

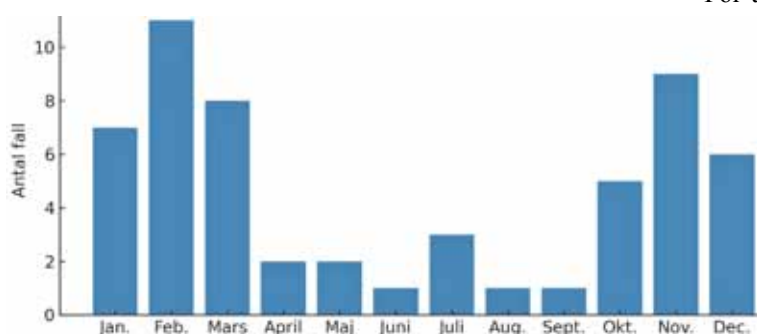
Blåbärssmak i mjölken kan bero på estrar i ensilaget

Blåbärssmak är ett smakfel i tankmjölk på gård som kan uppträda tillfälligt hos mjölkbesättningar. Även om många av fallen har påträffats i norra Sverige förekommer problemet sporadiskt över hela landet. Smakfelet beskrevs redan på 90-talet, men orsaken är fortfarande inte helt klarlagd.

Mjölk med s.k. blåbärssmak har inte en verklig smak av blåbär, utan det är en liknelse som man använder för att beskriva smaken, på samma sätt som man beskriver karaktären på andra drycker. På mejerierna luktar och smakar man regelbundet på mjölken inom ramen för kvalitetskontrollen. Det händer också att en mjölkproducent eller tankbilschaufför upptäcker smakfel redan på gården. Har mjölken väl kommit in till mejeriet måste den i regel kasseras eftersom smakfelet ofta slår igenom i produkterna ända fram till konsument.

Alla kan drabbas

Problem med blåbärssmak i mjölken kan uppstå på alla typer av gårdar, stora som små och med olika mjölknings- och utfodringssystem. Under de senaste åren har SLU tillsammans med Växa Sverige och flera mejeriföretag arbetat med att förstå orsakerna bakom avvikelserna. Vi har intervjuat ett trettio-tal drabbade lantbrukare och samlat in aktuella gårdsdata samt prover på mjölk i samband med utbrotten. De allra flesta fall av blåbärssmak inträffar under stallsäsongen, (figur 1). I samband med avvikelserna "blåbär" är det relativt vanligt att man även har anmärkning på fodersmak eller andra smakfel före eller efter utbrottet.



Figur 1. Antal fall av blåbärssmak på gårdarna i projektet (tillfällen med bara tendens till smakfelet är inte medräknade).

Det är svårt att se något tydligt mönster när det gäller möjliga orsaker enligt intervju svaren, men i många fall verkar blåbärssmaken ha orsakats av faktorer kopplade till ensilagens kvalitet och/eller djurens näringsintag. Enligt analyser från de drabbade gårdarna var det många ensilagepartier som hade någon typ av avvikelse eller nedsatt foderkvalitet, några exempel ses i tabell 1. Medeltal för den kemiska sammansättningen hos alla foderanalyser i studien ses i tabell 2, liksom minimi- och maximivärden. Det var också i flera fall som problemet började då ett nytt ensilageparti börjat utfodras. Påpekas bör dock att det även fanns gårdar med foderpartier utan någon "anmärkning" då smakfelet uppstod.



Figur 2. Labtest där mjölken manipulerats genom tillsats av olika estrar.

Ensilage med nedsatt kvalitet kan på olika sätt bidra till minskat näringsintag och minskad konsumtion. Bland de drabbade gårdarna fanns också fall av avbrott i vattenförsörjningen eller kraftfodertilldelningen i samband med att smakfelet uppstod. I dessa fall försvann problemet ofta då vatten- eller kraftfoderförsörjningen återupptogs, vilket pekar på en inverkan av kons näringsstatus.

