

mejeri



TEMA

Mælk & Sundhed

2 **Effekt** | 3 **Kvoteudvidelse** – Tydeligt signal fra EU | 4 **Portræt** – Mejeriforeningens Bruxelles-kontor
6-7 **LMU** – Fotoreportage fra tre dage i hal Mmmm... | 8 **Mælkemangel** – Hvor blev mælken af? | 9-12 **Tema** – Mælk & Sundhed
13 **Gourmetprisen** – Historien om høosten | 14 **Statistik** – Tyrkisk mælkeudvidelse | 15 **Mejerinoter**



Det sker

10. december

Hvad skal vi spise?
Fremtidens uddannelser på fødevarerområdet
Det Nationale Fødevarerforum
Eigtveds Pakhus, København

12. december

Mejeriforeningens bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

2008

18.-27. januar

Grüne Woche, Berlin
www.gruenewoche.de

29. januar

Mejeriforeningens bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

2.-5. marts

FoodExpo
Messecenter Herning
www.foodexpo.dk

3. marts

Mejeriforeningens bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

23. april

Mejeriforeningens bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

8. maj

Mejeriforeningens generalforsamling
Radisson SAS Hotel, Århus

25. juni

Mejeriforeningens bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

4. september

Mejeriforeningens bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

22. oktober

Mejeriforeningens bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

11.-13. november

Landsmejeriudstilling
Messecenter Herning
www.landsmejeriudstillingen.dk

17. november

Mejeriforeningens kredsmede
Comwell, Rebild Bakker

18. november

Mejeriforeningens kredsmede
Comwell, Kolding

3. december

Mejeriforeningens bestyrelsesmøde
Mejeriforeningen, Århus

Effekt

Glasset er tomt, mælken er drukket. Og hvad betyder det så for sundheden? Traditionelt har forskere angrebet dette store spørgsmål ved at skille mælken ad – helt ned i de mindste bestanddele: Fedt, calcium, kulhydrater, proteiner, etc. . . .

I virkeligheden sker der også 47 andre ting samtidig, og reaktionerne blander sig i hinandens udfald.

Derfor må kost og livsstil i højere grad vurderes samlet for at få et meningsfyldt resultat.

Kost og livsstil må i højere grad vurderes samlet for at få et meningsfyldt resultat.

Alder, aktivitet, køn, generelle kostvaner, alkoholforbrug, rygning, etc. har selvfølgelig også betydning for mange helbreds faktorer. Derfor er det ofte frygtelig vanskeligt at eftervise, at den virkning, man fandt i laboratoriet, har nogen gennemslagskraft ude i det virkelige liv. For der spiser vi mennesker som bekendt, hvad der passer os, når det passer os.

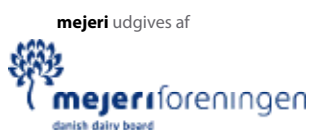
Et af de mange forskningsområder, hvor dette gør sig gældende, er på 'DASH-kosten' – en kost, som er i stand til at sænke blodtrykket. DASH blev præsenteret ved Mejeriforeningens konference i København den 22. november – det kan du læse mere om i månedens tema s. 9-12.

Noget af det interessante ved DASH er, at studiet faktisk er succesfuldt efterprøvet ude blandt virkelige mennesker i deres virkelige liv. Mælken har en væsentlig plads i DASH-kosten, og resultaterne viser, at når magre mælke- og mejeriprodukter spises sammen med bl.a. grønsager, frugt, nødder og fisk i en fedtfattig kost, ser man en kraftig blodtryksænkende virkning.

Og nogle mener, at mælken har en selvstændig blodtryksænkende effekt. Men det ved vi faktisk ikke med sikkerhed.

Det gode for mejeribranchen er, at mælken indgår i DASH-kosten i samme mængdeforhold, som Fødevarestyrelsen anbefaler: ½ liter mager mælk og nogle skiver ost. Vores opgave er fortsat at skubbe på for at få danskernes forbrug op på denne anbefaling. Nu er der yderligere et argument. ■

Susan Rønholt Hansen
Chefrådgiver, Mælk & Ernæring



Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Tlf. +45 8731 2000
Fax +45 8731 2001
www.mejeri.dk

Redaktion

Turid Fennefoss Nielsen (ansv.)
Peter Biisgård
Rasmus Holm Thomsen

Layout og produktion

Marianne Kalriis
Birgit Winther Sørensen

Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

Annoncesalg

DG Media as
tlf. 7027 1155 – fax 7027 1157
epost@dgmedia.dk

Abonnement

Årsabonnement:
kr. 400,-
Kontakt Hanne Juul
tlf. 8731 2119,
han@mejeri.dk

Oplag

3.500 månedligt
Kontrolleret oplag: 1.051
1. juli 2006-30. juni 2007
Kontrolleret af:
Fagpressens Medie
Kontrol

Indholdet af mejeri må
gengives med kilde-
angivelse.

Materiale indsendt uop-
fordret kan ikke forventes
returneret.

ISSN 1604-1259

Kvoteforøgelse får primært signalværdi

Potentiale. Alt tyder på, at mælkekvoten bliver ekstraordinært forøget fra d. 1. april 2008. Resultatet kan blive mindre ændringer hos mejerierne og en produktionsmæssig udfordring for mælkeproducenterne.

Lige nu cirkulerer i EU-kredse en ikke-offentliggjort kommissionsrapport om den europæiske mejerisektor. Rapporten, som udgives den 12. december, slår fast, at den seneste udvikling i branchen muliggør en udvidelse af mælkekvoten på i hvert fald 2 pct. fra 1. april 2008. Detaljerne er dog stadig til debat, og endnu står det ikke klart, om man i rapporten måske ender med at foreslå en udvidelse på op til 3 pct. Og det er oven i den forøgelse på 0,5 pct., der blev fastlagt allerede i Agenda 2000-reformen.

En udfordring for mejeribrug

I Mejeriforeningen formodes det, at især osteproduktionen kan blive påvirket, hvis mejerierne får mere mælk.

"Ostepriserne på verdensmarkedet viser, at det igen er rentabelt at producere ost," udtaler *Kristian Svendsen*, chefkonsulent i Økonomisk-politisk sekretariat hos Mejeriforeningen. "En naturlig udvikling, i hvert fald for de mindre mejerier, vil være, at der kommer et fornyet fokus på ost."

Hos Arla Foods supplerer *Thomas Carstensen*, salgsdirektør i Global Ingredients:

"Med en større kvote behøver vi i hvert fald ikke fortsætte med at nedtrappe produktionen af pulver, som prismæssigt har gode vilkår. Men jeg tror ikke, vækstraten i osteproduktionen kommer til at stige mere, end vi ser for øjeblikket."

Hos Dansk Kvæg forsøger man at få overblik over kvoteforøgelsens betydning for de danske mælkeproducenter.

"En kvoteudvidelse på 2,5 pct. svarer stort set til den normale ydelsesfremgang. Vi skal derfor fastholde den nuværende bestand af malkekøer for at kunne udnytte landekvoten. Det kan i sig selv betyde en mindre ydelsesfremgang, end vi er vant til, så vi skal lægge os i selen for produktionsmæssigt at kunne udnytte de ekstra procent," vurderer *Arne Munk*, kvægpolitisk chef hos Dansk Kvæg.

"Men det er den rigtige måde at afvikle kvoten på, og signalværdien vejer i sig selv tungt," mener han.

Gradvis afvikling får opbakning

EU's landbrugsministre fik på et ministerrådsmøde for nylig lejlighed til at kommentere en kvoteudvidelse, og der er blandede opfattelser af forslaget om en såkaldt "blød landing" – dvs. en gradvis udfasning af kvoten. To af de større medlemslande, Frankrig og Tyskland, har stadig ikke meldt klart ud, men forholder sig afventende. Mange mindre lande, men også et stort land som Storbritannien, og nye EU-lande som Rumænien og Bulgarien støtter dog op om en skånsom afvikling af mælkekvoterne, som forventes at være helt væk i 2015.



Det er en udfordring at få køerne til at producere mælk nok til udnyttelse af højere kvote, mener Arne Munk fra Dansk Kvæg. Foto: Lene Kruse

Måske mere end 2 pct.

Fra Mejeriforeningens side arbejdes der fortsat aktivt hen imod en forøgelse på mindst 2 pct. og helst 3 eller 4 pct.

