyroda będą również źródłem radości, motywacją do działania, dokonywania pozytywnych zmian oraz podejmowania ważnych decyzji w życiu.

Zapraszam do lektury!

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól



Wesołego Alleluja

Szanowni Spółdzielcy, Pracownicy, Współpracownicy, Przyjaciele, Konsumenci,

na te piękne Święta Wielkiej Nocy przyjmijcie proszę najserdeczniejsze życzenia zdrowych, spokojnych, pełnych radości Świąt Zmartwychwstania Pańskiego.

Niech w Waszych domach zagości szczęście i dobrobyt.

Handwritten signature of Sławomir Przytuła in blue ink.

Sławomir Przytuła
Przewodniczący Rady Nadzorczej

Handwritten signature of Edmund Borawski in blue ink.

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól





Posiedzenia Rady Nadzorczej

26.02.2021

Dnia 26.02.2021 r. w sali konferencyjnej SM Mlekpól w Grajewie odbyło się kolejne w tym roku posiedzenie Rady Nadzorczej, w którym udział wzięło 20 członków RN. W posiedzeniu uczestniczył również Zarząd i Dyrektorzy SM Mlekpól.

Posiedzenie otworzył Przewodniczący RN Sławomir Przytuła. Zgodnie z przyjętym porządkiem obrad inspektor BHP Wojciech Kownacki dokonał analizy stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w SM Mlekpól w 2021 roku oraz omówił przyczyny zaistniałych w poprzednim roku wypadków. Następnie prof. Andrzej Babuchowski - Prezes Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego, podsumował funkcjonowanie Instytutu w 2020 roku i przedstawił zamierzenia na 2021 rok.

V-ce Prezes Zarządu Zbigniew Groszyk i Dyrektor Finansowy Paweł Pasternak przedstawili aktualną sytuację gospodarczą w Spółdzielni. Dyrektor Skupu dokonał analizy jakości i ilości skupowanego mleka w styczniu 2021 r. W trakcie posiedzenia podjęte zostały uchwały aktualizujące Regulaminy pracy Zarządu Spółdzielni oraz komisji działających przy Radzie Nadzorczej: Hodowli i Skupu, Techniki i Produkcji i Komisji Rewizyjnej. Za

przyjęciem Uchwał głosowało 19 członków RN. Rada wyraziła również zgodę na udzielenie 8 pożyczek dla członków Spółdzielni i przyjęcie 8 nowych dostawców mleka do grona członków naszej Spółdzielni. Uchwały zapadły większością głosów.

Ważnym tematem poruszonym w trakcie posiedzenia RN był temat stosowania urządzeń do modyfikacji składu mleka (wirówek, separatorów i filtrów) stosowanych przez niektórych członków Spółdzielni. Dyrektor Skupu przypomniał członkom RN obowiązujące przepisy prawne i zasady postępowania jednostek kontrolujących w przypadku wykrycia takich urządzeń. Omówił również wpływ stosowania tych urządzeń na skład mleka surowego i jakość wyrobów produkowanych przez SM Mlekpól. Dyrektor przedstawił przypadek stosowania urządzenia do wirowania mleka u jednego z członków, dostawców mleka do SM Mlekpól i zgodnie z Uchwałą RN postawił wnioski o wykluczenie dostawcy z grona członków Spółdzielni. W związku z wagą przedstawionej sprawy Rada Nadzorcza odroczyła decyzje w tej sprawie i zobowiązała Komisję Hodowli i Skupu RN do analizy tego przypadku. Po zasięgnięciu opinii komisji w najbliższym czasie podejmie w tej sprawie odpowiednie decyzje.

Szanowni Członkowie!

Zarząd Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie, mając na uwadze zasady bezpieczeństwa produkowanej żywności przypomina, że zgodnie z obowiązującym w Polsce prawem i Uchwałami Rady Nadzorczej Naszej Spółdzielni fałszowanie składu mleka oraz stosowanie urządzeń do modyfikacji mleka takich jak wirówki, separatory, filtry jest niedozwolone. W stwierdzonych przypadkach stosowania takich urządzeń służby weterynaryjne, mające nadzór nad gospodarstwami, nakładają kary pieniężne i wszczynają postępowania administracyjne. Stwierdzenie przez Powiatowych Lekarzy Weterynarii, że w gospodarstwie są stosowane takie urządzenia, zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r., mogą zostać zastosowane „kara grzywny, ograniczenie wolności, pozbawienie wolności za produkcję i wprowadzanie do obrotu m.in. środka spożywczego zafałszowanego”.

