

Młóto browarniane: rachunek zysków i strat

Autor: Mateusz Kraska

Data: 16 listopada 2018

Młóto browarniane – kiedyś niedoceniane, dziś powraca do łask hodowców. Jak je stosować w żywieniu? I czy w ogóle decydować się na ten odpad browarniany?

Podczas produkcji piwa, w wyniku odfiltrowywania beczek przednich w kadziach zaciernych, powstaje **młóto browarniane**. Produkt ten zazwyczaj jest odpadem produkcji piw typu *pils*. Piwa ciemne i lagery nie mają takiej smakowitości, a młóto po ich produkcji nie jest tak chętnie zjadane przez zwierzęta. Ten produkt uboczny przemysłu browarnianego uważany był przez wiele lat za **problematyczny**. Powstawało wiele ton tego produktu i nie wiadomo było, co z nim zrobić. W końcu dokonano analizy chemicznej młóta i od kilku lat nastąpił **prawdziwy przełom w żywieniu bydła i trzody chlewnej** z wykorzystaniem go jako dodatek białkowy.



Źródło: AgroFoto.pl, Piotr1216

Jednym z hodowców, którzy zastanawiają się nad stosowaniem młóta w żywieniu, jest Kazimierz Marcinowski z Opolszczyzny.

Czy warto stosować młóto browarniane?

– *Czy warto w ogóle podawać zwierzętom młóto? To przecież odpad z browaru i w dodatku z dużą ilością wody* – pyta rolnik.

Jako produkt uboczny przemysłu browarnianego młóto świeże zawiera **ok. 75% wody**. To czyni je materiałem **szybko psującym się**. W związku z tym w stanie świeżym powinniśmy je skarmić w przeciągu 2–3 dni. Dłuższe składowanie wymaga od nas jego zakiszenie. Dlatego warto je podać ubijaniu lub kupować lekko podsuszone. Ma wygląd **rozdrobnionej kaszy i zapach chleba**.

Białko młóta jest tylko w 45% rozpuszczalne w żwaczu. Dzięki temu nie podnosi ilości mocznika w mleku.

– *Choć zawiera sporo wody, młóto browarniane jest bardzo dobrym dodatkiem białkowym dla bydła. Pozwala obniżyć koszty produkcji mleka* – tłumaczy Paweł Kasproicz, kierownik produktu ds. bydła DeHeus.

Zawiera **mikro- i makroelementy, witaminy z grupy B oraz witaminy A i E**. Co najważniejsze białko młóta jest tylko w 45% rozpuszczalne w żwaczu. Dzięki temu nie podnosi ilości mocznika w mleku. Natomiast niewchłanialne w żwaczu białko jest w jelicie cienkim **rozpuszczalne aż w 85%**. Co czyni ten odpad produkcyjny bardzo wartościową paszą białkową.

– *Oczywiście, że warto stosować. Kto nie daje młóta, nie ma mleka. Po odstawieniu przynajmniej 10% mleka mniej krowy dawały* – odpowiada Adam Biel, hodowca bydła z Opolszczyzny.

Oprócz bogatego składu, młóto poprawia smakowość paszy. Jest chętnie zjadane przez zwierzęta. Zwiększa tym samym pobieranie dawki.

Kto nie daje młóta, nie ma mleka. Po odstawieniu przynajmniej 10% mleka mniej krowy dawały.