"En kvoteudvidelse vil hænge logisk sammen med EU's mål om liberalisering af markedet. Vi går efter mere end 2 pct., fordi vi mener, at et konkurrencedygtigt land som Danmark på sigt kan profitere af mere end det," siger *Katja Murray*, EU-konsulent på Mejeriforeningens kontor i Bruxelles. Hun har i den sidste tid fulgt EU-landenes holdninger tæt for at vurdere, i hvilket omfang der har været stemning for en kvoteudvidelse.

En obligatorisk del af beslutningsproceduren er høring af parlamentsmedlemmerne, som i begyndelsen af marts 2008 skal forelægge Ministerrådet en såkaldt "betænkning". Den indeholder en vurdering af forslaget og vil med al sandsynlighed udtrykke enighed med Kommissionen. I slutningen af marts forventes Ministerrådet endeligt at vedtage forslaget. Om forøgelsen bliver på 2 pct. eller mere, må tiden vise. ■

Elin Aarestrup Sørensen, eas@mejeri.dk

Kvoteopfyldelse		
Land	Pct.	Bemærkninger
Danmark	99,2	30 mio. kg mælk mindre end samme tidspunkt sidste år
Sverige	89	Hidtil laveste produktion nogensinde
Tyskland	98,7	Der ventes en mindre overskridelse ved kvoteårets udgang
Nederlandene	99,4	Kvoten forventes fuldt udnyttet
Storbritannien	94,5	Laveste mælkeproduktion nogensinde uden udsigt til bedring
Irland	100	Kvoten forventes fuldt udnyttet
Frankrig	97	Minimalt lavere end samme tidspunkt sidste år
Italien	Ingen data	Har samtlige år overskredet kvoten, (sidste år med 6 pct.), overskridelse forventes også i år

Kilde: diverse nationale statistikker



Man kan ikke snyde sig til indflydelse

Bruxelles. Der er ikke meget limousinekørsel og jagtrejser over arbejdet som lobbyist i Mejeriforeningen. Men et godt netværk og holdbare argumenter er alt, når de skal påvirke beslutningstagere i EU.

Evnen til at kunne præge et lovforslag i EU afhænger først og fremmest af de gode argumenter. Mejeriforeningens Bruxelles-kontor bringer budskaberne videre fra det danske bagland til politikere og embedsmænd i Bruxelles. Foto: European Community, 2007

Mejeriforeningens kontor i Bruxelles ligger kun få meter fra Europa-Parlamentet. Telefonerne kimer om kap, og jakkerne hænger på en stumtjener uden for kontoret, så den hurtigt kan gribes på vej ud af døren til næste møde. Der kommunikeres hele tiden og på alle tænkelige måder.

”Vi arbejder i et system, hvor udvekslingen af oplysninger er fundamental. Embedsmændene fortæller os, hvad Kommissionen arbejder med, og vi hjælper dem med faglig viden og information om branchen,” forklarer *Hans Bender*, afdelingschef i Bruxelles.

Den omfattende samling af porcelænskøer, som troner i vindueskarmen på Hans Benders hjørnekontor, afslører tilhørsforholdet til mejeribranchen. I kontorerne ved siden af har sekretær *Helle Holm* og de to andre EU-konsulenter *Katja Murray* og *Kasper Thormod Nielsen* deres arbejdsplads.

Lidt af en menneskekender

Hans Bender taler ivrigt med telefonrøret i den ene hånd, mens den anden hånd leder i papirbunkerne på skrivebordet. Ordene flyder skiftevis på fransk, dansk og engelsk, og tonen varierer fra meget bestemt til drillende og kærlig. Efter mere end 15 år i Bruxelles ved han præcis, hvordan han skal tale til embedsmændene og ikke mindst deres sekretærer, som ofte er forskellen på, om man kommer igennem eller ej.

”Der er ingen mennesker, som gider kun at tale om arbejde. Så man er nødt til at vide lidt om, hvem de er, og hvilke interesser de har. Hvis en embedsmand og

jeg begge er interesseret i fiskeri, har vi et fælles udgangspunkt, og så er det lettere at få skabt god kontakt,” siger han.

Gode argumenter er afgørende

Evnen til at kunne præge et kommende lovforslag afhænger først og fremmest af de gode argumenter. Derfor har afdelingen tæt kontakt til både Mejeriforeningen og mejerier hjemme i Danmark.

”Vi er afhængige af at få klare holdninger og faglig viden hjemmefra, som kan hjælpe os med at finde de gode argumenter, som skal overbevise beslutningstagerne,” siger Kasper Thormod Nielsen.

”Vi skal være en slags spåkoner, som kan se, hvad fremtiden bringer.”

Katja Murray, EU-konsulent

Samarbejdet med andre organisationer er også vigtigt for at kunne stå stærkere over for beslutningstagerne, og der er naturligvis også interesseorganisationer med modsatrettede holdninger. Derfor bygges der hele tiden alliancer og modal-liancer.

”Vi rakker ikke ned på hinanden, men man kan stille modparten i et tvivlsomt lys ved at have bedre argumenter end dem,” siger Hans Bender.

Mælken er nem at forsvare

Lobbyisme kan opfattes som en mistæn-

kelig affære. Men sandheden om de mennesker, som trækker i trådene bag kulissen, er slet ikke så fordækt. Målet for Mejeriforeningens afdeling i Bruxelles er at påvirke beslutningstagerne, så de tager højde for mejeribrugets interesser, men det kan kun gøres via ærlige midler.

”Det er vigtigt, at vi bevarer vores troværdighed. Blicher du først grebet i at lyve, er alt tabt,” siger Hans Bender og fortsætter:

”Vi vil aldrig gå ud og forsvare en sag, vi ikke tror på. Mælk er heldigvis et godt produkt, som det ikke er svært at forsvare. Og vi grisser ikke med råvaren i Danmark.”

Man kan spå om fremtiden

Lobbyisterne skal også vide, i hvilken retning et lovforslag bevæger sig, og hvordan det på forskellige måder kan påvirke mejeribranchen. Derfor har afdelingens medarbejdere jævnlig kontakt til embedsmænd og politikere, og de holder sig orienteret ved at læse kommissærernes taler og følge med i medierne.

”Vi skal være en slags spåkoner, som kan se, hvad fremtiden bringer. Vi skal hele tiden være på forkant med situationen, så vores mening bliver hørt, og vi kan sætte vores præg på det endelige lovforslag,” forklarer Katja Murray.

En af afdelingens næste store opgaver bliver at kæmpe for, at der i EU skelnes mellem industrielt fremstillede transfedtsyrer og naturlige transfedtsyrer, da de naturlige transfedtsyrer i mælkeprodukter ifølge undersøgelser er ’sundere’ end de industrielt fremstillede transfedtsyrer. ■

Marie Gribel Vorum, mgv@mejeri.dk

50 years of perfect Pure-Pak



Tak for nogle
gode timer på
FoodPharmaTech
2007 i Herning



ELOPAK
DENMARK

Kvalitetsemballager og totale
emballage-systemer til
mejerier og fødevarerproducenter

Elopak Denmark
Tlf. 87 43 51 00 • www.elopak.dk

Tre dage i hal Mmmm ...

Tradition. Efter en afstikker til Mejeriforum i København var Landsmejeriudstillingen tilbage i Herning i vanlig stil. Sådan da. Som noget nyt blev produkterne bedømt for øjnene af gæsterne i hal M.

FOTOS: LARS AARØ/FOKUS-FOTO

Lange rækker af gæster, der snor sig gennem en labyrint af borde med mælk, smør, ost, yoghurt og desserter i alle afskygninger. Kittelfolket i deres hvide uniformer. Vinderne på scenen med Flora Danica-tallerkener og blomsterbuketter i favnen.

Efter en afstikker til Forum i København sidste år var Landsmejeriudstillingen den 13.-15. november tilbage i vante brancherammer i Messecenter Hernings hal M. Denne gang udbygget med Scandinavian Dairy Contest, som sædvanen foreskriver. Alt var, som det plejede.

Og så alligevel. Årets udstilling bød på et par nyskabelser, en overraskelse og en episode af de rigtig trøelse.

Finaledommere foran scenen

Den største nyskabelse var selve bedømmelsen af mejeriprodukterne. I mod sætning til tidligere blev samtlige 1.500 produkter tildelt karakterer i Herning dagen inden åbningen. De holdvindende produkter (36 stk.) blev herefter udtaget til en finale på selve åbningsdagen, hvor 8 udvalgte mejeridommere foran scenen i udstillingshallen bedømte produkterne.

Det ville være en overdrivelse at påstå, at synet af de dybt koncentrerede dommere på arbejde trak publikum til i store mængder.