Zgodnie z Uchwałą Rady Nadzorczej SM Mlekpól Nr 3/13/2020 z dnia 21.12.2020 „stwierdzenie fałszowania mleka przeznaczonego do sprzedaży polegające na usuwaniu ze składu mleka jakichkolwiek jego naturalnych składników w tym tłuszczu, białka, bakterii lub komórek somatycznych poprzez celowe działanie lub stosowanie urządzeń mechanicznych (wirówki, separatory, filtry) albo stwierdzenie jakichkolwiek substancji chemicznych i zanieczyszczeń w tym wody, może skutkować rozliczeniem do 1 miesiąca, w którym stwierdzono fałszowanie, jako mleko nieklasyfikowane, rozwiązaniem umowy kontraktacyjnej, wstrzymaniem odbioru mleka i wykluczeniem członka ze Spółdzielni”.

Na ostatnim posiedzeniu w dniu 26.02.2020 r. Rada Nadzorcza rozpatrywała przypadek wykluczenia z członkostwa za stwierdzenie używania urządzeń do modyfikacji mleka. Sprawa została skierowana do komisji Hodowli i Skupu RN. Po przedstawieniu wniosków komisji, Rada Nadzorcza podejmie dalsze decyzje w tej sprawie.

SEZON NA *silozet*[®]



WARTOŚCI: *silozet*

1. wytrzymałość
2. odporność na przebicie
3. elastyczność
4. stabilność UV
5. idealne przywieranie

Specyfikacja techniczna:

Grubość (mm)	Szerokość (mm)	Długość (mb)	Waga (kg)
0,025	500	1800	22,5
0,023	500	2000	22,5

Grubość (mm)	Szerokość (mm)	Długość (mb)	Waga (kg)
0,025	750	1500	28,5
0,023	750	1650	28,5

Opatentowana formuła 4G
klej aplikowany do czterech warstw folii

Zapytaj o Najlepszy produkt w swoim magazynie paszowym - Mlekpól

Centrum Folii Zetfol, ul. Lipnowska 63a, 87-100 Toruń
tel. +48 56 654 83 82, e-mail: marketing@zetfol.pl, www.silozet.pl

silozet[®]

wysokiej jakości 5-warstwowa folia do beł wyprodukowana w Polsce metodą wydmuchu.

W każdym sezonie już od ponad 15 lat *silozet*[®] gwarantuje najlepszą folię do owijania kiszonki, idealną dla uzyskania optymalnych wartości pokarmowych niezbędnych do prawidłowego rozwoju i produkcji bydła mięsnego i mlecznego.



#KupujŚwiadomie!

PRODUKT
POLSKI

PRODUKT

Original 5-Layer Blown Film For Wrapping

POLSKI

Oryginalna 5-warstwowa Folia Blown

ISO
9001:2015



Aktualna sytuacja w skupie mleka

Początek nowego 2021 roku przynosi nowe wyzwania. Na każdą dziedzinę gospodarki, również na sektor mleczarski, wpływ ma pandemia COVID-19.

Obostrzenia w przemieszczaniu się, nieczynne szkoły i niefunkcjonująca cała branża hoteli i restauracji wpływają na trudności w zbyciu niektórych asortymentów wyrobów nabiałowych. Do tych problemów dochodzą również wymagania kontrahentów, szczególnie zagranicznych, żądających certyfikatów na produkty i opakowania wolne od zanieczyszczeń wirusem COVID-19.

W pierwszym miesiącu 2021 w Polsce skupiliśmy **1 016,2 mln litrów** mleka to jest o 0,4% więcej niż w styczniu 2020. W naszej Spółdzielni w analogicznym okresie skupiliśmy prawie 169 mln litrów z **dużo większą dynamiką skupu, która wyniosła 2,7 %**. Największy skup w tym okresie odnotowano w województwie podlaskim 225,1 mln litrów i mazowieckim 218,2 mln litrów. Średnia cena mleka brutto w Polsce w styczniu wyniosła **1,57 zł/litr**. W MlekoPolu za styczeń zapłaciliśmy średnią cenę w wysokości **1,76 zł/litr**. Najwyższe ceny w tym okresie otrzymali dostawcy w województwach podlaskim i lubuskim na poziomie 1,67zł/litr.



