



Met het bijvoeren van bijproducten aan melkkoeien is een goede kaaskwaliteit te behalen. Wel gelden er een aantal voorwaarden. Dat zeggen voeradviseurs van De Samenwerking en ForFarmers.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO: WILBERT BEERLING

Bijproducten: er kan veel, met mate

Het gebruik van bijproducten op melkveebedrijven is toegenomen. Want met het toevoegen van bijproducten kun je als melkveehouder de kostprijs van het rantsoen verlagen. Ook kun je de voeropname en daarmee de melkproductie van de koeien verhogen met bijproducten, doordat je er de smakelijkheid van het rantsoen mee kunt verbeteren. Verder is het mogelijk om met bijproducten nutriënten bij te mengen die je met krachtvoer alleen niet kunt toevoegen aan het rantsoen. Het zelf telen van bijproducten kan bijdragen aan extra eiwitbenutting van eigen land. Met het voeren van bijproducten is ook een goede kaas- en zuivelkwaliteit te behalen, zeggen Pieter van Schaik, rundveeadviseur bij De Samenwerking, en Jan Ebskamp, rundveeadviseur bij ForFarmers. Bij beiden zit het kaas maken op de boerderij in de genen: de ouders van Ebskamp hadden een kaasboerderij in Harmelen, Van Schaik helpt mee op de kaasboerderij van zijn ouders en broer in Stellendam.

Meestal zonder problemen

Van Schaik en Ebskamp vinden dat melkveehouders niet bang hoeven te zijn voor het voeren van bijproducten, ondanks de ‘wilde’ verhalen die soms de ronde doen. Het voeren van bijproducten gaat volgens hen meestal zonder problemen. Toch is het best ingewikkeld, zeggen beide adviseurs. “Of je in meer of mindere mate gebruik kunt maken van bijproducten hangt af van de hoeveelheid bijproducten die je wilt voeren en van hoe de rest van het rantsoen eruit ziet”, vertelt Ebskamp. “Als er niet meer dan 30 procent snijmais in een rantsoen zit, zijn er niet zoveel beperkingen wat betreft het voeren van bijproducten. En hoe beter de verteerbaarheid is van het kuilgras in het rantsoen, hoe makkelijker het is om een bijproduct in te passen zonder dat dat effect heeft op de kaaskwaliteit.” “Het is niet verstandig om extreme hoeveelheden bijproducten te voeren”, zegt Van Schaik. “Wij gaan uit van 1 tot 2 kg drogestof uit één of twee soorten bijproducten in het rantsoen. Daarmee is het effect van bijproducten kleiner dan dat van gras en mais, waarvan veel meer in het rantsoen zit.” Zowel bij De Samenwerking als ForFarmers wordt gekeken naar het effect van het rantsoen op de vetzuursamenstelling in de melk. Melkvet bestaat voor 70 procent uit de vetzuren C14 (verzadigd), C16 (verzadigd), C18 (verzadigd) en C18.2 (meervoudig onverzadigd). De overige vetzuren zijn niet onbe-

langrijk. Bijvoorbeeld de omega 3, omega 6 en omega 9-vetzuren zijn onverzadigd en ook te beïnvloeden met voeding. Kaas bevat voor het overgrote deel verzadigde vetzuren. Voor een smedige kaas moet het percentage verzadigde vetzuren (harde vetten) in de melk niet te hoog zijn; de verhoudingen binnen de vetzuren dienen in balans te zijn. Als de hoeveelheid C16 te hoog is (>32), kan de smedigheid van de kaas in het geding komen. Dit hoeft niet: als andere vetzuren ook hoger zijn blijft de kaas smedig. Onder andere graan heeft een effect op de vetzuursamenstelling in de melk. “Dat vind je terug in de kaaskwaliteit”, aldus Ebskamp. “Hetzelfde geldt voor het gebruik van vetten. De manier waarop producten verteren in de pens, heeft invloed op de vetzuursamenstelling van de melk. Ook de opname van vetten in de uier van de koe is van invloed. Met het rantsoen proberen we te sturen op een optimale vetzuursamenstelling, ook in de winter, dan blijft de kwaliteit van de kaas beter en constant.” “In de winter kun je harde vetten in het voer beter vermijden”, zegt Van Schaik, “maar in de zomer, als de koeien veel vers weidegras opnemen, kan het melkvet wel eens ruim onder de 4 procent zakken en dan kan het nodig zijn om wat palmpitschilfers (harde vetten) bij te voeren.”