“Det kan helt klart gøres bedre, og det bliver det også,” erklærer udstillingens sekretær, *Sven Ålborg*. “Vi valgte helt bevidst at lægge forsigtigt ud for at se, om det overhovedet var muligt at afvikle en sådan finale under selve udstillingen. Det var det, og nu skal vi have kigget på, hvordan vi kan gøre formen mere spændende. Måske skal vi næste år have en konferencier, der udspørger dommerne undervejs, ligesom man kender det fra verdensmesterskabet i ost i USA,” forklarer han.



Landsmejeriudstillingen er en overflod af mejerigtige fristelser. Som her ved standen med produkter fra årets dyst om Mejeribugets Gourmetpris, hvor en serie smagsprøver på smør og ost blev rundet af med vinderisen fra Hansens Flødeis (med Valrhona chokolade) og rødgrød med 24 pct. fløde. Forhenv. mejerichef på Samsø Mejeri, *Hans Nicolaj Nielsen*, tester kvaliteten.

Norsk sejr

Nyt var det også, at den hidtidige danske dominans i den skandinaviske konkurrence blev brudt, da *Marit H. Reierstad* og *Bjørn Rømo* fra Tine Meierier Øst i Norge blev kaldt på scenen som vindere af konsumkategorien med en yoghurt 3,8 pct. med banan.

Islandsk skuffelse

Knap så heldige – for nu at udtrykke det meget mildt – var de islandske deltagere. En lille uge inden udstillingen åbnede, landede et transportfly med godt 270 mejeriprodukter fra Island i Norrköping lufthavn i Sverige. Og længere kom de ikke. På grund af forviklinger med de svenske told- og

veterinærmyndigheder fik produkterne ikke tilladelse til at blive sendt videre til Danmark. Dagen inden Scandinavian Dairy Contest slog dørene op, blev de islandske mejeriprodukter destrueret i Sverige.

“Vi er utrolig skuffede,” lød meldingen fra laboratorieleder *Geir Jonson*, MS, som stod i spidsen for den islandske delegation i Herning. “Vi har forberedt det her i to år, så det er et stort arbejde, der nu er ødelagt. Hvis vi skal være med igen, skal vi være 100 pct. sikre på, at varerne kan nå frem.”

De islandske mejerier er i gang med en undersøgelse, der skal klarlægge, hvem der har ansvaret for, at mejeriprodukterne aldrig nåede frem til Herning. ■

Peter Biisgård, pbi@mejeri.dk

Find forskellen. Årets vindere af Scandinavian Dairy Contest og danmarksmesterskabet i mejeriprodukter. Ligheden mellem de billeder er et udtryk for, at de danske mejerier - endnu en gang - klarede sig rigtig godt i den store skandinaviske kappestrid. De bedst placerede danske mejeriprodukter i den store dyst bliver nemlig kåret til danmarksmestre i de respektive kategorier.



Scandinavian Dairy Contest. Fra venstre H.K.H. Prins Joachim, vindere **konsum:** Laboratoriechef Marit H. Reierstad og afdelingschef Bjørn Rømo fra Tine Meierier Øst, Norge (Litago yoghurt banan, 3,8 pct), vindere **smør:** Mejerichef Rene Fredgaard og afdelingsleder Lene Frederiksen fra Arla Foods Holstebro Mejeri (250 g LURPAK usaltet), vindere **ost:** Mejerileder Christina Kofoed-Jensen og mejerichef Per Olesen fra Bornholms Andelsmejeri (4 kg danablu 60+) samt formand for Mejeriforeningen Bent Juul Sørensen og formand for Landsmejeriudstillingens udstillingsudvalg Henning Clausen.



Danmarksmestre. Fra venstre H.K.H. Prins Joachim, vindere **konsum:** Produktionsleder Ulrik Brochstedt Hansen og mejerichef Mette Ræbild Nørgaard fra Arla Foods Slagelse Mejeri (sødmælksyoghurt m. pære/banan), vindere **smør:** Mejerichef Rene Fredgaard og afdelingsleder Lene Frederiksen fra Arla Foods Holstebro Mejeri (250 g LURPAK usaltet), vindere **ost:** Mejerileder Christina Kofoed-Jensen og mejerichef Per Olesen fra Bornholms Andelsmejeri (4 kg danablu 60+) samt formand for Mejeriforeningen Bent Juul Sørensen og formand for Landsmejeriudstillingens udstillingsudvalg Henning Clausen.



Kittelfolket spillede som altid en central rolle. Til venstre er dommerne under ledelse af konsulent Søholt Hansen, Mejeriforeningen, i gang med at votere under den nye finalebedømmelse, som foregik i hal M i forbindelse med udstillingens åbning. Til højre handler det om en af de utallige dialoger med udstillingens gæster. I kittlen ses forhenværende produktionsleder Flemming Nielsen.

Inspiration er en af de sikre gevinster på en landsmejeriudstilling. I år var udstillingen en del af Foodpharmatech, hvilket trak relativt mange udenlandske gæster til. Godt 9.000 mennesker besøgte årets mejeriudstilling. På billedet er mejeritekniker Gabriela Žiklova fra det slovakiske mejeriselskab Milsy i færd med at sikre sig et par gode ideer.



Vin til osten var et af flere populære tilbud på en stand med tilbehør. Som noget nyt kunne gæsterne frit sammensætte en tallerken med produkter fra udstillingen og runde anretningen af med honning, snapsemarinerede valnødder m.m. Områdekoordinatoren Hanne Haubo skænker op.



God smag. H.K.H. Prins Joachim var synligt veltilpas med kvaliteten af adskillige af de udstillede mejeriprodukter. På billedet er han flankeret af Mejeriforeningens formand Bent Juul Sørensen og udstillingsudvalgets formand Henning Clausen.



Mælkesovs med valgfæsk. Åbningsdagen den 13. november var som bekendt også dagen, hvor danskerne skulle stemme til folketingsvalget. Karolines Køkken markede dagen med at servere valgfæsk fra sin stand.





Hvor blev mælken af?

Efteråret er traditionelt lavsæson for mælkeproduktion. I år har køerne givet ekstraordinært lidt mælk, og det har kunnet mærkes på mejerierne. Foto: Jens Tønnesen/Dansk Landbrugs Medier

Mælkeproduktion. Mens der efterspørges mælk som aldrig før, og mælkeprisen sætter nye rekorder, har mange danske mælkeproducenter svært ved at opfylde kvoten. Her i efteråret har mælkeproduktionen været historisk lav.

Midt i november lå mælkeproduktionen godt 21 mio. kg under kvoten, hvilket er historisk lavt. Det har kunnet mærkes på mejerierne – ikke mindst hos Arla Foods, som har modtaget knap 20 mio. kg mindre mælk fra sine andelshavere end ventet ud fra kvoterne. Derudover forsvandt 40 mio. kg mælk i august, da en række andelshavere ulovligt forlod selskabet, og fra nytår kommer der yderligere til at mangle 260 mio. kg, når den store gruppe på omkring 170 andelshavere lovligt forlader selskabet. Det giver anledning til bekymring i Arla Foods, hvor viceadm. direktør *Povl Krosgaard* siger:

”Man kan sige, at den lavere produktion gør situationen ondt værre. Vi har i forvejen øget pulverproduktionen på bekostning af ost, men vi vil nødtigt skære mere, for vi tror, at osteproduktionen skal op igen inden så længe.”

Også på Thise Mejeri har man de seneste måneder kunnet mærke en mindre nedgang i indvejsningen.

”Vi har måttet skrue lidt ned på vores osteproduktion i en periode, men nu ser

mælkeproduktionen heldigvis ud til at være på vej op igen, og de andelshavere, jeg har talt med, regner med at udnytte deres kvote fuldt ud inden kvoteårets udløb,” siger mejeribestyrer *Poul Pedersen* fra Thise Mejeri.

Mange forklaringer

Ud over at efteråret traditionelt er lavsæson for køernes mælkeproduktion, skyder *Poul Pedersen* også skylden på den småkolde sommer. De forholdsvis lave temperaturer har lagt en dæmper på græssets vækst, som især har betydning for ydelsen hos de økologiske besætninger.

Men selvom sommeren var elendig, er det dog langt fra den eneste forklaring på den lavere ydelse. I bladet *Dansk Kvæg* Nyt nr. 21 forklares nedgangen med blandt andet højere foderpriser og mangel på både kvier og arbejdskraft.