ZDROWA PRZYSZŁOŚĆ PRODUKCJI MLEKA

ROBIMY WIĘCEJ NIŻ PASZE

Czy jesteś gotowy na ograniczenie antybiotyków w swojej hodowli? W De Heus wiemy, jak skutecznie przygotować Twoje gospodarstwo na nadchodzące zmiany, jednocześnie poprawiając wyniki produkcyjne i ekonomiczne!

Profilaktyka i eliminacja mastitis to pierwszy krok do zwiększenia zdrowotności stada oraz ograniczenia ilości antybiotyków w hodowli bydła mlecznego. Już dziś skontaktuj się z doradcą De Heus i sprawdź, jak możemy pomóc Ci zadbać o zdrowie i wydajność Twoich krów!

Zeskanuj kod QR za pomocą aparatu lub aplikacji w telefonie i dowiedz się więcej



www.deheus.pl



de heus

powering progress





Kolejny dowód na to, że Polacy kochają produkty Mlekpól

Serek śmietankowy Łaciaty z kurkami oraz sery Gouda i Edam w plastrach 100 g zostały wyróżnione w badaniu **Najlepszy Produkt – Wybór Konsumentów 2021.**

Konsumenci docenili sery Gouda i Edam Mlekpól w plastrach 100 g, które posiadają niepowtarzalny tradycyjny charakter, uzyskiwany dzięki zastosowaniu polskiego surowca i tradycyjnych metod produkcyjnych. Zesłoroczną nowością w naszej ofercie było umieszczenie ich w mniejszych niż dotąd opakowaniach. Ci, którzy cenią łagodny i wytrawny smak tych serów, mogą wybrać ich gramaturę, dostosowując ją do swoich potrzeb. Porcja o wadze 100 gram, to idealna ilość sera na ulubione kanapki, na dokładnie jeden posiłek: śniadanie lub kolację. Dzięki odmierzonej porcji ser zawsze będzie świeży i gotowy do spożycia.



Jestem dumna, że produkty SM Mlekpól zostały kolejny raz wyróżnione w badaniu Najlepszy Produkt – Wybór Konsumentów. Uznanie zdobył serek śmietankowy Łaciaty z kurkami, który stanowi doskonałe połączenie lekkiego śmietankowego smaku z charakterystycznym aromatem leśnych grzybów. Dzięki temu doskonale sprawdza się nie tylko na kanapkach, ale także jako dodatek do wielu potraw – sosów, sałatek czy dań z makaronem.

Małgorzata Cebelińska

Dyrektor Handlu SM Mlekpól

BIOLEX® MB40-DRENCH

DLA KRÓW MLECZNYCH

SM Mlekpól partnerem programu „Doradca Smaku”



Po raz kolejny Robert Sowa w popularnym programie kulinarnym „Doradca Smaku” sięgnie po nasze znane produkty. W najnowszej, wiosennej edycji w wybranych przepisach lokowane będą wyroby marek Łaciate, Mazurski Smak oraz Maślanka Mrągowska.

„Doradca smaku” to program kulinarny emitowany na antenie stacji telewizyjnej TVN. Codziennie od poniedziałku do czwartku o 20.10 znany mistrz kulinarny Robert Sowa udowadnia, że gotowanie jest przyjemne, proste i absolutnie dla każdego.

Udział Mlekpolu w „Doradcy Smaku” jest kontynuacją długoletniej współpracy z programem. Tym razem będzie to seria 13 odcinków emitowanych od marca do czerwca 2021. Lokowane sery żółte, masło, śmietany, serki, twarogi i maślanki będzie można oglądać ponownie w 13 aktywnych emisjach powtórkowych. W okresie współpracy pojawi się także seria billboardów sponsorskich zapraszających na program z udziałem mixów Łaciatych do smarowania, sera Mascarpone, śmietanki Łaciate 12% i 18 % oraz śmietan Łaciatych (12%, 18%, 22%).

Życzymy miłego oglądania i zachęcamy do wspólnego gotowania.



