

# Salmonella är lätt att bryta ned vid fermentering av fodret

Som många vet är det några grisbesättningar i Danmark som är infekterade med salmonella. Det är skillnad på salmonellatyper och några av dem är farliga för människor. Där bland DT 104, som är den mest farliga.

## salmonella

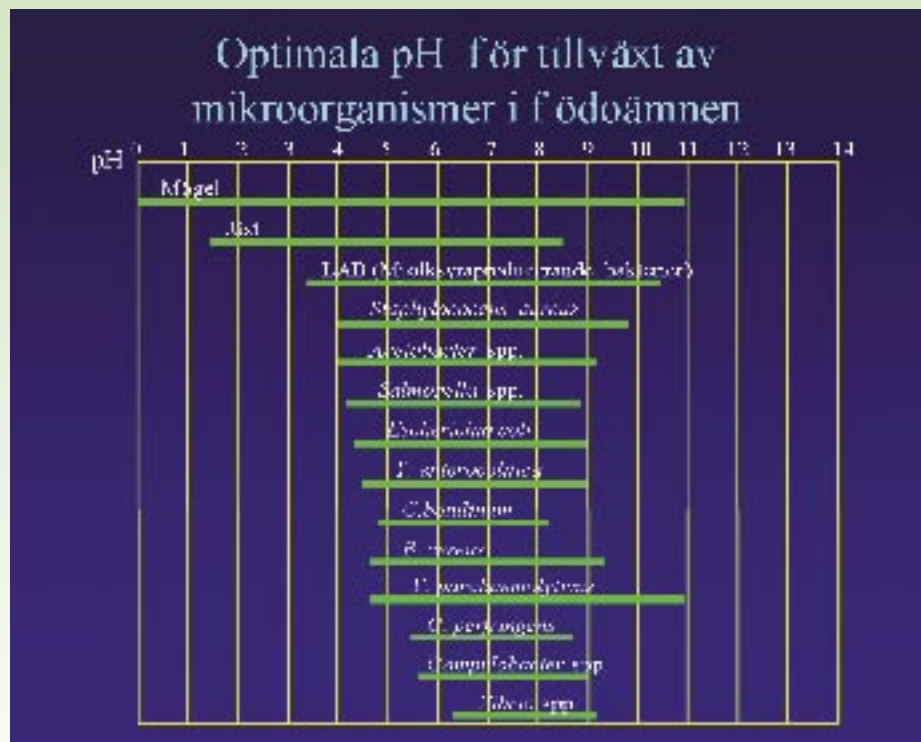
Personligen är jag involverad i en besättning, hos Kim Adamsen i Storre Vorde vid Ålborg, som får 30-kilosgrisar levererade med DT 104 från sin smågrisleverantör. Om grisarna leveras till slakteriet med salmonella, dras det bort 30 dkr per gris på avräkningen, eftersom grisar med salmonella ska slaktas separat.

### Ingen salmonellapositiv gris till slakt

Inte en enda slaktgris från Kim Adamsen har visat sig positiv för salmonella vid slakt. Eftersom grisarnas salmonellastatus testas på köttprover, ser man om grisarna har antikroppar mot salmonella. Dvs, det man ser är om grisarna har haft salmonella de senaste sex veckorna.

Det tar ca 12 veckor från insättning av 30-kilosgrisarna till slakt. Alltså vet vi att cirka den sista delen av deras liv är de utan salmonella.

I september till oktober var det ett tekniskt stopp på fermenteringsanläggningen hos Kim Adamsen. Ganska omedelbart blev det grisar registrerade som positiva för DT 104. Härmed blev det även fastslaget, att fermentering har en verkan på nedbrytningen av salmonella hos grisar.



### Vad är det som sker?

På samma sätt som när man konserverar pickles, tomater och liknande, rör det hela sig om att få pH ner under 4. Då kan inte andra bakterier leva än mjölksyrabakterier. Studera figur 1, alla de bakterier som ses under den tredje linjen är sjukdomsframkallande bakterier, som kan orsaka problem i

Figur 2. Temperaturens och tidens inflytande på salmonellans överlevnad i fermenterat foder.

Figur 1. Tillväxtschema för bakterier, jäst och mögel.

din besättning. Där bland salmonella. Inte en enda av dem har möjlighet att växa om pH ligger under 4. Därför dör de.

Om vi därefter ser på figur 2, så kan du se att ju högre temperaturen är, desto snabbare dör salmonellabakterierna. En mjölksyrafermentering pågår vid en temperatur på minimum 25 grader C och max 35 grader.

Då alla råvaror fermenterar minst 6 – 8 timmar, vet vi också att det är praktiskt taget ingen chans för salmonella DT 104 eller andra bakterier att överleva.

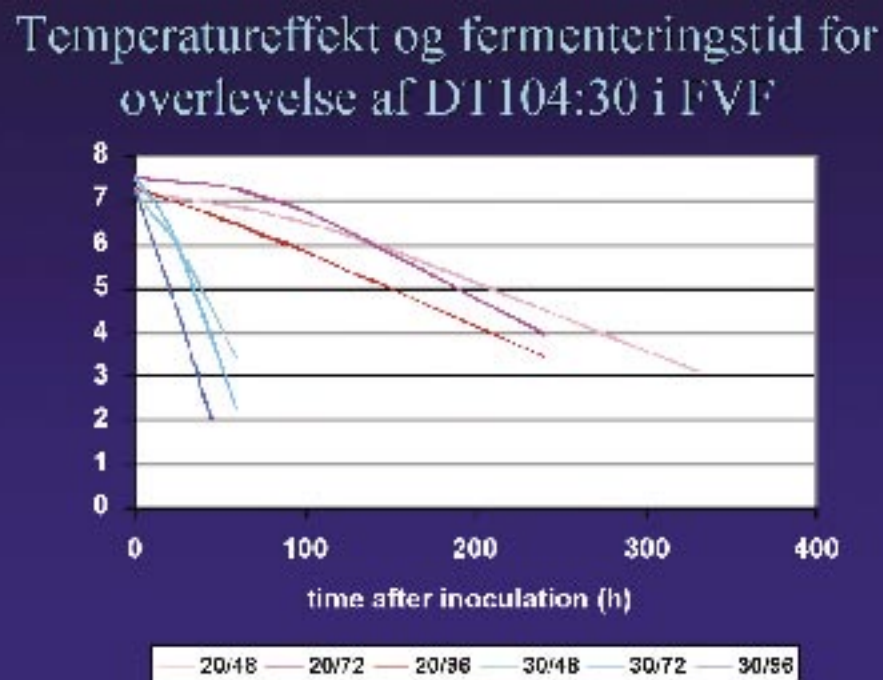
### Lågt pH i magsäcken avdödar bakterierna

