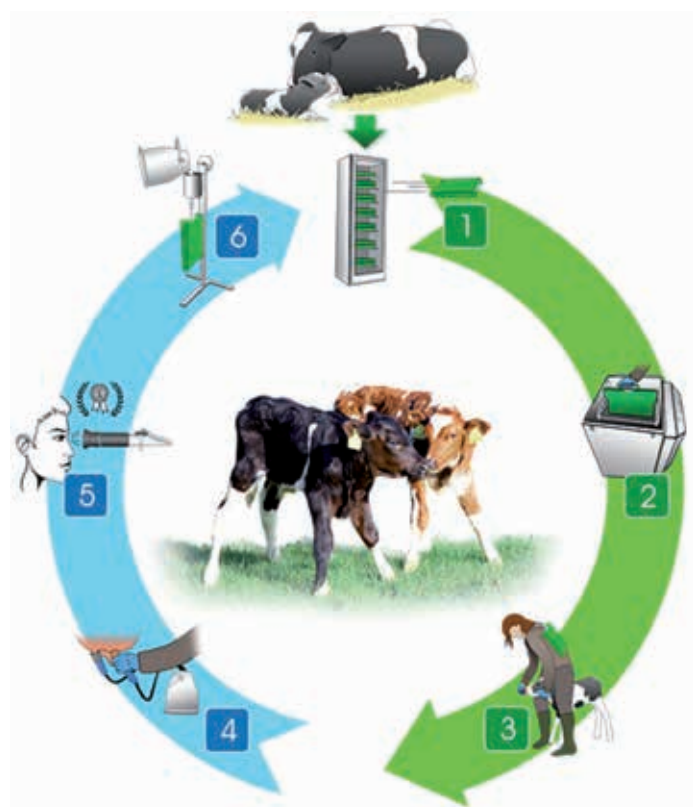


Biestmanagement met pasteurisator van Hooibeekehoeve onder de loep

TWEE JAAR GELEDEN TOEN ER EEN NIEUWE KALVERPROEF STARTTE, IS OOK HET BIESTMANAGEMENT OP DE HOOIBEEKHOEVE VOLLEDIG VERANDERD. KALVEREN KRIJGEN NIET MEER STANDAARD BIEST VAN HET MOEDERDIER MAAR GEPASTEURISEERDE BIESTMELK UIT DE VRIEZER. NA RUIM TWEE JAAR GEBRUIK VAN DE PASTEURISATOR EEN AANTAL ERVARINGEN UIT DE PRAKTIJK...

Toen we bij de start van een nieuwe kalverproef de kans kregen om met een 'Coloquick' te werken die de biestmelk gaat pasteuriseren vooraleer toe te dienen aan het kalf, hebben we deze kans met twee handen gegrepen. Op deze manier kunnen we het biestmanagement meer standaardiseren voor onze vaarskalveren die we verder opvolgen in een praktijkproef.

Voorheen werkten we via het principe van de vier V's: **Veel**, **Vlug**, **Vers** en **Vaak**. Veel en vlug biestmelk verschaffen blijft de absolute basis in ons management! Vers en vaak is dus enigszins gewijzigd in die zin dat de biestmelk eerst gepasteuriseerd en ingevroren wordt vooraleer het kalf het colostrum te drinken krijgt. De biestmelk is uiteraard wel heel vers bij het pasteuriseren. En vaak, de kalveren kregen vroeger 6 keer biestmelk. Nu krijgen ze één maal 4 liter biest, daarna schakelen ze over op kunstmelk. (In de individuele huisvesting krijgen ze de melk via een speenemmer. Bij de verhuis naar de groepshokken schakelen ze over naar een kalverdrinkautomaat.)



Principe biestprotocol met Coloquick (bron: www.coloquick.com)



Met de coloquick werken we nu volgens dit protocol: Een pasgeboren kalf wordt direct bij het moederdier weg gehaald en krijgt binnen het uur 4 l biest van de gecontroleerde en gepasteuriseerde voorraad uit de diepvriezer. Niet meer per definitie van het moederdier, wel van een stalgenote dus we spreken wel van 'bedrijfseigen biest met bedrijfseigen antistoffen'. Een biestcassette uit de diepvriezer wordt hiervoor opgewarmd in een warmwaterbad van 42 °C gedurende ongeveer een half uur terwijl het voortdurend roteert in het waterbad.