Voederbieten

Van Schaik noemt een aantal bijproducten die in een melkveerantsoen kunnen passen: perspulp, cigarant, bierbostel, maisgluten, citruspulp, rode bieten, bonenpunten, wortelen, aardappelproducten. Voederbieten staan ook op de lijst. “Voederbieten zijn supersmakelijk en ondersteunen het melkeiwit. Ze zorgen voor een nauwere vet-eiwitverhouding, wat leidt tot smediger kaas. Door ze zelf te telen als vervanger van krachtvoer, zorg je ook voor een stukje beleving richting de consument.” Ebskamp weet ook dat voederbieten als bijproduct populair zijn. “Maar ze moeten wel schoon zijn en goed door het rantsoen worden gemengd, want het zijn snoepjes voor koeien. En als ze er te veel van krijgen heeft dat ook weer effect op de gehalten in de melk en vetzuursamenstelling in de melk. Het is een heel mooi product, maar ook hiervoor geldt: met mate.” Ebskamp en Van Schaik hebben beiden gehoord over een verband tussen het voeren van voederbieten en scheurtjes in de kaas. “Dan is het van belang om een voedermiddel, bijvoorbeeld een krachtvoer, toe te voe-

gen aan het rantsoen waardoor dat niet meer gebeurt”, zegt Ebskamp. “Daar zit de uitdaging.” Van Schaik vindt dat je voorzichtig moet zijn met bietenproducten, maar denkt niet dat scheurtjes in de kaas direct door voederbieten ontstaan als die in een beperkte hoeveelheid worden gevoerd. “Ik denk dat bij scheurtjes in kaas eerder gedacht kan worden aan een verhoogd aantal lactobacillen in de melk.” Bij het voeren van bijproducten is het ook belangrijk dat ze op een juiste wijze worden bewaard. Van Schaik: “Vooral bij het maken van rauwmelkse kaas is het belangrijk om daarvoor extra aandacht te hebben. Goed opslaan, goed inkuilen en producten binnen een bepaalde tijd opvoeren.”

Beperkter aanbod

Het voeren van alleen (kuil)gras en brok is het makkelijkst, zegt Van Schaik, maar met bijproducten is ook een goed rantsoen samen te stellen. Naar gelang je voorkeur, het aanbod, de prijs en wat past binnen het totale rantsoen kun je een keuze maken. Sommige bijproducten kun je beter niet voeren, zoals uien, kool en groenteafval vanwege smaakverandering van de melk. Of pensbestendige vetten geadviseerd kunnen worden, hangt af van de kwaliteit en vertering van het kuilgras in het rantsoen, aldus Ebskamp. Met het adviseren van tarwegistconcentraat is hij uiterst voorzichtig, omdat dat volgens zuivelonderneming Cono een ongunstig effect kan hebben op de kaaskwaliteit. Van Schaik denkt dat tarwegistconcentraat is in te passen in een rantsoen. Wel moet je dit vloeibare bijproduct goed op kunnen slaan in een silo en kunnen mengen. Bijproducten zijn in de afgelopen tijd wel duurder geworden, weet Van Schaik, door de toegenomen vraag en een beperkter aanbod. Volgens Ebskamp worden er steeds nieuwe producten aangeboden door de voedingsindustrie. Hij adviseert daar voorzichtig mee om te gaan. “Het is beter dat die producten eerst worden uitgetest op bedrijven waar geen kaas of zuivel wordt gemaakt.” 🐮