Płynne rozwiązanie dla wsparcia metabolizmu żwacza:

- ◆ Szybka pomoc w okresie okołoporodowym
- ◆ Skuteczne dostarczenie energii i prebiotycznych ścian komórkowych drożdży piwnych
- ◆ Betaglukany i mannanooligosacharydy wspomagają funkcje odpornościowe i mikroflorę żwacza
- ◆ Można dodawać do pójła

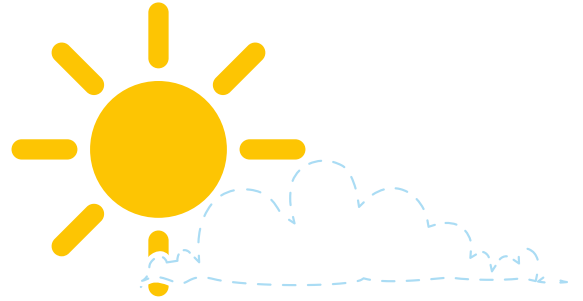
Leiber Sp. z o.o.
ul. Łeczycka 38
99-340 Krośnice
Polska
Tel. +48 24 251 0360
Fax +48 24 251 0370
www.leibergmbh.de
info@leibergmbh.de



Leiber
Excellence in Yeast



Co wiesz o Świętach Wielkanocnych?



1. Okres wyciszenia poprzedzający Święta Wielkanocne to Wielki Post.
PRAWDA / FAŁSZ
2. Zwierzęta, które najbardziej kojarzą się z Wielkanocą to zajączek i sowa.
PRAWDA / FAŁSZ
3. Uroczysta msza wcześniej rano, która rozpoczyna Święta Wielkanocne to Pasterka.
PRAWDA / FAŁSZ
4. Jedną z tradycji wielkanocnych jest malowanie jajek. Ozdobione, kolorowe jajka nazywają się pisanki lub kraszanki (w zależności od regionu Polski).
PRAWDA / FAŁSZ
5. Tradycyjną zupą Wielkanocną jest pomidorowa.
PRAWDA / FAŁSZ
6. W Wielkiej Brytanii dzieci w Wielkanoc uczestniczą w tzw. egg hunting. To poszukiwanie czekoladowych jajek w ogrodzie.
PRAWDA / FAŁSZ
7. Śmigus-dyngus to inaczej zabawa w chowanego.
PRAWDA / FAŁSZ
8. Do koszyčka wielkanocnego wkładamy najczęściej jajka, chleb, kiełbasę i sól.
PRAWDA / FAŁSZ
9. Słynnym wielkanocnym ciastem jest mazurek.
PRAWDA / FAŁSZ
10. Tradycyjnego, wielkanocnego baranka robi się z masy ziemniaczanej.
PRAWDA / FAŁSZ



10 – 7 poprawnych odpowiedzi
Wiesz (prawie) wszystko o Wielkanocy! Wygląda na to, że malowanie pisanek i jedzenie świątecznych potraw to Twoje ulubione atrakcje w roku.

6 – 3 poprawnych odpowiedzi
Wiesz już o tradycjach świątecznych bardzo dużo! Widać, że interesujesz się świątecznymi tradycjami – opowiedz przy świątecznym stole o tym, jak świetnie poszło Ci w naszym quizie!

2 – 0 poprawnych odpowiedzi
Nie martw się, następnym razem na pewno pójdziesz Ci lepiej! Porozmawiaj z rodzicami i dziadkami, jakie tradycje obchodzone są w Waszej rodzinie.



Mazurek czekoladowy według KGW w Dzierzbi

Koło Gospodyń Wiejskich w miejscowości Dzierzbia funkcjonuje prężnie już od ponad pięciu lat. Jego działalność opiera się na kultywowaniu tożsamości kulturowej mieszkańców oraz upowszechnianiu tradycji polskiej wsi. Członkinie organizują wiele uroczystości mających na celu integrację międzypokoleniowe.

W tym numerze **Krystyna Terepko** – członkini KGW zdradza swój sekretny przepis na tradycyjnego, wielkonoconego, kruchego mazurka!

Składniki na ciasto

- 2 szklanki mąki
- 0,5 szklanki cukru pudru
- masło extra Mazurski Smak
- 4 jajka

Wszystkie składniki zagniatamy i gotowe ciasto wkładamy do lodówki na godzinę.

