

Fôrkostnad som målestokk

2022-08-24

© Nationen

Alle artikler er beskyttet av lov om opphavsrett til åndsverk. Artikler må ikke viderefremmes utenfor egen organisasjon uten godkjenning fra Retriever eller den enkelte utgiver.

Les artikkelen ved å klikke her.

ONSDAG 24. AUGUST 2022 • NATIONEN

MOTKULTUR • 15

• Faglig snakka



Fôr: Alle tamdyrene gris, kylling og laks er avlet for føreffektivitet, og dyrene vi har i Norge er svært føreffektive fordi de er friske og holder et høyt avlsmessig nivå, skriver skribentene. Illustrasjonsfoto: Lars Bliit Hagen

Måler vi føreffektivitet riktig?

I en verden med stadig flere mennesker å mette og med press på landområder er det viktig å være bevisst på hvor effektivt husdyrene utnytter fôret.

Tradisjonelt har man tenkt at fôrbrukt i forhold til oppnådd vekt på dyret gir oss et godt mål på førutnyttelse. Men er nå egentlig det riktig, tatt i betraktning at fôret til ulike dyr er veldig forskjellig både med tanke på næringsinnhold og pris?

Det andre forholdet er jo at vi heller ikke spiser hele dyret, vi spiser ikke engang hele slaktet. Når vi ser på hvor mye av dyret vi faktisk utnytter til mat, og næringsinnholdet av maten, så får vi et mål for føreffektivitet som er et mer riktig mål på ressursutnyttelsen.

I tressurs- og bærekraftsperspektiv kan vi regne fisk, kylling og gris som enmaga dyr og hvitt kjøtt. De er alle dyr som spiser kraftfôr og lite gras, og de har minimal produksjon av metan fra fordøyelsen. De stiller derfor i samme kategori av type kjøtt, og det er også derfor interessant å sammenligne dem.

Som fisk her vil vi bare se på oppdrettslaks, og for alle dyrene vil vi sette søkelys på norsk produksjon og norsk humant konsum av produktene.

Alle tamdyrene gris, kylling og laks er avlet for føreffektivitet, og dyrene vi har i Norge er svært føreffektive fordi de er friske og holder et høyt avlsmessig nivå. Det er en vanlig oppfatning å rangere laks som mer føreffektiv enn kylling, og kylling som mer føreffektiv enn gris.

Men tar man hensyn til at kraftfôret har ulike råvarer, næringsinnhold og pris, ulike spiselige andeler av dyra etc., så ser dette noe annerledes ut.

Det er vesentlige forskjeller mellom kraftfôrblandingene for disse tre dyregruppene. Mens gris og kylling er gode utnyttede av norskprodusert fôr, samt mais, rapskake og noe soya, trenger laksen mer spesialiserte råvarer, som fett- og proteinfraksjonene fra soya og raps, noe fiskemel- og olje, samt litt hvete. I snitt har griser og kyllinger henholdsvis 78 og 45 prosent norskandel i fôret, mens oppdrettslaks har ti prosent.

Grisen spiser også mye biprodukter

Fôrkostnad som målestokk

«Hvis man bruker proteineffektivitet eller fôrkostnad som målestokk får man mer igjen når man fører gris og kylling, og mindre når man fører laksen.»



Eli Gjerlaug Enger

Eli Johanne Gjerlaug-Enger er forsker i Norsvin, og jobber med svineavl, klimagassberegninger, bærekraft, kjøttkvalitet og human ernæring.



Christian Anton Smedshaug

Christian Anton Smedshaug er daglig leder ved AgriAnalyse, og førsteamanuensis ved Institutt for husdyr og akvakultur ved NMBU.

fra næringsmiddelindustrien, noe som bidrar til en økt norskandel i fôret, og total sett et lavt klimaavtrykk for norske griser. Den mengden biprodukter grisen spiser frigjør 130.000 dekar norsk kornareal, og unngår at biprodukter blir til avfall. På dette arealet kan det alternativt produseres korn til 130 millioner brød.

Laksen derimot krever et svært spesialisert fôr, da den i vill tilstand er høyt oppe i næringskjeden. Laksen skal primært ha protein og fett og spiser nesten ikke karbohydrater. Det betyr at laksen helst skal ha soyakonsentrat eller soyaisolat, som jo er en mindre del av soyabønner der proteinet er oppkonsentrert. Det går med flere kilo bønner, frø eller korn for å produsere en kilo laksefôr, mens kylling og gris i større grad spiser hele fôret.