Herluf Dose Christensen, afdelingsleder i Mælkeudvalget, der administrerer den danske landekvote, fortæller, at det langt fra er første gang, kvoten ikke er fuldt udnyttet på denne tid af året:

”Vi har før været langt bagefter, men alligevel er landekvoten – med undtagelse af et enkelt år – til sidst blevet udnyttet fuldt ud. Sådan kan det også gå i år, hvor mange måske spekulerer i at overskride deres kvote en smule, fordi de regner med, at landekvoten ikke overskrides,” siger *Herluf Dose Christensen*.

Han tilføjer, at tillægsafgiften for at overskride mælkekvoten på 2,07 kr. pr. kg ligger væsentligt under den nuværende mælkepris, og det ansporer ikke ligefrem til at bremse op i leverancerne.

Endelig er der også spekulationerne om, hvorvidt – eller måske nærmere hvornår – mælkekvoten bliver forhøjet. (Se artiklen side 3).

Tro på mere mælk

Selvom Arla Foods har oplevet mælkeangel her i efteråret, tror viceadm. direktør *Povl Krosgaard* på, at der på længere sigt vil komme mere mælk i selskabet igen. ”Det bedste værktøj til at øge indvejsningen er naturligvis en høj afregning, og vi har foreløbig hævet prisen med 80 øre hen over efteråret. Og hvis EU oven i købet udvider kvoterne i de kommende år, er det ulogisk at mangle mælk,” siger han.

Derudover skal nye vedtægter i Arla Foods tilskynde store, effektive producenter til en endnu større produktion, og endelig har Arla bedt de andelshavere, som er på vej ud af selskabet, om at overveje situationen endnu en gang, inden de ved årsskiftet er definitivt udmeldt. ■

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk

Rådgivernes forklaringer på faldet i mælkeproduktionen

- De høje foderpriser har fået nogle landmænd til at holde lidt igen på foderniveauet.
- En del landmænd købte kvote først på året, fordi de havde planlagt at udvide deres bedrift, men udvidelsen er blevet forsinket, bl.a. fordi det har været svært at få håndværkere.
- Mangel på kvier – flere kvier er gået til eksport, så prisen er steget kraftigt, og mange har måske ikke fået så gode kvier som forventet.
- Mangel på arbejdskraft kan betyde, at landmanden har mindre overskud fx til at fange yverbetændelse, og det går ud over ydelsen.
- Køernes ydelse er ikke steget så meget som i tidligere år.

(Kilde: *Dansk Kvæg Nyt* nr. 21)

Tema om Mælk & Sundhed

22. november afholdt Mejeriforeningen konferencen 'Stærkt nyt om mælk' på Moltkes Palæ i København. Seks forskere præsenterede resultater fra studier om mælk og sundhed.

Vellykket konference

Succes. Mejeriforeningen havde samlet 150 diætister og sundhedsformidlere til en debat og en præsentation af nye forskningsresultater om mælk. Arrangementet blev en succes.

Mælk kan hjælpe med at sænke blodtrykket, opbygge muskler og understøtte et vægttab. Det var nogle af konklusionerne, som blev præsenteret på Mejeriforeningens konference 'Stærkt nyt om mælk' 22. november i København.

"Forhåndsinteressen og tilmeldingerne viste, at interessen blandt diætister og andre kostformidlere var stor. De spurgte interesseret, og vores indtryk er, at de var begejstrede," konstaterer chefrådgiver *Susan Rønholt Hansen* fra Mejeriforeningens afdeling Mælk & Ernæring.

Formålet med arrangementet var at skabe debat og udbrede viden om

mælkens potentiale i sundhedsfremme. Et af dagens hovedtemaer var mælkeproduktets rolle i en blodtryksænkende kost.

Fakta om konferencen

150 læger og sundhedsformidlere deltog.

Følgende forskere holdt oplæg:

- Overlæge Lars Ovesen
- Ph.d. Janne K. Lorenzen
- Ph.d. Søren Reitelseder
- Professor Hans Ibsen
- Ph.d. Pao-Hwa Lin
- Læge Agnes N. Pedersen

Emnet blev gennemgået af den amerikanske ernæringsforsker *Pao-Hwa Lin*, og hendes foredrag gik rent hjem hos deltagerne.

"Lin har været med i forskergruppen bag de såkaldte DASH-studier, der viser, at man kan sænke blodtrykket ved at spise meget frugt, grønt og magre mejeriprodukter. Hun holdt et blændende foredrag, som var både konkret og anvendeligt for diætisterne," fortæller *Susan Rønholt Hansen*.

Som opfølgning afholdt Mejeriforeningen et møde med en række forskere og eksperter om mulighederne for at gennemføre et dansk/nordisk DASH-studie. Mødet forløb positivt, og gruppen skal mødes igen i januar for at indkredse emnet og afdække finansieringsmulighederne. ■

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk

Mælkeforskningen kortlagt

Gennemgang. Undersøgelser, som viser positiv sammenhæng mellem mælk og lav risiko for livsstilssygdomme, er i overtal, viste *Lars Ovesens* udredning.

Er risikoen for brystkræft mindre, hvis man drikker mælk? Eller er man mere udsat for hjerte-kar-sygdomme? Det afhænger af, hvem man spørger. Der er nemlig ganske mange undersøgelser om sammenhængen mellem sygdomme og indtaget af mælk og mejeriprodukter. Desværre peger de ikke alle i samme retning.

Lars Ovesens konklusioner

Højt indtag af mælk (min. halv liter dagligt):

- reducerer risikoen for tyktarmscancer
- øger knoglestrukturen en smule, men reducerer ikke risikoen for brud
- øger risikoen for prostatacancer.

Højt indtag af mager mælk:

- reducerer risikoen for hjerte-kar-sygdomme – eller øger som minimum ikke risikoen
- har slankende virkning – eller øger som minimum ikke risikoen for overvægt
- reducerer risikoen for diabetes.

Overlæge *Lars Ovesen* har beskæftiget sig med emnet i en årrække og har netop færdiggjort en udredning, som gennemgår 700 større forskningsprojekter fra de seneste årtier. På konferencen kunne han levere en række konklusioner.

De fleste resultater viser, at der overhovedet ikke er nogen positiv eller negativ sammenhæng mellem indtag af mælk og alvorlige sygdomme. Uanset om man drikker meget eller lidt mælk, er der ingen forskel i forekomsten af eksempelvis brystkræft. I det samlede regnskab er der dog et lille plus i retning af en sammenhæng mellem højt mælkeforbrug og lav risiko for livsstilssygdomme (se boks).

"Mættet fedt i sig selv har naturligvis negativ effekt i forhold til kolesteroltal og hjerte-kar-sygdomme. Men til gengæld er der andre stoffer i mælk – calcium, kalium, D-vitamin og konjureret linolsyre – som måske er medvirkende til, at fedtfattig mælk ser ud til at give færre hjerte-kar-sygdomme," sagde *Lars Ovesen*.

Begrænset knogleeffekt

Enkelte sammenfatninger rokkede dog også ved gamle, veletablerede påstande

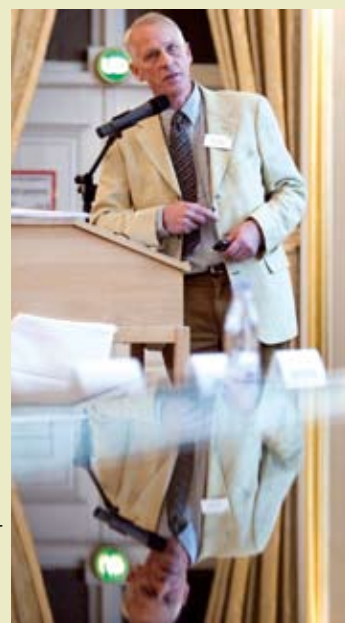
om mælkens og calciumindholdets egenskaber. Knoglestrukturen styrkes i henhold til *Ovesen* kun marginalt, nemlig 2 pct. Det svarer til, at mælken højst forhindrer 50 knoglebrud om året i Danmark som følge af knogle-skørhed.

"Det skal dog understreges, at antallet af langtidsstudier er få, og at de fleste undersøgelser forholder sig til kalktilskud," sagde *Ovesen*.

Direkte adspurgt om fordelene ved at drikke mælk overstiger risiciene, var *Lars Ovesen* dog ikke i tvivl.

"Hvis man tænker sig grundigt om, kan man klare sig uden mælk. Men jeg mener, at mager mælk bør indgå i enhver sund kostplan," sagde han. ■

Lars Winther, lwi@mejeri.dk



Overlæge *Lars Ovesen* har gjort sin udredning om mælk og sygdomsrisiko færdig. Foto: *Claus Sjödin/apella.dk*

Mejeriprodukter sænker blodtrykket

Spis. En kost med meget frugt, grønt og ikke mindst mange magre mejeriprodukter kan sænke blodtrykket lige så effektivt som medicin. I USA bruges den såkaldte DASH-kost til behandling af blodtrykspatienter – herhjemme er den endnu relativt ukendt.

