

### *Jaką rolę w karmieniu bydła mlecznego pełnią wysłodki buraczane?*

Rolnicy są przyzwyczajeni do stosowania w żywieniu bydła wysłodków mokrych, suchych, i korzonków buraczanych. To była tania, dobra i łatwo dostępna pasza energetyczna, jednocześnie sprzyjająca pracy żwacza. Popularność wysłodków wynikała też z tego, że na terenie województwa podlaskiego są liczne gospodarstwa, które mają zbyt mało areалу ziemi, w stosunku do ilości posiadanych zwierząt. W takich przypadkach gospodarze przyzwyczajeni byli do dokupowania pasz, przede wszystkim właśnie wysłodków. Z tymże z Cukrowni Łapy, która nie specjalizowała się przetwarzaniu surowca, kupowano głównie wysłodki w pierwotnej postaci lub podsuszane, wysłodki melasowane Tofi to produkt konkurujący z paszami pełnoporcjowymi.

### *Jak poradzili sobie rolnicy po zamknięciu Cukrowni Łapy?*

Chcę podkreślić, że zamknięcie Cukrowni Łapy, było problemem nie tylko dla plantatorów buraka cukrowego. Straciła na tym cała gospodarka podlaska. Stracili też handlowcy bydła mlecznego, bo konsekwencją braku wysłodków w paszy był spadek produkcji mleka, jego jakość, a w szczególności względy ekonomiczne.

### *Skąd u Pana pomysł, żeby sprowadzać wysłodki z Głinojecka?*

Docierały do mnie sygnały od rolników, że gdyby było to możliwe, chętnie nadal kupowaliby wysłodki. Po daniu ogłoszenia w prasie dotyczącego sprzedaży wysłodków odbieraliśmy dziennie średnio 20-25 telefonów! Dlatego rozpocząłem poszukiwania i kalkulację, jaką drogą i skąd sprowadzać na Podlasie wysłodki, aby ich cena była jak najbardziej atrakcyjna. Rozważałem sprowadzanie ich z województw dolnośląskiego lub podkarpackiego. Jednak nawet wykorzystanie linii kolejowej, jaka przebiega w okolicach Sokół, nie pozwalało na obniżkę wysokich kosztów transportu. Musieliśmy postawić na producenta, który ma siedzibę jak najbliżej. Cukrownia w Głinojecku jest oddalona od granic województwa podlaskiego podlaskiego 150 km i produkuje znakomite melasowane wysłodki buraczane Tofi lub wysłodki mieszankę Tofi + wzbogacone o białko chronione i wolne od GMO.

### *Okazało się, że to strzał w dziesiątkę...*

Zdecydowanie tak. Zanim zrealizowałem całe przedsięwzięcie, zorganizowałem rolnikom spotkanie z udziałem dr Zbigniewa Lacha z Ośrodka Hodowli Zarodowej w Osiecinach, w którym to stosuje się pasze Tofi. Liczba rolników, których zgromadziła ta konferencja, przerosła moje najśmielsze wyobrażenia. Ponad 120 gospodarzy przyjechało na spotkanie, zadawało szczegółowe pytania. Okazało się, że wielu z nich ma problemy z żywieniem krów, a obecność dr Lacha pozwoliła rolnikom uzyskać odpowiedzi na trudne pytania związane z prawidłowym żywieniem bydła mlecznego. Zorganizowaną przez nas konferencją zainteresował się Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, samorządy gmin i Szkoła Rolnicza w Krzyżewie, kształcąca przyszłych rolników. Wobec tego planuję cykl tego typu spotkań organizowanych w poszczególnych powiatach.

### *Czym szczególnym wyróżniają się melasowane wysłodki Tofi?*

Odkryliśmy super produkt, jakim są pasze Tofi, bez których zdrowe, a przy tym ekonomiczne żywienie krów mlecznych wydaje się niemożliwe. O wielu zaletach melasowanych wysłodków Tofi i mieszanki Tofi + mówił podczas wykładu dr Zbigniew Lach, który cieszy się

dużym autorytetem wśród hodowców, jest uznanym naukowcem, ale co najważniejsze praktykiem. Dr Lach udzielił nam wielu praktycznych wskazówek: jak ustrzec się poważnych problemów w żywieniu bydła mlecznego i pokazał jaką w tym rolę mogą odegrać melasowane wysłodki buraczane Tofi. Dla mnie osobiście najważniejszą informacją, którą otrzymali rolnicy było to, że w OHZ w Osiecinach powszechnie stosuje się pasze Tofi, bez których skonstruowanie zdrowej dawki żywieniowej dla wysokowydajnych krów mlecznych praktycznie nie jest możliwe.

Pasze Tofi to nie są zwykłe suszone wysłodki buraczane, jakie mogliśmy dotychczas nabywać lub, które są dostępne z różnych źródeł, często niewiadomego pochodzenia. Pasze te to: melasowane wysłodki buraczane, co sprawia że wartość energetyczna tych pasz jest na poziomie 7,5 MJ ENL i jest porównywalna do wartości energetycznej kukurydzy lub mieszanka paszowa uzupełniająca Tofi +, która powstaje w wyniku unikalnego połączenia wysłodków melasy i białka roślinnego (zawiera 18% białka), a stosowany proces technologiczny sprawia, że obecne białko ma cechy białka chronionego. Pasze Tofi to dwa w jednym. Z punktu widzenia energii to pasza energetyczna, ale z funkcji, jaką odgrywa w żywieniu, to pasza objętościowa. Posłużę się w tym miejscu słowami dr Lacha - wysłodki Tofi to pasza o dużym potencjale energetycznym, czego pragnie krowa i zerowym ryzyku zakwaszenia treści żwacza, czego pragnie krowa i hodowca. Jest też komponentem, który urozmaica dawkę pokarmową i sprawia, że jest zdrowsza i smaczniejsza.

*Pańska firma jest jedną z trzech w kraju, która z Cukrownią Głinojeck współpracuje na preferencyjnych warunkach. Co to oznacza?*

Wywiązaliśmy się z zadeklarowanych kontraktów z firmą BSO - właścicielem Cukrowni Głinojeck. Dzięki temu zostaliśmy wyróżnieni. Można powiedzieć, że na terenie północno-wschodniej Polski jesteśmy Generalnym Dystrybutorem tej firmy. Co za tym idzie, kupujemy je po atrakcyjnych cenach i po takich też je sprzedajemy.

*Rolnicy przekonali się już do nowego typu wysłodków?*

W dużej części tak i systematycznie rośnie grupa przekonanych rolników. To stopniowe przekonanie wynika z tego, że dotychczas stosowane wysłodki mokre w porównaniu z jedną toną masy były wielokrotnie tańsze. Możliwe to było tylko dlatego, że mokre wysłodki zawierały 10% suchej substancji, reszta 90% masy to po prostu woda. Dziś mamy do zaoferowania produkt, który zawiera 88-90% suchej masy nie wspominając już o korzyściach płynących z melasy, czy wyższej (wolnego od GMO) jakości białka roślinnego. Melasowane wysłodki tofi i mieszanka Tofi + to z punktu widzenia ich jakości, walorów żywieniowych i użytkowych, zupełnie inne pasze. Używając języka motoryzacji można je określić jako „mercedesy” na rynku wysłodków. Zdobywam się na takie określenie, bo czynię to na podstawie opinii zebranych od hodowców których zaopatruję w te produkty, a ich wnioski są zdecydowanie, na tak.

Źródło: Podlaski Agro Nr 6(13)/2008 Białystok

[powrót do menu](#)