Flera estrar inblandade i avvikelserna i smak

För att förstå mekanismen bakom problemet har vi studerat vilka enskilda ämnen i mjölken som ligger bakom avvikelserna "blåbär". Mjölkprover från gårdarna har sänts för analys, både i samband med smakfelet och efter att problemet försvunnit. Resultaten visar att det inte finns några uppenbara skillnader i de vanliga parametrarna såsom fett- och proteinhalt eller i fria fettsyror eller celltal. Fördjupade analyser med gaskromatografi visar dock att mjölk med blåbärssmak har en förändrad sammansättning av vissa aromatiska organiska ämnen. Bland annat är innehållet av flera estrar, exempelvis etylbutanoat, förhöjt. Estrar är flyktiga föreningar som bildas genom reaktioner mellan organiska syror och alkoholer under jäsning. De förekommer naturligt i mjölk i lägre halter, men kan i högre koncentrationer bidra till karakteristiska fruktiga aromer eller oönskade bismaker i mjölk. Troligtvis är det flera olika flyktiga föreningar som tillsammans orsakar smakförändringen. Estrar är också vanliga i ensilage, där de bildas av jäst och mjölksyrabakterier av bl.a. etanol och korta fettsyror. Vid analys av ensilageprover och mjölk från besättningar med smakfelet påvisades i flera fall kraftigt förhöjda halter av estrarna i ensilage. Frågan kvarstår om estrarna överförs från ensilaget till mjölken via kon och i så fall hur?

Forts. nästa sida

Tabell 1. Exempel på ensilageanalyser från drabbade gårdar. Rödmärkade värden är utanför önskade gränser. (Gränsen skiljer för vissa parametrar beroende på konserveringsmetod och ts-halt)

Typ av ensilage	Ts %	Nitrat g/kg ts	pH	Mjölksyra g/kg ts	Ättiksyra g/kg ts	Smör-syra g/kg ts	Amm.-N g N/kg N	Smör-syra-sporer log cfu/g	Jäst-svamp log cfu/g	Mögel-svamp totalt log cfu/g	Enterobacteriaceae log cfu/g
1 sk bal	33	0,4	4,6	53	7	0,1	74	4,6	3,8	<2,0	<2,0
2 sk bal	47	0,3	5,3	6	8	2,5	82	1,3	6,7	5,6	4,8
3 sk bal	25	1,6	4,5	60	12	9,4	154	1,3	4,8	2,9	3,2
Helsäd	25	3,1	3,9	86	8		123	<1,0	<2,0	<2,0	<2,0
1 sk plan	35	2,5	4,4	39	9	4,0	128				
2 sk plan	29	0,5	5,5	27	40	28,3	186				

Tabell 2. Medeltal, min- och maxvärden samt antal kemiska analyser av grovfoder som använts i samband med att blåbärssmak i mjölken uppstod

	Ts %	Rp g/kg ts	Lösl. prot. g/kg prot.	ME MJ/kg ts	AAT g/kg ts	PBV g/kg ts	Socker g/kg ts	NDF g/kg ts	iNDF g/kg ts	Aska g/kg ts
Medeltal	41	133	557	10,3	69	13	61	462	205	77
Min.	24	71	328	8,7	55	-43	11	388	103	53
Max.	76	164	732	11,9	75	44	157	587	459	145
Antal analyser	30	30	27	29	29	29	29	29	28	29

Labbförsök och utfodringsstudie

Förutom intervjuer och provtagningar i fält har vi genomfört ett labbtest på SLU i Umeå. Syftet var att se om vi genom tillsats av de aromatiska substanser som vi identifierat i mjölk med blåbärssmak kunde skapa smakfel på lab (figur 2). Mjölks smak bedömdes av en tränad sensorisk panel som identifierade smakavvikelser som påminde om blåbär när vissa estrar tillsatts i mjölken i låga koncentrationer.

Vi har också genomfört ett mindre utfodringsförsök vid SLU Rönnebydalen. Tio kor utfodrades under tre veckor med ett parti rundbalar med förhöjda halter av de misstänkta estrarna (figur 3). Mjolkprover togs för analys av kemisk sammansättning och sensoriska egenskaper (figur 4). Fodret erhöles från en gård som tidigare fått blåbärssmak i mjölken i samband med att just detta ensilage användes. Resultaten visade att när balarna från problemgården utfodrades så uppstod blåbärssmak i mjölken hos några av djuren, och nivåerna av de misstänkta estrarna ökade i mjölken. Smakfelet försvann när problemfodret byttes ut. Eftersom inte mjölken från alla djur hade smakfel är det sannolikt att även andra parametrar spelar in, såsom den individuella ämnesomsättningen.