Man kan spise sig til et lavere blodtryk. Det kræver meget frugt, mange grøntsager og ikke mindst mange magre mejeriprodukter. Sådan lyder konklusionerne på tre store amerikanske studier, de såkaldte DASH-undersøgelser (Dietary Approach to



Den amerikanske forsker Pao-Hwa Lin, der har været med i udførelsen af de tre DASH-studier, var positivt overrasket over, hvor mange grøntsager danskerne spiser i deres kost. Derimod står det knap så godt til med at spise frugt og indtage en halv liter mager mælk om dagen, sagde hun. Foto: Claus Sjödin/apella.dk

egenskaber," fortalte Lin de ca. 150 fremmødte læger og diætister.

Flere fordele

Hidtil har DASH været et relativt ukendt fænomen i Danmark, men resultaterne er godt nyt for de 600.000 danskere, som ifølge Hjertereforeningen lider af forhøjet blodtryk. Lidelsen er den største selvstændige risiko for udvikling af hjerte-kar-sygdomme og blodpropper.

Blodtryk måles i mm kviksølv (mm Hg), og et normalt blodtryk ligger omkring 120/80 mm Hg (120 over 80). Forhøjet blodtryk (hypertension) vil sige over 140/90 mm Hg, og selv små sænkninger har en stor effekt ift. risikoen for blodpropper i hjerne og hjerte.

Allerede i det første DASH-forsøg viste det sig, at kosten havde en stor effekt.

"I gennemsnit havde forsøgspersonerne sænket blodtrykket 5,5/3 mm Hg efter otte uger. Og så man udelukkende på gruppen, der ved forsøgets start havde forhøjet blodtryk, sænkede de blodtrykket 11,4/5,5 mm Hg. Det er en markant sænkning," konstaterede Pao-Hwa Lin og fortsatte:

"Derudover lever DASH op til alle kostenbefalinger, og der er nogle sidegevinst i form af sænkning af kolesteroltallet og beskyttelse af knoglemassen. Tager man samtidig blodtryksænkende medicin, øger DASH-kosten effekten af medicinen."

Ikke fremmed kost

Pao-Hwa Lin lagde i sit oplæg meget vægt på, at DASH ikke er en kur, men en kostom-

lægning for livet. Til gengæld er kosten heller ikke ekstrem eller anderledes. Den er en sund udgave af det, som mange danskere spiser i forvejen, og den ligger tæt op ad Fødevarestyrelsens anbefalinger.

"Man skal skære ned på rødt kød, alkohol og fedt. Så skal man spise ca. 700 g frugt, 300 g grønt og indtage minimum en halv liter magert mælkeprodukt og 40 g mager ost. Det kan lyde af meget, men når man viser folk portionerne, indser de, at de sagtens kan overkomme det. I mine øjne handler det derfor mere om at kommunikere rigtigt og motivere folk til at spise det sunde – så vil de gerne," sagde Pao-Hwa Lin.

En af styrkerne ved DASH-undersøgelserne er desuden, at man i det tredje DASH-forsøg testede det ude blandt folk – man rådgav, anbefalede og vejledte nogle gange i løbet af en 18 måneders periode, men i øvrigt var det op til folk selv at få købt ind, lavet mad og spist rigtigt.

"Det interessante var, at kosten har effekt ikke bare i laboratoriet, men også ude blandt mennesker i den rigtige verden. Efter et år havde blodtryk-



Fakta om blodtryk & hypertension

- Grænsen for et normalt blodtryk ligger i Danmark på 140/90 mm Hg (140 over 90 mm af kviksølv)
- I Danmark lider 600.000 mennesker ifølge Hjertereforeningen af forhøjet blodtryk
- Forhøjet blodtryk er et udtryk for, at hjertet arbejder hårdere end normalt, og derved at både hjertet og arterierne er under større pres.
- Forhøjet blodtryk kan føre til hjerte-kar-sygdomme med hjerteanfald og slagtilfælde til følge. Desuden nyrsvigt, øjenskader og aterosklerose.
- Risikoen for forhøjet blodtryk kan mindskes ved at dyrke motion, sænke saltindholdet i kosten og i det hele taget spise en kost med meget frugt, grønt og mange magre mejeriprodukter.

Kilde: Hjertereforeningen

DASH

- DASH står for Dietary Approach to Stop Hypertension (Kostmæssig tilgang til at stoppe forhøjet blodtryk)
- Der er udført tre DASH-studier fra 1993 til 2001
- DASH-kosten sænker blodtrykket lige så effektivt som medicin
- DASH-kosten sænker desuden kolesteroltallet, øger knoglemassen og forbedrer effekten af blodtryksænkende medicin
- DASH-kosten har et højt, dagligt indhold af magre mejeriprodukter (500-750 g).

Stop Hypertension – 'Kostmæssig tilgang til at stoppe forhøjet blodtryk'). Undersøgelserne er udført af en amerikansk forskergruppe med bl.a. ernæringsforsker og ph.d. Pao-Hwa Lin, som var en af hovedtalerne på konferencen.

Undersøgelserne har lagt navn til en særlig DASH-kost, der vel at mærket ikke har noget at gøre med flytyperne af samme navn – højst at de får blodtrykket til at styrtdykke. Kosten har vist sig at være lige så effektiv som medicin.

"I USA har myndighederne anbefalet DASH-kosten til blodtrykspatienter siden 2003 og til samtlige amerikanere siden 2005 på grund af kostens mange gode

HYPERTENSION

– betyder forhøjet blodtryk

SYSTOLISK BLODTRYK

– når hjertet pumper blodet ud

DIASTOLISK BLODTRYK

– når hjertet fyldes med blod

ket sænket sig 14,2/7,4 mmHg blandt de hypertensive på DASH-diæten – det er en markant effekt, som var meget større, end de to øvrige grupper, som fik en anden kost,” fortalte Lin.

Konferencen var arrangeret af Mejeriforeningen, som har valgt at sætte fokus på DASH. Dagen efter konferencen havde Mejeriforeningen samlet forskere og blodtryks eksperter for at se på mulighederne for et dansk eller nordisk DASH-studie. Deltagerne på mødet var positive og mødes igen til en konkretisering af projektet. Foreløbig er formålet, finansieringen og tidshorizonten ikke helt klarlagt. Dog er intentionerne med studiet dels at klarlægge, hvor vigtig en rolle mælk spiller i DASH, og hvordan man bedst muligt kommunikerer DASH i Danmark. ■

Rasmus Holm Thomsen,
rht@mejeri.dk

En halv liter mager mælk + to skiver ost er en del af den daglige DASH-kost. Anbefalingen svarer stort set til Fødevarerstyrelsens anbefalinger, men i pyramiden er mælken tydeligt fremhævet i modsætning til fx 'De otte kostråd'.

Resultater fra de tre DASH-studier

DASH (1994-1996)

Undersøgte tre kosttyper påvirkning af blodtrykket. Forsøgspersoner på DASH-kost sænkede blodtrykket mere end de to øvrige grupper. Hypertensive på DASH-kost sænkede blodtrykket 11,4/5,5 mm Hg på otte uger, og allerede efter to uger var blodtrykket markant lavere.

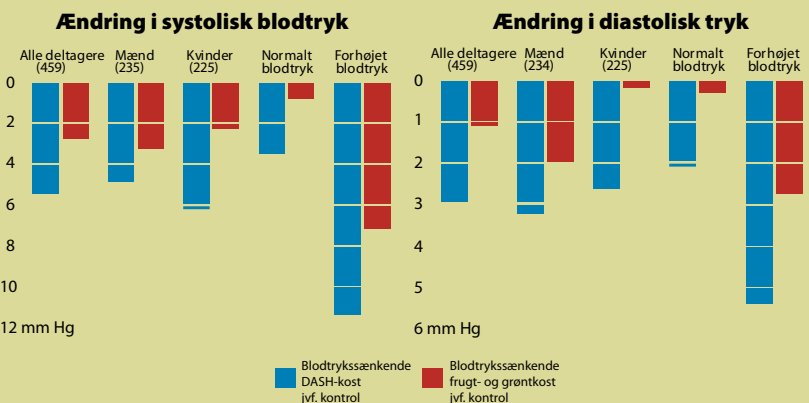
DASH + Natrium (salt) (1997-1999)

Undersøgte kostens påvirkning i kombination med reduktion i indtaget af natrium (salt). En mindskelse af salt-indholdet i maden sænkede blodtrykket. Forsøgspersonerne på DASH-kosten sænkede blodtrykket – uanset om de indtog meget, medium eller lidt salt. En kombination af DASH-kost og mindsket salt-indtag sænkede blodtrykket mest effektivt.

