

FAKTA OM ANTIBIOTIKAFRI HUSDYRPRODUKTION

Med jævne mellemrum - senest her forleden på DR - er der stort mediefokus på, hvor farligt vores forbrug af antibiotika er. Historierne tager ofte udgangspunkt i de store mængder, den intensive danske svineproduktion bruger for at holde så mange dyr i live som muligt.

Hvert år dør 25.000 europæere af sygdomme, forårsaget af bakterier, der har udviklet antibiotikaresistens.

Der har været et hav af forskellige lovgivningsmæssige tiltag, der skal få landbruget til at sætte forbruget af antibiotika ned. Og selv om de danske producenter har et lavere forbrug end mange andre lande i Europa, er det ikke lykkedes for alvor at nå de begrænsnings-mål, skiftende regeringer har sat sig.

Det nugældende politiske veterinærforslag består blandt andet af den såkaldte 'gult kort'-ordning, der 'straffer' producenter, med et stort forbrug af antibiotika med ekstra kontrolbesøg og bøder. Alligevel er der en hård kerne af producenter, der flokmedicinerer dyr og har et ekstraordinært forbrug.

Men findes der overhovedet en mulighed for at producere fx svin i Danmark uden brug af antibiotika, så vi slipper for handlingsplaner og bortforklaringer?

Ja. I de sidste 10 år har Jens' virksomhed European Protein <http://www.europeanprotein.com> forsket i og arbejdet med at fermentere protein og omdanne det til et slags 'kosttilskud', som både dyr og mennesker kan spise.

Historien er enkel:

- European Protein forarbejder soja, raps, tang og andre proteiner med en hemmelig fermenterings(gærings)metode, der gør, at råvarerne kommer til at indeholde forskellige sundhedsfremmende stoffer og alle de gode mælkesyrebakterier, der holder både dyre- og menneskemaver sunde.
- Med European Proteins produkter kan mikrobioten i tarmen reguleres, så de sygdomsfremkaldende bakterier holdes på et lavt niveau og erstattes med sunde mælkesyrebakterier. Derved undgås diarre og andre mave- tarmsygdomme.
- For tiden taler alle om den koreanske spise Kimchi, der blandt andet er kåret til at være en af verdens fem sundeste retter, fordi dens indhold er sundhedsfremmende stoffer er så højt. I en rapsblanding, som er blevet forarbejdet af European Protein er der op til 50 gange så mange af de gode, stoffer som i Kimchi!
- I raps-tang-blandingen opstår der andre stoffer som er antiinflammatoriske.
- Det fermenterede protein bliver tørret til pulver, der kan tilsættes til fx dyrefoder.
- Landmænd, der giver deres dyr pulveret, oplever, at de kan nedsætte deres antibiotikaforbrug med 80-90 pct.
- OG der er en forsøgsproduktion i gang med svin, der er produceret 100 pct. antibiotikafrit. Der er altså bedre end økologisk svinekød, der GERNE må medicineres, når de er syge.

Der bliver i øjeblikket produceret ca. 3500 grise ugentligt hos forskellige landmænd under dette koncept. Poul Jensen, Thomas Jessen, Heiko Johanning og HC Gæmelke producerer grise til Dansk Supermarked. De flyver ud af køledisken.

TV2 har lavet et fint indslag om sagen her:

<http://nyheder.tv2.dk/erhverv/2016-09-17-svinekoed-fra-antibiotika-fri-grise-hitter-hos-danskerne-butikkerne-kan-ikke>

Senest er Jens' produkt blevet centrum for et EU-forskningsprojekt til 33 mio, hvor det skal testes, om foderet også kan afhjælpe kroniske mave-tarm-lidelser hos mennesker. Det kan I læse mere om her:

<http://www.dr.dk/nyheder/regionale/trekanten/syge-skal-spise-grisefoder-kan-maaske-lindre-kroniske-mavelidelser>

Jens Legath, adm. direktør og ejer, European Protein

Rulle Grabow Westergaard

Grabow Kommunikation

Madvigs Alle 13

1829 Frederiksberg C

Telefon: 30 25 03 55

www.grabowkommunikation.dk