Składniki na masę

- 0,5 szklanki cukru
- 0,5 kostki masła extra Mazurski Smak
- 0,5 tabliczki gorzkiej czekolady
- 2 łyżki kakao
- 0,5 tabliczki mlecznej czekolady
- skórka z pomarańczy
- 15 dkg orzechów włoskich
- migdały



Przygotowanie

Ciasto rozwałkujemy na blaszce 28 cm, podnosząc trochę brzegi. Pieczemy przez 30 minut w temp. 180 stopni. W tym czasie przygotowujemy masę: z cukru i wody gotujemy syrop. Dodajemy masło, czekoladę oraz kakao i mieszamy aż się rozpuszczą. Na upieczonym cieście rozrzucajemy posiekane orzechy (wcześniej sparzone i obrane ze skórki). Na to wykładamy masę czekoladową. Po zastygnięciu ścieramy na to skórkę pomarańczową i migdały. Możemy także udekorować innymi bakaliami.

Smacznego!

Wielkanocna pascha migdałowa

Składniki

- 500 g półtłustego Twarogu Mazurski Smak
- 200 g cukru pudru
- 5 żółtek twardych
- 2 żółtka płynne
- 120 g masła extra Mazurski Smak
- laska wanilii
- 2 łyżki sera mascarpone Mlekpól
- 2 łyżki posiekanych migdałów
- 2 krople esencji migdałowej
- 50 g rodzynek

Przygotowanie

1. W malakserze mieszamy ser z cukrem i ugotowanymi jajkami, na koniec dodajemy jajka surowe i mieszamy do uzyskania gładkiej masy. Dodajemy masło w temperaturze pokojowej, mascarpone i nasiona wanilii, pokrojone migdały i esencję. Mieszamy na najmniejszych obrotach do uzyskania gładkiego kremu.
2. Do kremu dodajemy namoczone w wodzie rodzyнки i mieszamy ponownie do połączenia.
3. Formę wykładamy masą i dokładnie uciskamy. Odstawiamy na noc do lodówki.
4. Podajemy udekorowane płatkami migdałów. Ewentualnie możemy podawać również z sosem pomarańczowym.



Więcej kulinarnych inspiracji i przepisów, nie tylko na świąteczne potrawy, znajduje się na stronie najlepszewkuchni.pl



od mleczarza

CZAS NA ZMIANY!

**Rolmlecz w nowej odsłonie
to nie tylko flagowy serek waniliowy,**

to cała gama produktów mlecznych sygnowanych
naszym symbolem - legendarną Krówką!

Zmieniliśmy szatę graficzną, ale nie zmieniliśmy tego,
z czego jesteśmy dumni - składów oraz smaków
naszych produktów, które czerpią od zawsze
z regionalnych tradycji mleczarskich.
Spróbuj i przekonaj się, jakie to dobre!



**POLSKIE
Z NATURY**

Wartości odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna	780 kJ / 189 kcal
w tym:	
- białko	12 g
- tłuszcze	4,0 g
- cukry	4,0 g
- sól	4,0 g

Składniki: śmietanka modyfikowana kukurydza, skrobia zagęszczająca, pektyny, kultury bakterii i lecytyna. Śmietana termozmieszana w temperaturze +1°C. Po otwarciu opakowania przechowywać w temperaturze +1°C.

śmietana 18%
do zup i sosów





40 LAT MINĘŁO

Rzeka mleka od SM Mlekpól płynie już 40 lat – poznajcie naszą historię!

cz. II

Wiatr w żagle

Trudne czasy transformacji potraktowaliśmy jako wyzwanie i stały się one impulsem dla naszego rozwoju. Lata 90. to dynamiczne zmiany technologiczne, produktowe oraz handlowe. Od 1991 r. rozpoczęliśmy politykę konsolidacyjną i przyłączanie sąsiednich Spółdzielni. Sprzyjające wiatry pozwoliły zacumować nasz żaglowiec w miastach Bargłów Kościelny, Elk, Kolno, Mrągowo, Sejny, Augustów, Zambrów, Bydgoszcz, gdzie funkcjonowały Spółdzielnie, które dotychczas doświadczały kłopotów gospodarczych. Mlekpól okazał się kołem ratunkowym dla tych Spółdzielni, zabierając je na swój pokład, regulując i inwestując w ich rozwój. Dziś Kolno, Mrągowo, Zambrów, Bydgoszcz to Zakłady rozwijające się pod pełnymi żaglami, a ich produkty są znane i cenione na rynku krajowym i światowym.