Utifrån resultaten så här långt är det fortfarande en utmaning att ge konkreta råd till drabbade producenter, men om problemet uppstår bör man säkerställa att djuren får i sig tillräckligt med energi och/eller om möjligt byta ut ensilaget helt eller delvis. Flera större utfodringsförsök behöver genomföras för att helt klargöra mekanismen bakom smakfelet blåbär i hela kedjan från foder till mjölk.

Tack för finansiellt stöd och arbete

Studierna har finansierats av Stiftelsen Lantbruksforskning, Regional Jordbruksforskning för Norra Sverige och Familjen Kamprads Stiftelse. Vi tackar lantbrukare, mejerier och rådgivare för er medverkan i projekten. Ett tack riktas också till Georgia Mantovani för stöd med labbtestet, samt till Sofie Liedgren för stöd med utfodringsförsöket.

Gun Bernes¹, Mårten Hetta¹, Juana C.C. Chagas¹, Annika Höjer², Åse Lundh¹, Karin Hallin Saedén²,

¹SLU; ²Norrmejerier



Foto: Juana Chagas

Figur 3. Utfodring med rundbalar under pilotstudien.



Foto: Reija Danielsson

Figur 4. Mjolkprovtagning i samband med utfodringsförsöket.

För mera information

Mårten Hetta, SLU, Inst. för tillämpad husdjursvetenskap och välfärd, Fakulteten för veterinärmedicin och husdjursvetenskap, tel: 090-786 87 47, e-post: Marten.Hetta@slu.se

Svenska Vallföreningens sommarmöte 2025

Den 17 juli samlades vi på Gekås Hotell Ullared. Hela Sveriges shoppingmecka var utgångspunkten för hela Sveriges Vallförening. Halländska Vallföreningen, en av Svenska Vallföreningens 17 lokalföreningar, var värd för årets sommarmöte. Två intensiva dagar med inalles åtta studiebesök hade lockat ca 60 deltagare från hela landet. Halländska Vallföreningen hade planerat en välorganiserad bussresa som tog oss genom ett Sverige i miniatyr, berg och dalar, slättland och skog, men framförallt till åtta mycket sevärda vallodlingar och beten.

Tre gårdar med olika strategier

Först ut var Kåragård där Nils-Peter Nilsson håller 37 SRB-kor med 75 ha varav 29 ha vall. Det är fascinerande att se hur gediget kunskande kan resultera i en lönsam produktion med en gårdsstorlek som var den typiska för 50 år sedan.

Inte långt därifrån ligger Valinge där vi besökte Carl och Johanna Sjöberg på Gunnas lantbruk med 100 kor. På totalt 208 ha utgör 25 ha bete, 70 ha vall och 22 ha majs. Mjölkkavkastningen är mycket stor och man gödslar sina vallar kraftigt med över 200 kg N + 70 ton flytgödsel till de fyra skördarna. Mest intryck gjorde dock att man gått ner till att så endast 60 kg spannmål per hektar i insådden för att få en bra etablering av sin timotej-dominerade vall.

Det tredje besöket var hos familjen Lagerstedts Olagården i Valinge. En stor ekologisk gård, som varit Årets Vallmästare, med 180 kor. Växtodlingen är valldominerad med 158 ha vall och 20 ha bete som kompletteras med 60 ha spannmål och 15 ha majs. Även här är vallen dominerad av timotej. Som kontrast till Gunnas lantbruk gödslas vallen enbart med ca 20 ton stallgödsel efter varje skörd. Man lejer i princip hela maskinkedjan i vallskörden utom packningen.