Om vi nu går ut ifrån, att fodret är fermenterat och i ordning och grisen infekteras av salmonella från gödsel e dyl, så är pH fortfarande så lågt i magsäcken, att salmonellan ganska snabbt nedbrytes.

Så småningom stiger pH i tunn- och tjocktarmen, men om salmonellabakterien skulle komma till tunntarmen, så är tarmarnas väggar belagda av mjölksyrabarriärer som hindrar att salmonellan får fäste.

Det är följande som sker när din läkare ordinerar mjölksyratabletter som förebyggande behandling, när du reser till varmare länder på semester.

Jens Legarth  
Vadfodereksperten  
0045-23349334  
jel@vadfadereksperten.dk



## VARFÖR TORVSTRÖ?

Torv är **DRYGT** - 2 delar torv suger 1 del vatten  
Torv **ABSORBERAR** ammoniak och ammonium - friskare luft  
Torv är **BEPRÖVAT** - i Sverige användes 1900 - 1960 160 milj m³  
Torv är **SVENSKT** - 40 mossar från Ljungby till Haparanda  
**FÖRPACKAD** eller **LÖSTORV**

Råsjo Torv

Frågor? Beställning? Information!  
Bjälkgatan 1 • 824 43 HUDIKSVALL • Fax 0650-54 74 57  
Ring Leif tel 070-643 74 15 eller 0650-54 74 00

- DRYGT
- ABSORBERAR
- BEPRÖVAT
- SVENSKT



## Har Du rätt desinfektionsmedel?

### Ytdesinfektion P73

- bred verkan
- snabbverkande
- ej giftig
- ej korrosivt



**Användningsområden:**  
Hälsökande ytdesinfektion som verkar omedelbart och kräver inte någon eftersköjning.  
Doserings 1-4 %

Fraktfritt från 100 liter

Läs gärna mer om desinficering i Pig Nr. 33 länk: <http://www.pigforsok.nu/>  
För varuinformation och priser se: [www.ergomiljo.se](http://www.ergomiljo.se)

Med vårt dimningssystem är möjligheterna många!

Du kan använda det till:

- Desinficering, utan att Du behöver vistas i hallen
- Dammbindning - reducerar sjukdomar som; kronisk bronkit och andra astmaliknande symptom
- Blötläggning med minimal vattenförbrukning vilken minskar rengöringstiden väsentligt
- Tvättning, utan långa slangar och tunga aggregat
- Nedkyllning av stalltemperaturen

### Öppetider:

Måndag - Fredag 07.30 - 16.00  
Tel: 044-851 20  
Fax: 04433 72 10  
Mobil: 090-694 37 97  
E-post: [info@ergomiljo.se](mailto:info@ergomiljo.se)  
[www.ergomiljo.se](http://www.ergomiljo.se)



## Lönerna stiger mer i öst än i Norden

Procentuellt stiger arbetskraftskostnaderna mer i de baltiska länderna än de gör i Norden. I Sverige ökade de med 2,8 % fjärde kvartalet, i Danmark 2,9 och i Tyskland endast 0,4 %, som hade lägsta ökningen i EU.

I Lettland steg arbetskraftskostnaderna med 16,6 % samma tid, vilket var största ökningen i EU och samtidigt den största ökningen som noterats för Lettland sedan mätningarna började 1998. Lettland har inte varit under 6 % de senaste fyra åren. Ökningen i Estland var 14,2, Litauen 13,7, Slovakien 9,2, Ungern 7,6, Tjeckien 7,5, Polen 5,3, för att nämna några. I USA var ökningen 3 %, ungefär som tidigare kvartal. Källa: Danmarks Statistik/Eurostat.

-Det är en glädjande utveckling, inte minst för våra medlemmar, som ser jobben flytta ut, säger man vid danska slakteriarbetarnas fackförening NNF. Att flytta ut jobben för lönernas skull kan på sikt bli dyrt för slakterierna. Källa: NNF./LG

## SOJALL GÖDSELPULVER Med garanti

**Ladugårdsinrede i Jung AB**  
535 92 Kvånum  
Tel 0512-211 10 Fax 0512-212 19

## LANTBRUKS- BYGGNADER

djurstallar inredningar ventilation utfodringar  
fodersilor betongspalt utgödslingar gödselbehållare

**Stallbyggen AB**  
Löparevägen 2, 294 39 Sölvesborg  
Tel 0456-104 01, 148 01

## Gödselbrunnen fungerar bättre om du skär halmen!

Tryckskär din halm, då stannar mögelsporerna kvar på ströet och du slipper andas in dem.

Brandsäkerheten får du på köpet!



Planera Din ströhantering nu!  
**Skogaby Stallmiljö**  
Tel 0430-600 00 Fabriken 601 39 Fax 602 39