Sukcesywnie Mlekpól odwiedzał nowe porty i przyjmował na pokład gospodarczy Zakłady w Radomiu, Sokółce, Zwoleniu, Gorzowie Wielkopolskim i Suwałkach, którym udzielaliśmy pomocy i zabezpieczaliśmy ich rozwój. Modernizowaliśmy kolejne Zakłady unowocześniając park maszynowy, umożliwiając produkcję nowych wyrobów i zwiększając zdolności produkcyjne.

Oczekiwania rynku i konsumentów spowodowały, że 10 lat temu powołaliśmy do istnienia Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mrągowie. Nowocześnie wyposażone, własne centrum badawczo-rozwojowe, na czele którego stoi wybitny specjalista branży mleczarskiej – prof. dr hab. Andrzej Babuchowski. Pozwala działać Spółdzielni jak jednostce naukowej i prowadzić prace badawcze i rozwojowe nad tworzeniem innowacyjnych rozwiązań technologicznych i wsparciem rozwoju produktów. Przyczynia się także do zwiększenia konkurencyjności i efektywności produktów na rynku. Każdego dnia pracujemy nad wyjątkową ofertą dla naszych konsumentów, tworząc różnorodne, nowatorskie propozycje, które odpowiadają ich aktualnym potrzebom (np. linia produktów bezlaktozowych), są dostosowane do zmieniającego się stylu życia (np. jogurty pitne Milko), towarzyszą im na co dzień. To dla nas naturalne, że dbamy o ludzi.

Dalsza część historii SM Mlekpól poznacie w kolejnych wydaniach Echa Mlekpól.



Nasze Zakłady kiedyś i dziś

1

**ZPM Gorzów
Wielkopolski**

słynie z produkcji
najwyższej
jakości proszków
mlecznych
i serwatkowych



Okres budowy proszowni 1975-1979



Hala odbioru oraz proszownia dzisiaj.

2

ZPM Zwoleń

specjalizuje się
w produkcji
serwatki z proszku



Zakład produkcyjny w 1987



2019

MASZ APETYT

NA WIĘCEJ!



Leiber YeaFi® BT wpływa na:

- ◆ Stabilizacja pH i poprawa metabolizmu żwacza
- ◆ Wiązanie i dezaktywacja mikotoksyn
- ◆ Poprawa parametrów rozrodu
- ◆ Wzrost produkcji i jakości mleka
- ◆ Nie zawiera GMO

Leiber Sp. z o.o.
ul. Łeczycka 38
99-340 Krośniewice
Polska
Tel. +48 24 251 0360

www.leibergmbh.de
info@leibergmbh.de





Immunoglobuliny – niezbędne dla ochrony przed chorobami

cz. II

Immunoglobuliny IgY podnoszą wartość siary. Próba karmienia 39 nowo narodzonych cieliczek odbyła się na farmie mlecznej - 800 krów. Celem było zbadanie czy suplement siary, zawierający IgY skutecznie wspiera odporność cieląt w pierwszym krytycznym okresie.



Do eksperymentu wszystkim cieliczkom podano wysokiej jakości siarę (4 l w ciągu 2 godzin po urodzeniu). W ciągu pierwszych 5 dni życia 19 cielic w grupie badanej otrzymało dodatkowo 100 g suplementu zmieszanego z siarą (dzień 1) i z mlekiem (dzień 2-5).

Wyniki: dzienny przyrost masy ciała w grupie testowej był o 18% wyższy niż w grupie kontrolnej (+ 151g). Spowodowało to wzrost masy odsadzenia o 13%. Trzy cieliczki w grupie kontrolnej miały łagodną biegunkę, a w grupie suplementowanej tylko jedna cieliczka. Jednak w drugim przypadku w leczeniu biegunki nie trzeba było stosować antybiotyków.

Wyniki wskazują, że podawanie cielętom przeciwciał (IgY) wspiera zdrowie jelit i pozytywnie wpływa na wydolność cieląt. Suplementacja siary może zmniejszyć występowanie i nasilenie biegunki, szczególnie w krytycznej pierwszej fazie życia cieląt - zapewniając w ten sposób wysoką wydajność w perspektywie długoterminowej.



Eksperci:

Lea Poppe, Janusz Ladziński
EW Nutrition

Znakomita kiszonka

Dla zdrowia i oszczędności

Stosowanie inokulantów. Moda czy konieczność?