PREMIERE (2000-2001)

Undersøgte DASH-kostens effekt uden for laboratoriet. Premiere blev i modsætning til de to første DASH-forsøg gennemført ude i forsøgspersonernes egne hjem, og personerne havde selv ansvar for at købe ind, lave mad, etc. Man målte på tre forskellige grupper – gruppen på DASH sænkede blodtrykket mest. For alle forsøgspersonerne på DASH blev blodtrykket i gennemsnit sænket 11,1/6,4 mm Hg på seks måneder. For de hypertensive på DASH var sænkningen endnu større: 14,4/7,4 mm Hg.

Effekt af DASH-kost



De medvirkende i det første DASH-studie havde i gennemsnit et blodtryk på 130/85 mm Hg ved forsøgets begyndelse. Forsøgspersoner med forhøjet blodtryk sænkede på otte uger deres blodtryk med 11,4/5,5 mm i gennemsnit. Fra forskning ved man, at en sænkning på bare 3 mm Hg i det systoliske blodtryk, som er det højeste tal, nedsætter risikoen for en blodprop i hjernen med 8 pct. og en blodprop i hjertet med 5 pct.

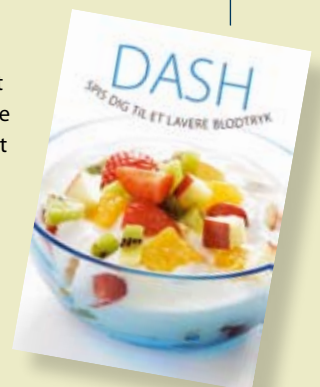
Nyt dansk patientmateriale

'DASH – kosten der sænker blodtrykket'. Sådan hedder et nyt dansk DASH-patientmateriale, der er blevet til i et samarbejde mellem Mejeriforeningen og Foreningen af Kliniske Diætister (FaKD). Patientmaterialet er det første af sin art på dansk og er på 12 sider i A5-format. Det beskriver, hvad DASH er, hvilke kostråd man skal følge for at sænke blodtrykket samt en række tips og eksempler til dagligdagskosten.

"Mejeriforeningen har finansieret folderen og også stået for selve udformningen. FaKD har været en vigtig sparringspartner undervejs, og foreningen har godkendt materialet, så vi er sikre på, at det lever op til alle anbefalinger, og det er 100 pct. i orden ernæringsmæssigt," fortæller chefrådgiver Susan Rønholt Hansen fra Mejeriforeningen. Folderen er tænkt som et materiale, læger og diætister kan dele ud til patienter. Sammen med folderen er der udarbejdet en vejledning til diætister og læger.

"En tredjedel af vores oplag på 3.000 foldere er for længst væk. Det er private, diætister og fx en foredragsholder, som har bestilt materialet, og vi fornemmer allerede nu, at der er god efterspørgsel på det," slutter Susan Rønholt Hansen.

Materialet og vejledningen kan downloades eller bestilles i papirudgave på www.mejeri.dk/DASH



God debat om mælk og vægttab

Vægttab. Teorien om mælks slankende effekt gav livlig debat.

Ekstra mejeriprodukter i en slankekost kan give et vægttab på ca. tre kg på et år. Det glade budskab blev i foråret præsenteret af ernæringsprofessor og institutleder på Institut for Human Ernæring *Arne Astrup*. Og den 23. oktober blev nyheden spredt til hele den danske befolkning, da programmet 'Ha' det godt' på DR1 viste udsendelsen 'Mere kalk mindre fedt'. Forsøget efterlod ingen tvivl om, at man udskiller mere fedt gennem afføringen, hvis man spiser en kost med et højt indhold af calcium fra fedtfattige mejeriprodukter.

På konferencen blev forskningsresultaterne præsenteret af cand. scient. i human ernæring og ph.d.-studerende *Janne K. Lorentzen*.

Under beskydning

Her kom resultaterne dog under beskydning. Blandt andet stillede 1. reservelæge *Peter Marckmann*, der sad i konferencens spørgepanel, sig kritisk overfor, at deltagerne i undersøgelsen havde fået 2000 mg calcium svarende til omkring to liter mejeriprodukter pr. dag. Hertil forklarede *Janne K. Lorentzen*, at formålet med undersøgelsen



Spørgepanelet var kritiske over for *Janne Kunchel Lorentzens* (th) forskningsforsøg om mælk og vægttab, som dog er gentaget med samme positive resultat flere gange. *Søren Reitelseder* (tv) blev mødt af mere fredelige spørgsmål. Foto: Claus Sjødin/apella.dk

sen først og fremmest var at påvise, om der overhovedet er en effekt ved magre mejeriprodukter. Andre undersøgelser må så vise, om effekten også kan opnås med mindre mængder mejeriprodukter.

Cand. brom. og chefrådgiver i afdelingen Mælk & Ernæring i Mejeriforeningen *Susan Rønholt Hansen* understreger, at det under alle omstændigheder er vigtigt at huske på, at kiloene ikke bare rasler af, fordi man drikker et ekstra glas skummetmælk.

"Med de undersøgelser, der foreligger i øjeblikket, ser det ud til, at man ved at udskifte nogle madvarer under en slankekur med magre mejeriprodukter kan opnå et yderligere vægttab, og at det især er det farlige bugfedt, der reduceres," siger *Susan Rønholt Hansen*.

Hun gør samtidig opmærksom på, at effekten er væsentlig større, når calcium kommer fra mælk og mejeriprodukter end fra tilskud som kalktabletter. ■

Ulla Kjer, ukj@mejeri.dk

Træning + mælk = store muskler

Byggesten. Mælk er en af de bedste proteinkilder til at opbygge muskler efter træning, viser forskning.

Atleter, bodybuildere og andre, der vil opbygge muskelmassen, kan skyde genvej med en halv liter mælk og en banan efter træningen. Mælken indeholder proteiner af høj kvalitet, hvilket er lige hvad musklerne har brug for efter fysisk udfoldelse.

"Når man træner, kan man sige, at muskelmassen nedbrydes. Når man efterfølgende hviler sig, opbygges musklerne

igen. Det er i de to processer, at mælkeproteinerne er perfekte byggesten," forklarede ph.d. *Søren Reitelseder* på Moltkes Palæ.

Han anbefalede bl.a., at personer, som styrketræner for at få større muskler, indtager enten en halv liter kakaomælk eller en halv liter mælk og en banan efter endt træning.

"Det indeholder den perfekte kombination af kulhydrater og rigtig gode proteiner," sagde *Reitelseder* og understregede, at fx ældre, der har behov for at bevare muskelmassen, også med held kan bruge mælken til det formål.

Mælk bedre end soya

Søren Reitelseder er til daglig ansat på Institut for idrætsmedicin på Bispebjerg

Hospital og er i gang med en undersøgelse af, hvilke proteinkilder der er bedst til muskelopbygning.

Søren Reitelseder konstaterede på konferencen, at mælkeproteiner er langt bedre end proteiner fra soya til muskelopbygning. Lige nu forsøger det hold af forskere, som *Søren Reitelseder* er en del af, at finde ud af, om kasein eller valleprotein (begge stammer fra mælk) – eller evt. en kombination – er bedst til muskelopbygningen.

"Noget tyder på, at valleprotein sætter gang i opbygningsprocessen efter træningen. Omvendt ser det ud til, at kaseinet mindsker nedbrydningen mest. Vores teori er, at en kombination – som man får i mælk – er bedst for muskelopbygningen," siger *Søren Reitelseder*, der desuden påpegede, at timingen for indtagelsen er vigtig:

"Den halve liter mælk eller kakao skal helst indtages umiddelbart efter træningen." ■

Rasmus Holm Thomsen, rht@mejeri.dk

Dagligt proteinindtag

- Personer, der dyrker udholdenhedstræning, har brug for ca. 1,2 g protein pr. kg kropsvægt om dagen.
- Personer, der styrketræner, har brug for 1,7 g protein pr. kg kropsvægt.
- Efter træning bør man indtage 10-20 g protein.

