



saktevoksende tsskinke

Foto: Skåppå kunnskapspark



Kraftfôr: Grovmalt (grovkrosset) bygg.

Foto: Skåppå kunnskapspark

I Gudbrandsdalen har svinebønder og Skåppå Kunnskaps- park sett på et norsk alternativ til soya fra utlandet.

– Resultatet viste at grisene hadde tilfredsstillende vekst.

Fakta

Ekstra gode vekst- vilkår i Ottadalen

• Skjåkmel og Skjåkgryn fra Ottadalen Mølle har ry for spesielt god kvalitet. Det er de gunstige vekstforholdene øverst i Gudbrandsdalen som frembringer ekstra næringsrik og aromatisk byggkvalitet. Utmalingsgraden for dette kornet er ca. 90 %. (Utmalingsgrad for bygg ellers er fra 50 til 70 %).

KILDE: GUDRUN ULLTVEIT: KORN- OG BAKETRADISJONER

Bønder som ønsker å produsere saktevoksende griser har gitt uttrykk for at de mangler alternativer for økologiske lokale råvarer. Derfor satte Skåppå Kunnskapspark i gang et fôringsforsøk med krossing av bygg. Resultatet viser at kraftfôret kan gi gode muligheter for dem som driver med utegrisk i mindre skala.

– Kryssing av korn er i seg selv ikke noe nytt, men finkryssing av bygg som fermenteres og gjøres tilgjengelig som grisefôr, det er nytt, sier Ingvild Aarhus prosjektleder i Skåppå.

Å krosse korn betyr at kornet vales i en maskin som kalles en krosser. Dette gjøres for å bryte det beskyttende skallet slik at kornet får høyere fordøyelighet. Etter valsing tilsettes et ensileringsmiddel, som skal hindre varmegang og vekst av gjærsopp.

Skåppå Kunnskapspark er et selskap som jobber for lønnsom vekst, utvikling og innovasjon i næringslivet i Lillehammer-regionen og Gudbrandsdal.

– Bygg kan høstes tidlig, på grønnmodningsstadiet, og kan derfor dyrkes i Gudbrandsdalen og distrikter som vanligvis ikke forbindes med kornproduksjon.

Aarhus presiserer at dette først og fremst kan være aktuelt for dem som vil sikte seg inn mot et nisjemarked, de som vil utvikle et eksklusivt produkt og samtidig være 100 prosent selvhjulpne. Denne fôringsprosessen passer med andre ord verken for høytstående avlspurker eller edelgrisproduksjon.

Fôringsforsøket

Bygget høstes tidlig, krosses og melkesyregjæres, og det er selve gjæringen som gjør at kornet blir mer fordøyelig for de saktevoksende grisene. De lever til de er ett, ett og et halvt år gamle, og legger på seg jevnt og trutt.

– Selve fôringsforsøket pågikk en drøy måned, og resultatet viste at grisene hadde tilfredsstillende vekst, de tok opp den næringen de skulle og hadde det bra, sier Aarhus.

– Og når grisene lever et lengre liv blir også marmoreringen i kjøttet mye bedre sammenlignet med griser som slaktes når de er 4–5 måneder. Vi får fett, smaken og saftigheten tilbake, alt som skal til for å få en prima skinke.

Bør lære av spanjolene

– Når det gjelder norsk lammeproduksjon frontes det gjerne i salgskampanjer at lammet har spist lyng og planter på 800 meters høyde, men når det gjelder norske griser og hva de spiser er det på langt nær samme fokus.

Aarhus mener at vi her har mye å lære av spanjolene som produserer den kjente kvalitets- skinke Pata Negra. Grisene får en spesialdiett som blant annet består av eikenøtter, og dette kommer tydelig fram i bilder av glade griser som vandrer under store eiketrær og spiser nøtter. På denne måten signaliserer spanjolene at smak og kvalitet på skinke avhenger like mye av maten grisene spiser, som selve modningsprosessen.

Pata Negra produksjonen i Spania er nærmest en nasjonalskatt, og Aarhus mener at norske bønder har en god mulighet til å bygge opp en lignende skinkeproduksjon med saktevoksende griser.

– Våre griser spiser ikke eikenøtter, men fôringsforsøket viser at det er mulig å produsere tilpasset diett av krosset bygg som kan resultere i sødmefyllt og saftig skinke.

Råstoffet må være knallbra

– Modningsprosessen er en stor vitenskap i seg



Høy kvalitet

«Våre griser spiser ikke eikenøtter, men fôringsforsøket viser at det er mulig å produsere tilpasset diett av krosset bygg som kan resultere i sødmefyllt og saftig skinke.»

Ingvild Aarhus, prosjektleder i Skåppå