Foto: Nilla Nilsson-Linde

Kompoststall och naturbeten

Efter dessa tre exempel på rena mjölkgårdar kom vi sedan till Jan-Ove Brinks Kullagården, också i Valinge. Jan-Ove är känd som Sveriges Keenan-återförsäljare och vi fick en omfattande presentation av både resan med Keenan och av det senaste projektet, Britespan-stallet. Jan-Ove har byggt ett nytt mjölkstall importerat från Kanada som utgörs av en gigantisk väv spänd över en stålkonstruktion. Väven släpper igenom ljus och inga väggar finns på långsidorna vilket gör att ligghallen blir mycket luftig och ljus. Liggytan utgörs av en så kallad kompostbädd. Det blev mindre tal om vallen här, men man odlar 70 ha vall till de 135 korna. Även på denna gård lejs skördarbetet medan man gör jordbearbetningen själv.



Foto: Rolf Spörndly

Svenska Vallföreningens ordförande Linda af Geijerstam studerar vallen noga på en av besöksgårdarna.

Efter mjölkgårdarna drog vi oss från kusten till mer kuperade delar av Halland, till Gode Gård i Skärte där Christer Levin med familj driver en köttjursproduktion med 50 kor baserad mycket på naturbetesmarker. Gården omfattar 70 ha varav 20 ha är bete, 25 ha vall och 25 ha spannmål. Vallfröblandningen väljs för att vara torktålig och efter första skörden betar korna återväxten. Där korna inte hinner beta tas tre skördar. På Gode Gård slår man vallen själv men hyr sedan in rundbalskörningen. Rent generellt noterade vi att man i Halland i stor utsträckning använder sig av maskinstationer i vallodlingen.

Efter denna mycket intensiva första dag återvänder vi trötta till Ullared för gemensam middag och vila. Man hinner med oerhört mycket under en dag i Halland – ett Sverige i miniatyr.

Handscanner och vallfröblandningar

Nästa dag styrdes kosan lite mer söderut, till Salltorp i Vessigebro där familjen Karlsson, Årets Mjölkföretagare 2024, tog emot. Man driver tre gårdar, Lilla och Stora Salltorp samt Ättarp och håller 260 mjölkkor samt 90 slaktungnöt. Här fick vi återigen se fantastiska vallar, i någras tycke de allra bästa, när vi samlades på en oskördad del av de 130 ha vall som odlas. Familjen Karlsson har inte bara prisats för sin företagarganda utan har även utsetts till Herd of the Year av Viking Genetics för sitt avelsarbete. En detalj som demonstrerades var en handhållen IR-scanner som används regelbundet för att mäta ts- och proteinhalt i ensilaget.

Trots att de vallar vi sett varit dominerade av timotej har det varit mycket tal om den mjukbladiga rörsvingeln. Med på resan var därför också Clara Andersson, representant för Gullviks, och vi stannade vid ett fält för att studera mjukbladig rörsvingel i Gullviks vallfröblandning Vital. Många åsikter ventilerades kring rörsvingel, men eftersom den är lite trög i starten såg vi inga riktigt kraftiga bestånd.

Som sista besök begav vi oss till familjen Ivarssons gård Stommen i Köinge. Martin Ivarsson hade under båda dagarna varit vår reseledare och nu fick vi äntligen komma hem till honom. Efter att ha försetts med hamburgare och dricka fick vi ta del av Stommens utveckling till att nu omfatta 240 ha som odlas ekologiskt, varav 180 ha vall och beten. Man håller 110 kor men vallen räcker även till viss försäljning och man har dessutom 30 stutar inhyrda för att betesmarken ska bli välbetad. Martin älskar att experimentera och deltar i flera forsknings-samarbeten med HS och SLU. Själv testar han i år fem olika

Forts. nästa sida



En typisk syn vid besöken, ett 60-tal besökare lyssnar uppmärksamt på besöksvärden, här framför en oskördad ruta på en av Martin Ivarssons vallar.

vallblandningar. Studiebesöket var mycket väl förberett där vi kunde samlas kring oskördade rutor i de olika vallarna för att studera utvecklingen.

Tack till alla inblandade!

Halländska Vallföreningen, med Marina och Thomas Bengtsson samt Martin Ivarsson som ”synliga” representanter, har lagt ner



Bli Sveriges Betesmästare 2025! – ansök senast 15 oktober!