Det rene hø

Prisvinder. En høst fra Naturmælk vandt Mejeribrugets Gourmetpris 2007. Hemmeligheden ligger i mælken, som blandt andet kommer fra Ormsiggård nord for Esbjerg.

“Det er både en udfordring og en stor fornøjelse at fodre med hø,” mener Frode Gregersen, der er 6. generation på Ormsiggård.



Siden juli i år har *Frode Gregersen* udelukkende fodret sine 85 malkekøer med hø og græs. Mælken har han leveret til det økologiske mejeri Naturmælk, som har brugt den til at lave ost af. Resultatet er en høst af goudatypen. Osten vandt Mejeribrugets Gourmetpris 2007.

Naturmælks har i dag to andelshavere, der leverer mælk til høsten. Men da *Frode Gregersen* var først med i projektet, er det hans køer, der har lagt mælk til vinderosten.

Hø giver godt humør

I løsdriftstalden på Ormsiggård gumler køerne lystigt på store bunker hø, som *Frode Gregersen* i sommerens løb har slået på sine marker og tørret i et høtørringsanlæg.

“Man bliver i godt humør af at fordre med hø. Det giver en fantastisk duft i stalden. Det er godt for køernes mavesundhed, og mælke kvaliteten er markant forbedret,” fastslår *Frode Gregersen*, som

dog snart går tilbage til at fodre med ensilage. Han har ikke hø nok til at komme igennem vinteren.

“Det er en spændende arbejdsmæssig udfordring at fordre med hø. Vi har satset på at lave så meget som muligt, men jeg har også skullet lære af mine fejl. Det er mere arbejdskrævende end at lave ensilage, og jeg har været overrasket over så meget, køerne æder,” siger han.

Inspiration fra Østrig

Ideen med høfodringen fik for alvor næring, da *Frode Gregersen* sammen med andre økologer, folk fra Naturmælk og konsulenter var på studietur til Østrig i 2006. Her har man som i andre alpelande længere tradition for ensilagefrimælk, der hovedsagelig bruges til oste.

“Vi kom derned, netop som de var ved at bjerge høet. Duften var overvældende. Det var i det hele taget en stor oplevelse,

og vi var meget begejstrede, da vi kom hjem. Derfor søgte vi Innovationsfonden om støtte til to forsøgsanlæg til høtørring,” fortæller *Frode Gregersen*, der har investeret i et tørreanlæg for rundballer, men hans leverandørkollega *Henning Lorenzen* har bygget et anlæg til tørring af løst hø.

Bedre celletal

Balletørringsanlægget på Ormsiggård er det første af sin art i Danmark. Det er indkøbt i Østrig og har 34 huller, som kan tørre 68 baller ad gangen ved, at der blæses luft gennem anlægget.

Investeringen løber op i en halv mio. kr., hvoraf han har fået ca. en fjerdedel i støtte. Til gengæld får han tillæg fra mejeriet for at producere hømælk – foreløbig i en toårig periode. Hertil kommer, at afregningen er blevet bedre, fordi celletallet er gået ned, ligesom proteinindholdet er steget fra 3,30 til 3,70. Til gengæld er produktionen faldet med ca. 200 liter om dagen, selv om høet har de samme fordringsmæssige kvaliteter som ensilage. Høet laves af en blanding af lucerne og kløvergræs.

Frode Gregersen råder over 110 ha jord, som bruges til afgræsning og til at dyrke hø. Han har høstet fire slæt i år, men det har altså ikke været nok. Han gemmer dog lidt hø på lager, så han fra 1. maj næste år igen kan producere hømælk. Imens må hans kollega forsyne mejeriet med mælk til den belønnede høst. ■

Lene Mikkelsen Walsh, lmw@mejeri.dk

Høst fra Naturmælk



Foto: Lars Aarø/Fokus

Visionen for Naturmælk er: At lave markedets sundeste mælk med store smagsoplevelser. Derfor var det ifølge mejerichef *Leif Friis Jørgensen* naturligt at hente inspiration i hømælken, som den laves i blandt andet Østrig.

“Den mest optimale udnyttelse af hømælken er at bruge den til ost. Ved at undgå ensilage i foderet, undgår man nemlig også sporebakterierne, som kan ødelægge osteproduktionen,” fortæller mejerichefen om baggrunden for at mejeriet deltog i projektet.

Ud over at involvere to mælkeproducenter, der kun skal fodre med hø og græs, har mejeriet en dialog med kokke og andre ‘smagseksperter’ om at udvikle kvalitetsprodukter – herunder høsten.

Hold øje med Tyrkiet

Udvikling. Fremtiden er lys for den tyrkiske mejerisektor. Der er udsigt til stigninger i mælkeproduktionen og ændringer i forbrugsmønstrene.

Et interessant – men ofte overset – land i udvikling er Tyrkiet, som ifølge fremskrivninger kan forvente en stigning i komælksproduktionen på mere end 75 pct. over de næste seks år.

Hvis tyrkerne bliver optaget i EU (tidligst i 2015), kan de se frem til en indkomstforøgelse, der typisk betyder større efterspørgsel efter mejeriprodukter.

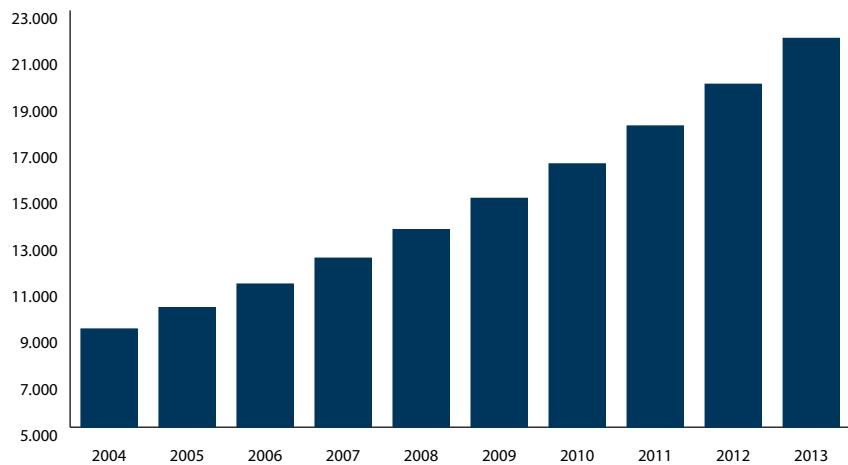
Tyrkerne drikker mindre mælk og spiser mindre ost end vesteuropæerne, men til gengæld har de et højere yoghurtforbrug, end vi har i EU. Og med mere end 70 mio. forbrugere samt et stigende befolkningstal, især i byområder, har Tyrkiet basis for en interessant udvikling i forbrugsmønstre. Det fastslår en artikel fra European Dairy Markets (2005).

Tyrkiet kan på nuværende tidspunkt ikke leve op til europæiske standarder for mejeriprodukters kvalitet og sikkerhed. Det er dog noget, der tages hånd om i den omstillingsproces, der finder sted i forhold til landets tilpasning til EU-lovgivning.

Eksporten stiger i Tyskland

Tysklands eksport af mejeriprodukter viser stigninger inden for flere produktgrupper – fx er eksporten af både skummetmælkspulver (SMP) og kondenseret mælk steget pænt i perioden januar-august i år, sam-

Tyrkiet: Komælksproduktion (1.000 ton)



Kilde: ZMP (originalt fra det tyrkiske ministerium for landbrug og egnsudvikling)

menlignet med samme periode sidste år. Også smør, fløde og ost følger godt med.

Stigende priser i denne periode har løbende resulteret i en stigende produktion, og eksporten er derfor også steget.

Størstedelen af produkterne er gået til andre EU-lande, men fx er der også stigninger i eksporten til tredjelande af både smør, SMP og kondenseret mælk. ■

Elin Aarestrup Sørensen, eas@mejeri.dk

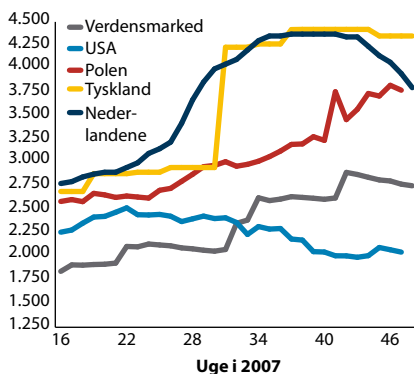
Tyskland: Eksport, jan.-aug. 07 (1.000 ton)

	2006	2007	% ift. '06
Mælk til detail	530	530	0,0
Mælk, engros	860	852	-0,9
Fløde til detail	42	49	16,7
Fløde, engros	50	55	10,0
Øvrige konsumprodukter	366	399	9,0
Skummetmælkspulver	105	144	37,1
Sødmælkspulver	38	32	-15,8
Kondenseret mælk	140	180	28,6
Smør	47	55	17,0
Ost	531	593	11,7

Kilde: ZMP og Tysklands føderale statistikbureau

Smør – priser

- Euro pr. ton



Kilde: ZMP

Smør

Prisniveauet er stadig højt i de europæiske lande, selvom der er en svagt nedadgående tendens.