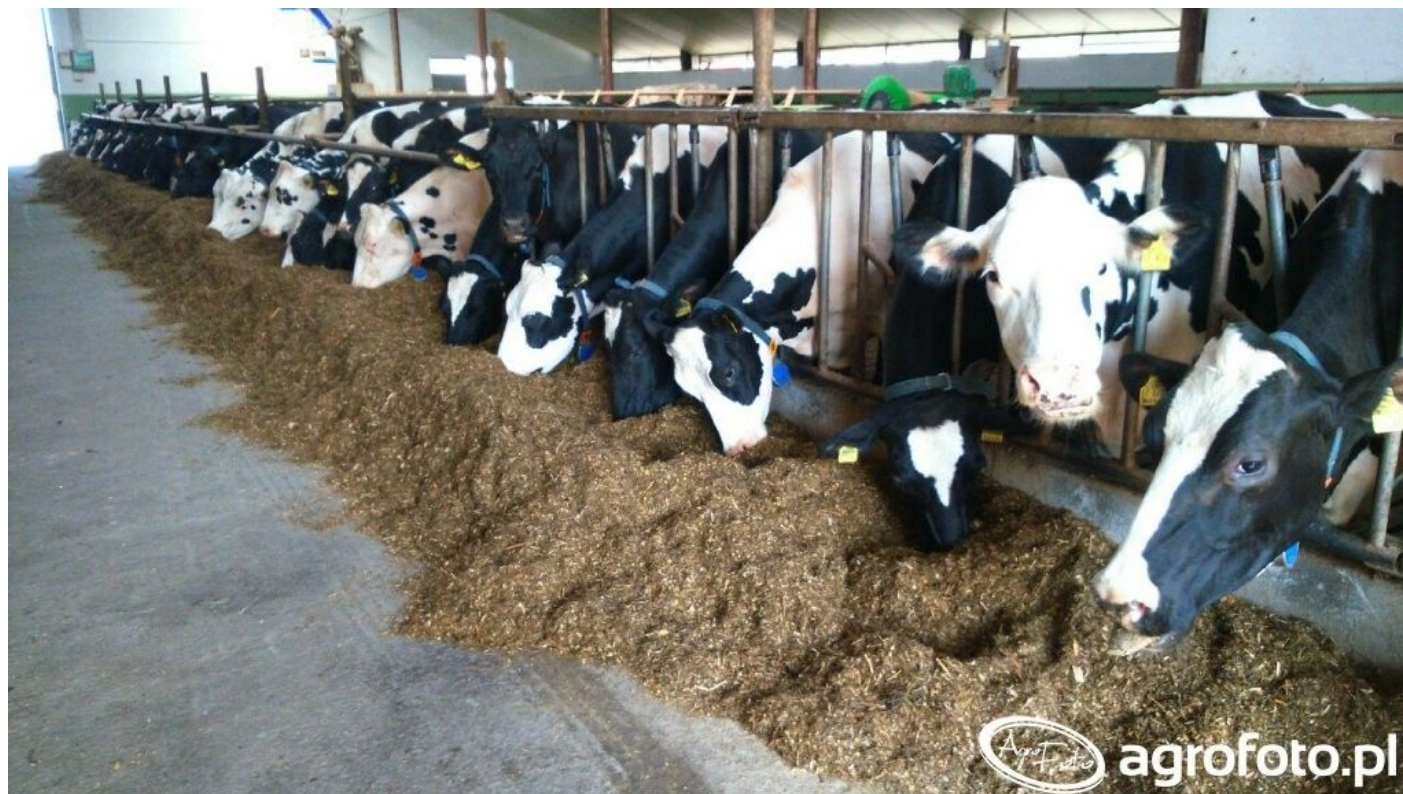
Adam Biel, hodowca bydła z Opolszczyzny

Na co zwracać uwagę, odżywiając bydło młótem?

– *Jeśli już podajemy młóto browarniane, to na co zwrócić uwagę, i jaką ilość należy podawać?* – podpytuje pan Marcinowski.

Powinniśmy zwrócić uwagę na to, iż **podawanie świeżego młóta nie jest dobrym pomysłem**. Mogą wówczas wystąpić problemy gastryczne, w tym biegunki. Ważną kwestią jest również dawka młóta, jaką należy stosować. Maksymalna dawka młóta świeżego dla krów dojnych wynosi 6– 8 kg. Przy skarmianiu bydła dawki wyglądają następująco:

- cielętom podaje się nie więcej niż 2– 5 kg;
- opasy powinny otrzymywać nie więcej niż 2– 3 kg na każde 100 kg masy ciała (powinno to pokryć zapotrzebowanie na białko w 30% na początku opasu i w 60% pod koniec);
- krowy dojne natomiast nie powinny otrzymywać więcej niż 6–8 kg młóta (jest to bardzo ważne, gdyż możemy **zrobić więcej szkody niż pożytku** z podawania wyższej dawki. Krowom zasuszonym w ogóle nie powinniśmy podawać młóta.).



Źródło: AgroFoto.pl, GrzesiekPFHBiPM

– Wysokie dawkowanie młóta w dłuższej perspektywie, poza obniżonym poziomem tłuszczu w mleku, powoduje liczne problemy zdrowotne w stadzie, zwłaszcza obniżenie wskaźników płodności i problemy w okresie okołoporodowym – przestrzega Tomasz Żorawicz, doradca żywieniowy, [Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka](#).

Oprócz bydła młóta stosować możemy również u **trzody chlewnej**. Dawka wynosi wówczas:

- ok. 4–5 kg dla loch nisko prośnych,
- tuczniki natomiast nie powinny otrzymywać więcej niż 2–3 kg młóta na dobę.



Źródło: AgroFoto.pl, BusteR

Młóta podsuszonego dajemy mniej o ok. 30%.

Gdzie szukać informacji o młócie?

- No dobrze, zdecydowałem się kupić młóto. Gdzie go w takim razie szukać? Uderzać bezpośrednio do browaru? - pyta zaciekawiony rolnik.

Kompania Piwowarska ani należące do niej browary nie sprzedają młóta klientom indywidualnym.

