



# Levende gjær i kraftfôret bidrar til godt vommiljø

Forfatter

Stine Gregersen Vhile, Norgesfôr  
Siv Andersbakken, Norgesfôr

Sammendrag

God vomfunksjon er en forutsetning dersom geiter skal produsere mye melk med god kvalitet. Kan varmestabil levende gjær i kraftfôret bidra til å bedre vommiljøet?

Publisert

2013

Referanse

Sau og Geit nr. 1/2013

Utskriftsdato

19.04.2025 [www.fag.nsg.no](http://www.fag.nsg.no)

# Levende gjær i kraftfôret bidrar til godt vommiljø

*God vomfunksjon er en forutsetning dersom geiter skal produsere mye melk med god kvalitet. Kan varmestabil levende gjær i kraftfôret bidra til å bedre vommiljøet?*

Overgangsfôringa rundt kjeing er viktig hvis man skal oppnå ønsket resultat resten av laktasjonen. For lavt grovfôropptak i kombinasjon med mye kraftfôr er som kjent ingen god kombinasjon. Det er her varmestabil, levende gjær i kraftfôret kan komme inn og bidra til å bedre vommiljøet og skape bedre forutsetninger for å lykkes med produksjonen.

## **Riktig pH i vomma er viktig**

Vomspesifikk levende gjær har en bred virkningsmekanisme, og påvirker spesielt pH i vomma og utnyttelsen av fiberet i grovfôr. Dette viser seg gjennom økt melkeytelse, bedre gjødselkonsistens, økt produksjon av fett og protein i melka og mindre problemer med blant annet forfangenhet.

For lav pH i vomma er ugunstig for vommiljøet, og kan oppstå når det er for mye lett nedbrytbare karbohydrater i forhold til sent nedbrytbare i rasjonen (mye kraftfôr i forhold til grovfôr). Det å opprettholde et optimalt vommiljø og i tillegg tilføre nok energi etter kjeing er ikke alltid en enkel kombinasjon. Før kjeing har geita et lavere grovfôropptak - mye på grunn av liten plass i buken. Dersom geitene får for mye kraftfôr i denne perioden vil det kunne bli ubalans i vomma. Dårlig vomfunksjon allerede ved kjeing er ikke et godt utgangspunkt for videre opptrapping med kraftfôr. Hvordan kan så levende gjær hjelpe til her?

## **Hvorfor levende gjær?**

Forskning har vist en økning i antall fibernedbrytende bakterier i vomma og



*Levende gjær i rasjonen bidrar til stabil vomfunksjon hos melkegeiter.*

økt fordøyelighet av fiber (NDF) ved bruk av levende gjær. Når pH synker mistrives de fibernedbrytende bakteriene i vomma, mens melkesyreproduserende bakterier får gunstige forhold. Dette gjør at produksjonen av melkesyre øker, noe som senker pH ytterligere. En av virkningsmekanismene til levende gjær er at melkesyreproduserende bakterier reduseres, og at bakterier som forbruker melkesyre øker. Resultatet blir mer stabil pH i vomma, slik at perioder geita går med for lav pH reduseres. Da det er spesielt de fibernedbrytende bakteriene som er følsomme for lav pH, vil økt pH derfor bedre fibernedbrytningen i vomma. Levende gjær «hjelper» altså vomma slik at dyret selv kan utnytte grovfôret bedre. Geita får rett og slett mer ut av fôret!

I tillegg til effekten på pH har levende gjær også en annen virknings-

mekanisme som bidrar til at de fibernedbrytende bakteriene trives: Gjær forbruker oksygen! Dette bedrer forholdene for de fibernedbrytende bakteriene ytterligere, da disse er svært følsomme for oksygen i miljøet. Økt nedbrytning av fiber resulterer videre i mer eddiksyre og dermed mer substrat til produksjon av melkefett.

Levende gjær bidrar altså hovedsakelig til å stabilisere pH i vomma og til å øke utnyttelsen av fiber fra grovfôr. En god vomfunksjon vil være det beste grunnlaget for å oppnå ønsket produksjon, både med tanke på ytelse og kvalitet, gjennom hele laktasjonen. Det lønner seg å spille på lag med fysiologien!

*Av Stine Gregersen While, utviklingssjef drøvtyggere, Norgesfôr AS og Siv Andersbakken, fôrkonsulent, Norgesfôr Ottadalen*