Tävlingen syftar till att lyfta intresset för bete och gick av stapeln för första gången förra året. Detta andra år arrangeras tävlingen av Svenska Vallföreningen och SustAnimal som är ett projekt hos Sveriges lantbruksuniversitet. Tävlingen är öppen för alla med mjölk-, nötkötts- och lammköttproduktion samt med åkermarksbete och/eller naturbetesmark.

Man tävlar genom att besvara några frågor som man hittar här <https://www.slu.se/site/sustainimal/nyheter-sustainimal/>

Tävlingen pågår till 15 oktober 2025. Man kan nominera sig själv eller någon annan. Vinnaren utses av en jury och koras på Vallkonferens 2026. Två personer erbjuds gratis deltagande på Vallkonferensen i Uppsala 3–4 februari 2026 inkl. resa och boende. Dessutom får vinnaren ett års medlemskap i Svenska Vallföreningen.

Nilla Nilsdotter-Linde, SLU, Inst. för växtproduktionsekologi, tel: 018-67 14 31, e-post: nilla.nilsdotter-linde@slu.se

Anna Hessle, SLU, Inst. för tillämpad husdjursvetenskap och välfärd, tel: 0511-671 43, e-post: anna.hessle@slu.se

Linda af Geijerstam, Svenska Vallföreningen, tel: 076-111 21 23, e-post: ordf.svenskavallforeningen@gmail.com



ett oerhört arbete med att organisera detta fina sommarmöte och samtliga deltagare framför sitt stora tack. Tack också till alla besöksvärdar och till de sponsorer som bidrog till ekonomin; Lantmännen, KLS, LELY, Scandinavian Seed, Gullviks, Klöver Ess, ekoVÄX, Eurofins och Grazing4AgroEcology.

Rolf Spörndly, SLU, Inst. för tillämpad husdjursvetenskap och välfärd, tel: 070-567 21 89, e-post: Rolf.Sporndly@slu.se



EGF:s 31:a konferens med betesworkshop 12–16 april 2026 i Évora, Portugal

Nästa EGF-konferens blir den 31:e för European Grassland Federation. Temat är **Challenges and innovations for grasslands resilience**. Följande ämnen kommer att behandlas:

1. Climate change and grasslands, soil and water management
2. Agroforestry, pastoralism and society
3. Breeding and new challenges
4. Sustainable livestock production systems based on grasslands: Challenges and opportunities (EAAP)
5. Grasslands and rural land policy tools to face global challenges

Konferensen föregås av en **Betesworkshop** söndagen den 12 april.

Registrera dig till lägsta pris **senast den 15 januari**, <https://events.inia.pt/egf2026/>

SVENSKA VALLBREV kommer ut med sju nummer 2025.

	Manusstopp	Utgivning
Nr 6	19 sep	17 okt
Nr 7	14 nov	12 dec

Redaktionskommitté: **Nilla Nilsdotter-Linde**, ansvarig utgivare, tel: 070-662 74 05, e-post: nilla.nilsdotter-linde@slu.se

Gun Bernes, tel: 070-296 51 89, e-post: gun.bernes@slu.se

Redaktion och layout: **Irène Persson**, tel: 070-616 66 27, e-post: irenee.persson@gmail.com

Vill du bli medlem i Svenska Vallföreningen? Betala 600 kr till bg. 108-9705 eller swish 123-530 38 62 och ange namn och adress.



ISSN 1653-8064

Ny säsong i Vallmästartävlingen

Per Larsson med medarbetare på Kårtorps Lantbruk i Tibro utsågs till Årets Vallmästare för odlingssäsongen 2024. För att få en hög och jämn kvalitet i vallfodret till gårdens mjölkkor är strategin numera fyra skördar per år. Något vi i juryn fastnade särskilt för är att gården varje år räknar på vad vallfodret kostar.

På många håll rapporteras om goda vallskördar i år, såväl när det gäller kvalitet som kvantitet. Vi hoppas därför att många kan vara med och tävla nu när nomineringen till Årets Vallmästare öppnar för vallsäsongen 2025.