Joanna Kwiatkowska z Kompanii Piwowarskiej

Podstawowymi miejscami, w których każdy zainteresowany powinien szukać takich informacji, jest prasa i Internet. Jest tu dużo ogłoszeń firm, które zajmują się **sprzedażą młóta**. Jak w wielu sytuacjach, może być pomocna także opinia znajomych rolników. Wiadomo, że **złego towaru nikt nie poleci**. Produkt powinien obronić się sam. Niestety przez długi czas rolnicy nie mieli możliwości kupna młóta prosto od producenta.

- Jeśli ktoś jest zainteresowany kupnem młóta, powinien szukać informacji bezpośrednio w firmach zajmujących się tą działalnością. Kompania Piwowarska ani należące do niej browary nie sprzedają młóta klientom indywidualnym. Sprzedaje za to młóto browarniane wybranym w wyniku przetargu podmiotom zewnętrznym. Młóto to produkt uboczny, jednak nie jest on przez nas wykorzystywany -

tłumaczy Joanna Kwiatkowska z [Kompanii Piwowarskiej](#).

Niedawno na rynku pojawiły się jednak możliwości otrzymywania stałych dostaw młóta na terenie całej Polski.



Źródło: AgroFoto.pl, kb4512

Na co zwrócić uwagę, wybierając dostawcę

Wybierając firmę, należy zwrócić uwagę na to, jakim **transportem młóto do nas przyjedzie**. Wszystkie firmy sprzedające ten produkt muszą spełnić szereg warunków, aby prowadzić tego typu działalność. Oprócz specjalistycznych samochodów, każda firma musi otrzymać **numer i zezwolenie od Powiatowego Lekarza Weterynarii**. Czyli wszystkie firmy spełnić muszą kryteria takie jak wielkie koncerny paszowe.

Oprócz firmy transportowej, powinniśmy zastanowić się, jak logistycznie i magazynowo podołać dostawom. **70% całej produkcji młóta** odbywa się w sezonie wiosenno-letnim. Reszta zimą. Powinniśmy podjąć więc decyzję, czy mamy możliwość zrobienia zapasu na dłuższy okres czy lepiej zastanowić się nad długoterminową umową na dostawę młóta.

Młóto, którego wilgotność została sprowadzona do ok. 13%, można w sposób bezpieczny przechowywać w opakowaniach typu Big Bagi lub w silosach.

Arkadiusz Wittke, Dyrektor Działu Surowców w firmie Cargill Poland

– *Oplaca się kupować młóto latem i zakiszać na zimę. W tym okresie, gdy jest spadek podaży młóta, ceny idą w górę, a pierwszeństwo w dostawach mają stali odbiorcy – zaleca Wojciech Grela.*

Innego zdania jest Jonathan Job, dyrektor zarządzający [Duynie](#) – **Panuje przekonanie, że cena młóta browarnianego jest zawsze niższa latem niż zimą – ale to nieprawda.** W Duynie sprzedajemy młóto w relacji do rynków pszenicy, jęczmienia, śruty rzepakowej i mączki sojowej. Oznacza to, że jeżeli ceny tych produktów są niższe zimą niż latem, cena młóta również może być niższa. **Wpływ na cenę ma też lojalność i relacja z naszymi klientami.** Jeśli klient kupuje od nas produkt także w lecie, gdy jest więcej podaży, zawsze dostarczymy mu młóto w zimie, gdy będzie ono mniej dostępne. W innym przypadku będziemy mogli zaoferować mu produkt, tylko jeśli nie zostanie wykupiony przez naszych stałych klientów. — Nowym rozwiązaniem na rynku jest kontrakt terminowy za zakup młóta. — **W przypadku niektórych klientów możemy również oferować ustalanie cen stałych w dłuższym terminie, ale jest to zależne od konkretnego przypadku.** W Duynie chcemy zapewnić długoterminowe, uczciwe rozwiązania przez 12 miesięcy w roku i doskonałą obsługę. Nie mniej ważna jest otwarta polityka cenowa zgodna z rynkami towarowymi, które rolnicy mogą śledzić.

Jak przechowywać młóto, aby zachować wszystkie walory odżywcze?

– *No dobrze, powiedzmy, że kupiłem 100 ton młóta i chciałbym je skarmić w, powiedzmy, 3 miesiące. Jak je zabezpieczyć, żeby nie zaszkodzić krowom? – dopytuje pan Marcinowski.*

Młóto, jako produkt łatwo psujący się, powinno zostać skarmione **w ciągu pierwszych kilku dni** od przywiezienia albo zakonserwowany. Jest kilka sposobów zwiększenia trwałości tego produktu.