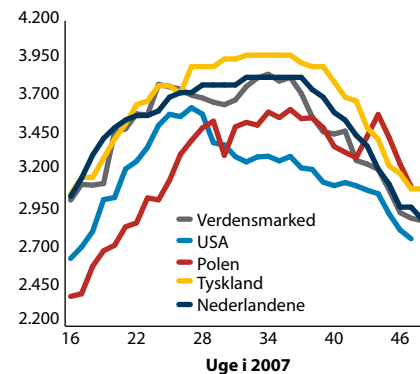
Især har de nederlandske priser nu en tydeligt faldende tendens, men det skal bemærkes, at der i dette tilfælde er tale om bulksmør, som sælges på anderledes vilkår end pakkesmør.

SMP

Priserne på skummetmælkspulver er ligeledes faldende over en bred kam, selvom niveauet også her er højere, end vi kender det fra tidligere tider.

Skummetmælkspulver – priser

- Euro pr. ton



Kilde: ZMP

Mejerinoter

Indland



Hvid jul. 10 ton risalamande i døgnet sprøjter i øjeblikket gennem anlæget i dessertafdelingen på Arla Foods Slagelse Mejeri. Og sådan fortsætter det syv dage om ugen frem til den 23. dec. Danskernes appetit på færdigudgaven af den klassiske juledessert er stigende. Alene i år med 15-20 pct. lyder meldingen fra Slagelse Mejeri, der forventer at producere godt 500 ton risalamande, inden julefreden sænker sig. På billedet er mejeriarbejder Peter Ganderup i gang med at gøre et udsnit af dagens produktion klar til afgang. (Foto: Peter Olesen)

Høst og is med Valrhona chokolade var blandt årets vindere af Mejeribrugets Gourmetpris. 46 produkter var tilmeldt konkurrencen, hvor danske topkokke smager sig frem til de bedste mejeriprodukter. Vindere af Mejeribrugets Gourmetpris '07:
Ost: Økologisk Høst fra Naturmælk
Smør: Gldgs. kærnet smør med Læsø Sydesalt fra Arla Foods Slagelse Mejeri
Øvrige: Økologisk fløde 24 pct. fra Arla Foods Christiansfeld Mejeri
Iscreme: Chokolade-flødeis med Valrhona chokoladestykker fra Hansens Flødeis.

Medlemsboom er måske så meget sagt. Ikke desto mindre har Mejeriforeningen for tredje gang i år fået en ny virksomhed i kartoteket, idet Løgismose Mejeri A/S pr. 1. november har meldt sig under fanerne i Frederiks Allé i Århus. Dermed tæller mejeriernes brancheforening 27 medlemmer.

Dansk mejeribrug i lommen.

For sølle 100 kr. kan man få et solidt og aktuelt overblik over samtlige danske mejeriselskaber med tilhørende divisioner, organisationer, institutioner og virksomheder, der er tilknyttet branchen. En frisk udgave af Mejeribrugets Lommebog er med andre ord på vej gennem trykkemaskinerne. Den 66. udgave af den handy brancheguide kan bestilles på tlf. 8731 2121 eller mail: rk@mejeri.dk. Pris: 100 kr. ekskl. moms og levering.



Øl og ost hører sammen, lyder den uofficielle filosofi bag Gundestrup Mejeri og Bryghus på Sydfoyn. I starten af december er den nye mikrovirksomhed klar med sit første bryg. Målet er at fremstille 200.000 liter øl om året side om side med produktionen af omkring 120 ton rygeost. En del af de nye øl fremstilles på basis af valle. Bag mejeribryggeriet står *Jørgen Hoff*, der til daglig er mejerichef på Haarby Mejeri. Han købte for nylig Gundestrup Mejeri i Vester Skerninge af Ullerslev Mejeri på Nordfoyn.

IDF er blevet forstærket med to danskere, begge fra vores helt egen verden: Afd.chef i Mejeriforeningen *Jørgen Hald Christensen* er blevet valgt ind i bestyrelsen for den globale mejerisammenslutning IDF for en to-årig periode, mens chefkonsulent *Claus Heggum*, Mejeriforeningen, er blevet valgt til formand for IDF's videnskabelige og programmæssige koordinationskomite.

Skånemejerier køber dansk. Sveriges næststørste mejeriselskab har købt en tredjedel af aktierne i Løgismose Mejeri A/S med det erklærede formål at indlede et tæt og forpligtende samarbejde med det fynske mejeriselskab. I første omgang skal Løgismose sælge drikkemælk, laktosefri mælk og frugtdrikken ProViva fra Skånemejerier på det danske marked, mens Skånemejerier introducerer ost fra det lille fynske mejeri for de svenske forbrugere. På længere sigt skal de to mejerier i fællesskab udvikle nye mejeriprodukter af høj gastronomisk kvalitet.

Udland

Sveriges mælkeproduktion dykker dramatisk. Kun 88 pct. af landets kvote tegner til at blive udnyttet i kvoteåret 2007-08, lyder meldingen fra Svensk Mjölök. Årsagen til den historisk lave mælkeproduktion er, at et meget stort antal mælkeproducenter forlader erhvervet ved naturlig afgang – kraftigt tilskyndet af afkoblingen af støtten. Antallet af mælkeproducenter er således faldet med 12 pct., mens antallet af malkekvæg har oplevet en nedgang på 6 pct.

Norrmejerier mangler 15-20 mio. kg mælk for at kunne dække efterspørgslen, oplyser ledelsen i det svenske mejeriselskab til nyhedstjenesten Lantbruk. I år har 78 af selskabets leverandører forladt erhvervet. For at standse tilbagegangen hæver Norrmejerier afregningsprisen til SKK 3,63 (DKK 2,90) for 2008. Samtidig indføres en bonus på SKK 1.500 (knap 1.200 danske kroner) for hver ekstra ko, der føjes til besætningen.

Der er mindst en aktør for meget på det svenske mejerimarked, udtaler Arla Foods' næstformand *Åke Hantoft* i et interview i Land Lantbruk. Han får medhold af formand *Per Åsling*, Milko. "Forandring er nødvendig. Men det behøver ikke indebære, at man fusionerer," mener han og peger på en model, hvor mejeriselskaber sammen ejer produktions- og markedsselskaber.

I Finland kniber det også med at få mælken til at slå til. Landets største mejeri, Valio, har ifølge Dairy Markets set sig nødsaget til at skære i produktionen af ost og takke nej til et antal eksportaftaler. Den finske mælkeproduktion er faldet med 3,8 pct. i årets første ni måneder og forventes at lande på 5 pct. under kvoten i slutningen af marts 2008.

Italienske Parmalat har fordoblet sit nettoresultat fra 1 til 2 mia. kr. i årets ni første måneder. Selskabet, der i 2003 kollapsede med en gæld på omkring 100 mia. kr., rapporterer om stigende omsætning og markant fremgang på udvalgte markeder som Italien, Venezuela og Canada. Samtidig har Parmalats adm. dir. *Enrico Bondi* fortsat held med at inddrive penge fra de banker, som efter hans opfattelse har et medansvar for selskabets konkurs. Knap 6 mia. kr. er det foreløbig blevet til.

Habasit LINK[®] - Modulbaseret,
komplet og uendeligt fleksibelt.
Helt nye dimensioner for effektiv
transport i alle sammenhænge.
Tænk i nye baner!

Habasit LINK[®] - En totalløsning, der fungerer
genialt, hvor alt andet går galt.



Habasit – verdensledende inden for transportbånd – tilbyder komplette, højeffektive løsninger, som effektiviserer produktionen overalt, hvor gods håndteres! Stiller du store krav til funktionalitet, fleksibilitet, hygiejne og økonomi: Så kontakt Habasit. Vi ved, hvor effektivt det vil kunne fungere – også hos dig! Vi imødeser din henvendelse!

Habasit AB, Salesbranch Århus
Tlf.. +45 87 81 81 30
E-mail: info@habasit.se
www.habasit.dk

Habasit – Solutions in motion