Juryn lägger stor vikt vid varje gårds strategi och förmåga att ta fram ett grovfoder anpassat till den egna produktionen. I bedömningen vägs resultaten in från både foderanalyser och produktionsresultat mätt som mjölkavkastning eller slakttillväxt.

Vi vill särskilt uppmuntra nötköttsföretagare att anmäla sig till tävlingen. Även för ungtjurar är ett vallfoder med bra närings-

värde grundläggande för produktionsresultatet. Ett vallfoder som matchar dikornas behov är viktigt för att kunna övervintra dikorna på ett ekonomiskt sätt. Du kan nominera dig själv, en granne, en gård där du är rådgivare eller om du på annat sätt kommit i kontakt med en vallodlare som lyckats lite extra bra med vallen i år.

I juryn ingår representanter för tidningarna Husdjur och Nötkött, Svenska Vallföreningen, SLU, Gård & Djurhälsan samt Växa Sverige. Tävlingen sponsras av Växa Sverige som belönar vinnaren med två timmars gratis rådgivning och fyra grovfoderanalyser. Borgeby Fältdagar är partner till tävlingen och bjuder vinnaren på övernattnings och inträde till sina fältdagar nästa år.

Nomineringstiden pågår fram till den 1 december. Läs mer om tävlingen på www.husdjur.se eller www.tidningennotkott.se

Ann Christin Olsson, tidningarna Husdjur och Nötkött, tel: 070-620 33 64, e-post: anki.olsson@vxa.se



Målkonflikter – rovdjur i beteslandskapet

Hybridkonferens – on-line och på
Linneuniversitetet i Kalmar
Tisdagen den 7 oktober 2025 kl. 8.30-14.00



Denna internationella konferens tar upp utmaningar och möjligheter med rovdjurs återkomst i de europeiska betesmarkerna. Den ges inom projektet "Grazing4AgroEcology" som sammanför lantbrukare, forskare och intressenter från hela Europa för att utbyta erfarenheter, dela metoder och utforska lösningar för betessystem där varg, björn och lo finns. Efter konferensen erbjuds ett gårdsbesök på Öland där diskussionen om konflikter fortsätter med utgångspunkt från fågelproblem.

Konferensen är kostnadsfri.

Anmälan: Senast tisdagen den **23 september** för deltagande på plats och senast torsdagen den **2 oktober** för deltagande on-line.

<https://grazing4agroecology.eu>

Du kan också gå in och anmäla dig direkt på denna länk:

<https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/Registrationformexternal>

Mer information: Nilla Nilsdotter-Linde, SLU. Inst. för växtproduktionsekologi, tel: 070-662 74 05, e-post: nilla.nilsdotter-linde@slu.se



PROGRAM

08.00 Kaffe

09.00 **Öppning och introduktion**

Dr. Eick von Ruschkowski, Alfred Töpfer Akademie

09.15 **Lantbrukares berättelser: utmaningar med predatorer.**

Lantbrukare delar sina erfarenheter och svårigheter med att ha betesdjur i områden med varg och björn.

Sverige: Einar de Wit, Falköping

Italien: Bertram Stecher, Sydtyrolen

Rumänien: Cristian Echim, Monor

10.30 Kaffe

10.50 **Hur kan predatorer och betande djur samexistera?**

Exempel på de bästa metoderna i Europa. Experter presenterar strategier och ansatser som visat sig framgångsrika i olika europeiska sammanhang.

Det svenska perspektivet. Jens Frank, Sveriges lantbruksuniversitet

Intentioner hos köttedjursuppfödare i Bavarien, Tyskland. Dr. Friederike Riesch, University of Goettingen

Ett forskningsbaserat perspektiv.

Katarzyna Bojarska, Institute of Nature Conservation, Polish Academy of Sciences

13.00–14.00 Lunch

Varmt välkommen med din anmälan!