Źródło: AgroFoto.pl, emi_osa

Korzystanie z młóta suszonego

– *Najbezpieczniejszym rozwiązaniem, z punktu widzenia przechowywania i transportu, jest korzystanie z suszonego młóta browarnianego. Młóto, którego wilgotność została sprowadzona do ok. 13%, można w sposób bezpieczny przechowywać w opakowaniach typu Big Bagi lub w silosach. Taki sposób postępowania zapewni, że nie będą powstały pleśnie i zagrzybienia, jednocześnie młóto browarniane najmniej straci na swojej wartości* – odpowiada Arkadiusz Wittke, Dyrektor Działu Surowców w firmie Cargill Poland.

Zakiszanie rękawach

Kolejnym, po suszeniu sposobem zabezpieczania młóta, jest zakiszanie w rękawach. Jest to najdroższy sposób, lecz najbezpieczniejszy. Konserwując tak młóto, mamy pewność, że stworzymy najlepsze warunki beztlenowe do fermentacji. Dodając otręby i suche wysłodki (100 kg/1 t młóta), zwiększamy **suchą masę**. Dzięki temu otrzymujemy produkt doskonałej jakości. W trakcie konserwacji w rękawach straty wynoszą nie więcej niż 5%.

Zakiszanie w przyzmach i silosach

Mniej kosztownym sposobem konserwacji jest **korzystanie z przyz i silosów poziomych**. Młóto jest jednym z niewielu produktów, które dobrze się zakiszają, bez jakichkolwiek dodatków. Możemy oczywiście dodać sól, odpowiednie preparaty do zakiszania i efekt będzie również znakomity.



Źródło: AgroFoto.pl, matix1065

Dla małych gospodarstw, które nie zużywają więcej niż kilka ton miesięcznie, polecane jest przechowywanie młóta w popularnych opakowaniach o pojemności 1 m³, czyli popularnych **mauserów**. Konserwację należy przeprowadzić jak w normalnym silosie.

Zakiszanie w belach cylindrycznych

Ciekawym sposobem jest natomiast zakiszanie w belach cylindrycznych. Daje nam to wiele korzyści.

– Zakiszanie młóta w ten sposób charakteryzuje się małymi stratami składników pokarmowych porównywalnymi z zakiszaniem w rękawach foliowych. Brak strat spowodowanych wtórną fermentacją, co ma miejsce przy pobieraniu wysłodków z przemy zbiornika, a także niskie nakłady pracy ludzkiej – łatwa dystrybucja, pobieranie i porcjowanie paszy – mówi Edmund Dulcet z [Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, Wydział Mechaniczny, Katedra Inżynierii Rolniczej](#).

Młóto najlepiej podawać w TMR-e. Odważasz dawkę, jaka ci jest potrzebna, mieszasz wszystko i pięknie się razem komponuje, zwłaszcza z kukurydzą.

Adam Biel, hodowca bydła z Opolszczyzny

Ważne jest, aby odpowiednio i drobiazgowo podejść do konserwacji młóta.

– Jest ono zbyt drogim surowcem, aby je zmarnować. Powinniśmy dbać o nie odpowiednio i dobrze zabezpieczać – mówi pan Żorawowicz, doradca żywieniowy.

Jak podawać młóto?

– Młóto najlepiej podawać w TMR-e. Odważasz dawkę, jaka ci jest potrzebna, mieszasz wszystko i pięknie się razem komponuje, zwłaszcza z kukurydzą – opowiada pan Biel.



Źródło: AgroFoto.pl, 7891Firefox

Przy tradycyjnym systemie zadawania paszy powinniśmy podzielić dawkę młóta na 2 odpasy, po maksymalnie 4 kg. Pozwoli to na dobre wykorzystanie tej paszy i racjonalne zużycie. Bardzo dobre efekty otrzymywali hodowcy skarmiający młóto wraz z kukurydzą i kiszonką z traw. Równie dobrze sprawdza się z **roślinami motylkowymi**, zawierającymi dobrze przyswajalne białko żwaczowe.

Młóto browarniane jest produktem ubocznym, który zrobił **prawdziwą rewolucję w żywieniu bydła mlecznego**. Odpad ten, dający dodatkowy zysk dla browarów, stał się bardzo cenioną paszą treściwą. Pamiętajmy jednak, że nie wszystko złoto, co się świeci. Korzystajmy ze **sprawdzonych źródeł i dostawców**. Bo kupić tanio jest łatwo i równie szybko, jak zaszkodzić swojemu stadu.

Chcesz dowiedzieć się więcej o stosowaniu młóta? Zadzwoń do eksperta: +48718811208

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować

-
-
-
-
-

Submit Rating

Ocena / 5. Liczba głosów

```
{ "@context": "http://schema.org", "@type": "none", "aggregateRating": { "@type": "AggregateRating",  
"bestRating": "5", "ratingCount": "2", "ratingValue": "5" }, "image": "https://www.agrofakt.pl/wp-  
content/uploads/2015/12/krowy3.jpg", "name": "Młóto browarniane: rachunek zysków i strat",  
"description": "Młóto browarniane: rachunek zysków i strat" }
```