Eens het kalf zijn biestmelk op heeft, gaan we de (net gekalfde) koe melken. Van deze biest wordt eerst de kwaliteit gemeten en als die goed is, gaan we pasteuriseren. Dit duurt anderhalf uur op een temperatuur van 60 °C. Nadat de kwaliteit en het koenummer genoteerd is, kan de cassette in de diepvriezer.

Maar hoe zit het nu met die biestkwaliteit? Zoals bij heel veel zaken, meten is weten! En daarvoor hebben we op de Hooibeekehoeve een refractometer. Een voordeel van de methode om de biestkwaliteit met een refractometer te meten is dat de meting onafhankelijk is van de temperatuur van de melk. Dat is anders met een densitometer, waar de temperatuur van de melk 20 °C moet zijn anders krijg je foute interpretaties.

Het principe van de refractometer is heel eenvoudig. Je laat een druppel biestmelk vallen op het glaasje van de (digitale of analoge) refractometer en dan lees je een

Brix meting	IgG in mg/ml	Kleur colostrummeter	DS % melk in oplossing	
10	0	[Red]	9,5	
11	0		10,6	
12	0		11,7	
13	0		12,8	
14	0		13,9	
15	0		15	
16	0		16	
17	0		17	
18	0		18	
19	12		19	
20	24		[Orange]	20,1
21	35		[Yellow]	21,2
22	47		[Light Green]	22,3
23	58		[Green]	23,4
24	70			24,5
25	82			25,6
26	93			26,7
27	105			27,8
28	116	28,9		
29	128	30		
30	139	31		
Brix meting	IgG in mg/ml	Kleur colostrummeter	DS% melk	

Tabel om de kwaliteit van de biestmelk te beoordelen adhv het gemeten brix-percentage (bron: Sloten bv)

percentage brix af. Dit 'brix-getal' is gecorreleerd met de droge stof en het aantal antistoffen in de biestmelk. Hoe hoger de 'brixwaarde' hoe beter de kwaliteit van de biestmelk. Boven de 23 % brix wordt de biest als goed gekwalificeerd, waarbij hoger dan 26 % zeer goed is. De afgelopen twee jaar hebben wij een gemiddelde brixwaarde van 22 % gemeten in onze biestmelk, met een redelijk grote variatie van 12 tot 30 % brix. Over het algemeen zien we dat de biestkwaliteit bij vaarzen en bij koeien die veel biest produceren wat lager uitvalt. Dit omwille van het verdunningseffect bij die laatste categorie. De kwaliteit van de biestmelk alsook het koenummer waarvan de biestmelk afkomstig is, wordt zorgvuldig genoteerd omdat die gegevens mee genomen worden in ons onderzoek. Achteraf kan je altijd de oorsprong van de biestmelk terug nagaan.

De ervaringen met het huidig biestprotocol zijn goed. We hebben op deze manier meer zekerheid dat we aan onze

kalveren voldoende kwaliteitsvolle biest verstrekken op de gewenste temperatuur. Dankzij het gestandaardiseerd biestprotocol kunnen we de start voor de kalveren optimaliseren waarvan ook verdere groei- en gezondheidsgegevens geregistreerd worden in ons praktijkonderzoek. Door het pasteuriseren, gaan we bovendien eventueel aanwezige ziektekiemen afdoden of heel sterk reduceren zodat bijvoorbeeld mogelijks aanwezige *Mycoplasma bovis* minder kans krijgt om kalveren te besmetten. Sinds het toepassen van het nieuwe biestprotocol merken we duidelijk minder ziekteproblemen bij onze kalveren wat een heel belangrijke surplus is! Kortom het huidige biestmanagement met pasteurisator past uitstekend in onze bedrijfsvoering.

JAARLIJKSE OPENDEUR

9 april 2017
vanaf 10 uur

Vee-en Kalverhandel

VLB




IEDERE VRIJDAG:
MAGERE MARKT
VANAF 18 U. TOT 22 U.

W.BL – MAGER VEE, STIEREN VOOR
VETMESTERIJ, FOKVEE, DRACHTIGE
VAARZEN, DEKSTIEREN, SLACHTVEE
MELKVEE EN EMBRYOVAARZEN
ALLE PRIJSKLASSEN

**VAN LOOKE BERNARD
& ZOON**

Heirstraat 63, Lotenhulle
(E 40, afrit 11 AALTER;
richting Deinze (4 Km))

T: (051) 68 69 99
GSM Bernard : (0475) 74 30 20
GSM Bert : (0475) 74 30 22
Veehandel.vlb@skynet.be

Els Stevens, melkveeonderzoeker Hooibeekhoeve