Proces kiszenia pasz objętościowych w obecności inokulantów o właściwym składzie i koncentracji powoduje, że pasze te mają korzystniejszy profil lotnych kwasów tłuszczowych, są mniej podatne na wtórną fermentację i nie zagrzewają się. Dobra kiszonka pozwala na zmniejszenie ilości paszy treściwej w dawce. Taki skład pozwala na korzystniejszą strukturę fizyczną dawki, a co za tym idzie, zmniejsza prawdopodobieństwo podostrej kwasicy żwacza – powszechnego schorzenia u wysokowydajnych krów mlecznych.

Możesz mieć ogromny wpływ na proces kiszenia

Należy jednak pamiętać, że zarówno biologiczne, jak i chemiczne dodatki do zakiszania będą skuteczne w działaniu tylko wtedy, gdy cały proces kiszenia zostanie prawidłowo przeprowadzony. Inokulanty mają na celu ułatwienie przebiegu procesu fermentacji, a nie jego zastąpienie. Doradcy żywieniowi Polmass propagują zasadę: „Jeśli nie zachowałeś reżimu technologicznego podczas produkcji kiszonek, to żaden inokulant tego za Ciebie nie zrobi. Jeśli jednak wszystkie wymogi były przestrzegane, to nie stać Cię, aby nie zastosować inokulantu”.

Kiszonka nie ma dla nas tajemnic!

Specjaliści Polmass SA już czwartą dekadę doradzają hodowcom, jak przygotować bardzo dobrej jakości kiszonkę.

- Zrobiliśmy już kilkadziesiąt milionów ton pasz objętościowych z hodowcami, którzy ufają naszemu doradztwu przez wiele lat. Dlaczego kiszonki nie mają dla nas tajemnic? Duża efektywność prowadzonych konsultacji umożliwia wykonanie bezpłatnej analizy składu materiału kiszonkarskiego bezpośrednio w gospodarstwie. Szybkie oraz dokładne oznaczenie wartości pokarmowej kiszonki daje naszym doradcom żywieniowym możliwość optymalizacji dawki pokarmowej i wprowadzanie do niej niezbędnych zmian związanych z aktualnie skarmianymi paszami. Specjaliści Polmass SA mierzą także temperaturę kiszonki w silosach, wartość pH oraz gęstość zakiszzonego materiału - stwierdza dr Waldemar Budziński, kierownik regionu Polmass SA.

Korzyści stosowania inokulantów:

- zdrowsze stado, czyli mniej chorób metabolicznych,
- tańsze białko i energia w dawce pokarmowej,
- wyższa i tańsza produkcja mleka od krowy.



Nie zapomnij o inokulantach!

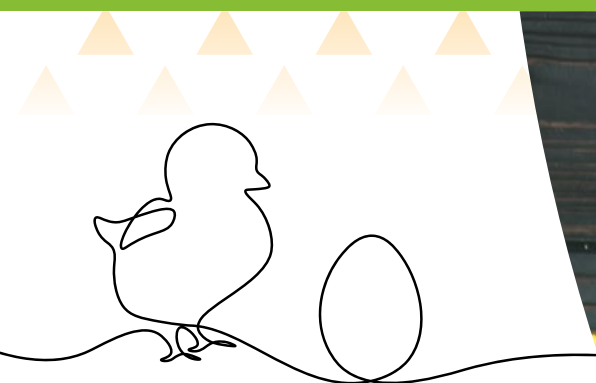


Sezon na kiszenie pasz objętościowych właśnie się zaczyna.

Zapraszamy do kontaktu i wspólnej redakcji naszego magazynu. Czekamy na Państwa propozycje tematów, a także na wszelkie uwagi i wskazówki.
Twórzmy Echo Mlekpola razem!

Wszystkie komentarze mile widziane, wiadomości prosimy wysyłać na adres: mlekpola@mlekpola.com.pl. Zachęcamy także do odwiedzenia naszej [strony internetowej](#), profilu na [Facebooku](#).

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpola w Grajewie
ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo
tel: +48 (86) 273 04 00



Z okazji Świąt Wielkiej Nocy składamy Państwu najlepsze życzenia.

Niech ten szczególny okres będzie czasem zadumy, wyciszenia, wypoczynku i prawdziwej radości.

Życzy Zarząd i Pracownicy
Agrifirm Polska Sp. z o.o.

Better
Together