Laksefôret har gått gjennom litt av den samme utviklingen som plantebaserte kjøtterstatere, der man bruker korn, belvekster og oljefrø som utgangspunkt til å lage et proteinrikt sluttprodukt. Opp mot 70 prosent av fôret til laksen er nå fra landjorda. Laksen er kjøtteter i vill tilstand, og tåler dårlig plantebasert fôde dersom karbohydratene ikke fjernes.

Proteininnholdet i fôr til gris, kylling og laks er derfor gjennomsnittlig på henholdsvis 15, 19, og 36 prosent, noe som fører til svært ulik pris og råvaresammensetning, og i gjennomsnitt koster fôr for svin, kylling og laks nå henholdsvis om lag 5, 6 og 15 kr per kg.

De animalske matvarene har høy næringskvalitet, og proteininnholdet i produkter fra laks, kylling og gris er relativt likt. Men det er en vesentlig forskjell på hvor mye av dyret vi faktisk spiser. Om trent 50 prosent av levendevekta av en laks og 57 prosent av slaktevekta av en kylling er menneskemat, mens 88 prosent av slaktevekta av en gris er spiselig. Både utnyttelsesgraden (spiselig andel) og fôrfaktor (fôrutnyttelse) måles mot levendevekt på laks og slaktevekt på landdyr, noe man bør være oppmerksom på.

I et totalperspektiv bør det også vektlegges at møkka fra landdyrene blir resirkulert som gjødsling av jorda, men dette er per nå vanskelig i sjøen.

Laksefôret er energitett og dyrt, og selv om fôrfaktoren er god, så har laksen lave proteinutnyttelse enn kylling og gris, når det sammenlignes med hva vi faktisk

spiser av dyret. Laksen har en proteinutnyttelse på 21 prosent, mens den for kylling og gris er på henholdsvis 26 og 29 prosent. Det er en mye høyere andel spiselig mat på en gris, i forhold til fisk og kylling. Det er dette som nyanserer hvilket dyr som har best ressursutnyttelse.

Vi har nemlig gode tradisjoner hos grisen for å utnytte hele slaktet til mat. For ingen andre dyr får man heller så stor andel spiselige biprodukter. Grisen gir oss leverpostei, innmatpølser, speke-mat, kokt skinke, wienerpølser, bacon, koteletter, ribbe, syltelabber, grillbrot, spareribs, gelatin fra bein, bacon chips fra skinnemat, for å nevne noe. Mens laks og kylling blir maskinelt utbeinet/filetert, så er slakt og foredling av svinekjøttprodukter fortsatt i stor grad en jobb utført av håndverkere.

Både for ressursutnyttelse og for økonomien i produksjonen er utnyttelse av dyret viktig, og ser man på fôrkostnaden per kg spiselig vare, så er den på rundt 39 kroner for laksen og 23 og 21 kr for kylling og gris. Denne forskjellen ser man også i butikken der svine- og kyllingkjøtt er konkurransedyktige matvarer.

Dette tilsvarer konklusjonen i rapporten «Oversikt over norsk og global akvakultur og akvafôr» utført av Ruralls som, konkluderer med: «Produksjon av laks er omtrentlike føreffektivitet som produksjon av kylling. Produksjon av gris er sannsynligvis litt mer føreffektiv enn begge.»

Hvordan vi utnytter ressursene våre er av økende betydning i den verden vi lever i. Det er viktig å være klar over de store ulikhetene, og at slike sammenligninger har store begrensninger, og vi vil hevde at å sammenligne protein i fôr (tilførsel) og spiselige deler av dyret (utbyttet) er nødvendige utvidelser av beregningene når en skal måle føreffektivitet.

Hvis man bruker proteineffektivitet eller fôrkostnad som målestokk får man mer igjen når man fører gris og kylling, og mindre når man fører laksen.

Landdyra konkurrerer altså godt når det gjelder kostnad og fôrutnyttelse med laks, tatt i betraktning at de er gode utnyttede av egen råvare, gir større utnyttelse av biprodukter og gjødsel, samt har billigere fôr.