

Kartläggning av tillgång till ekologiska industriella biprodukter Sammanställning av Robin Kalmendal, Husdjurens utfodring och vård, SLU

Potatisprotein

Kjell Lindqvist, produktionschef på Lyckeby stärkelse säger att de svenska anläggningarna inte är utrustade för att fälla ut potatisprotein ur fruktsaften. Man har tillverkning av ekologiskt potatismjöl, men viker endast någon dag i veckan för den ekologiska produktionen. Ett problem som framhålls är att användningen av annars förekommande substanser såsom skumdämpande medel, natriumbisulfit eller svaveldioxid inte tillåts i hanteringen av ekologiska varor. Detta skapar problem i den tekniska processen och bidrar till att inte heller danska stärkelsetillverkare vill framställa ekologiskt protein. Mängden pulpa som kvarstår efter att den ekologiska potatisen behandlats är liten och har en kort hållbarhet. Den säljs idag till en köttdjursuppfödare i närheten av fabriken. Det finns idag inga planer på att utrusta de befintliga anläggningarna för att tillvarata potatisprotein.

Kvarnbiprodukter

Lantmännens ekologiska spannmål mals i Uppsala, där man tidigare har skiljt de ekologiska fraktionerna i kvarnen från de konventionella. Robert Hedberg är produktionschef vid kvarnen och säger att man tidigare har sålt ekologiskt kli till foderfabriken i Västerås. I dagsläget blandas ekologiskt och konventionellt kli, trots att möjligheten till åtskillnad finns. Även om kliets aminosyraprofil inte till fullo stämmer överrens med fågelns behov så är den ekologiska foderstaten i större utsträckning än den konventionella beroende av ett stort antal fodermedel. Därmed kan kli vara intressant i ekologiska foderblandningar.

Presskakor från oljeväxter

Marknaden för ekologiska presskakor är begränsad. Johan Sönerstedt vid Lantmännens dotterbolag Vegolia (tidigare i Slöinge Lantmäns regi) menar att tillgången på ekologiska oljeväxter är liten. Vegolia pressar ekologisk raps och förmedlar all presskaka till Lantmännen. Lars Forsén (Alternativ Förädling AB) pressar ekologiskt linfrö, men upplever att det är mycket svårt att få tag på tillräckliga kvantiteter. Årligen bildas 25-30 ton ekologisk linfrökaka, vilken går till djurfoder i regionen.

Mejeribiprodukter

Stefan Remius är försäljningschef för Arlas mjölkpulveravdelning och menar att ingen aktör i Sverige kan erbjuda ekologisk vassle då de ekologiska ysteriernas volymer är för små. Han framhåller att ekologisk vassle inte är en biprodukt i vanlig mening eftersom den inte står att finna på marknaden idag. Ett hypotetiskt pris för torkad ekologisk vassle, i den mån det hade varit möjligt att ta fram, är runt 40 kr/kg, d.v.s. ca 7-8 gånger priset på konventionell vassle.

Drank och drav

Det finns i dagsläget ingen ekologisk drank att tillgå i Sverige, enligt Krister Asplund (vice president Manufacturing) vid Vin & Sprit. Asplund hoppas ändå att företagets odlingskoncept för vete och dess fulla spårbarhet skall kunna ligga till grund för möjligheter till en ekologisk certifiering av drank i framtiden. Claus Nielsen (Destillerichef vid Aalborg, danska V&S) har inte hört talas om att någon kan erbjuda ekologisk drank i övriga Europa.

Enligt bryggmästare Lennart Anemyr vid ÅBRO ökar efterfrågan på ekologiskt öl och man diskuterar möjligheten att särskilja draven från ekologisk brygging. I dagsläget produceras ca 15 ton ekologisk drav per månad, men den förvaras tillsammans med konventionell drav. All drav avyttras till lokala nötkreaturbesättningar och håller en vattenhalt runt 75 %. Anemyr ser dock ingen möjlighet att torka draven, vilket är en förutsättning för utfodring till fjäderfä.