Skydda ditt värdefulla
ensilage med Safesil

SALINITY AB
031 - 309 25 00
info@salinity.com
order@salinity.com



Safesil tillverkas i Falkenberg och finns i flera olika varianter noga anpassade för svenska förhållanden.

safesil
Ett svenskt ensileringsmedel



Årsmöte & årsmötesseminarium för Svenska Vallföreningen

Fredag 31 oktober 2025, Bohusgården, Uddevalla

Svenska Vallföreningen har i år sitt årsmöte och årsmötesseminarium som en del av och i samverkan med **Kötttriksdagen** som arrangeras av **Sveriges Nötköttsproducenter**, i år med **tema Bete, foder och vall**. Som medlem i Svenska Vallföreningen har du möjlighet att delta i delar av eller hela programmet 29–31/10 inkl. bankettmiddag 30/10, se kostnad för de olika delarna nedan.

Årets kötttriksdag ger en särskilt fin möjlighet till unga i branschen, Nötkreaturstiftelsen Skaraborg gör att de som studerar på Naturbruksprogrammet, till Agrotekniker, Agronom, Lantmästare, Klövvårdare eller Driftsledare kan **delta kostnadsfritt under torsdag och fredag 30–31/10** (anmälan krävs).

Plats: Bohusgården Hotell & Konferens, Nordens väg 6, Uddevalla.

Kostnad: 795 kr för hela fredagen 31/10 inkl. förtäring. För övrigt program på Kötttriksdagen är kostnaden 795 kr för torsdag 30/10, 995 kr för bankettmiddag torsdag kväll och 345 kr för kvällsmat onsdag 29/10. Studiebesök onsdag kostnadsfritt.

Hotell 1 121 kr/1 362 kr/natt för enkel-/dubbelrum.

Elever/studenter kostnadsfritt torsdag–fredag, se ovan.

Anmälan: Via webbsida <https://notkottsproducenter.se/kotttriksdagen-2025/>

Sista anmälningsdag: 19 oktober 2025

Information: Linda af Geijerstam, tel: 076-111 21 23, e-post: ordf.svenskavallforeningen@gmail.com

Reseersättning: Svenska Vallföreningen står för resekostnaderna (billigaste färdstätt) för två styrelserepresentanter eller kontaktperson från lokalföreningarna.

PROGRAM – Fredagen den 31 oktober

08.30–9.00 Parallella seminarier

- Uppförrökning av stora leverflundran och hur vi kan hantera den
Erika Geijer, Gård och Djurhälsan
- Näringsinnehåll i naturbete
Margareta Dahlberg, MD Lantbruksråd och
Linda Gradén, Rådgivarna
- Rörsvinglar, behöver vi dem?
Kristina Holmström, Hushållningssällskapet Sjuhärad

09.15–9.45 Parallella seminarier

- Digital teknik på betet
Växa
- Mineraler för dikor och ungnöt. Varför är de så viktiga?
Svenska Foder
- Vallfröblandningar till intensiv och extensiv köttproduktion
Per-Anders Andersson och *Linda af Geijerstam*, Svenska Vallföreningen

09.45–11.15 Fika med utställare och sponsorer

11.15–11.45 Parallella seminarier

- Produktionsbete ur ett holistiskt perspektiv
Mia och *Tomas Torsein*, Bältaregården
- Ensileringsmedlens vara eller icke vara? Hur får vi till ett riktigt bra grovfoder?
Rolf Spörndly och *Matilda Johansson*, Svenska Vallföreningen
- Flerårigt vetegräs, Kernza – kan det vara framtidens vallgröda?
Näringsperspektiv.
Kajsa Lätt, SLU

12.00–12.30 Parallella seminarier

- Virtuella stängsel
Nofence
- En frisk våm – grunden för bättre näringsupptag
Cecilia Lindahl, Lantmännen
- Årets Vallmästare
Per Larsson, Kårtorps Lantbruk

12.45–14.00 Lunch

Kaffe och mingel med utställare och sponsorer

14.00–15.00 Svenska Vallföreningens årsmöte

15.15 Fika och hemfärd



Tillsammans med OKQ8 erbjuder Lantmännen dig att köpa diesel och eldningsolja.

Vi erbjuder:

- Orderdagens pris
- 30 dagars betalningsvillkor
- SMS-tjänst med veckovis prisinformation
- Möjlighet till återbäring för medlemmar

 **Lantmännen**



Linda Dahlberg, Säljare Nöt, Kalmar

FreshFoss

Håller mixen fräsch länge!

- Bevarar näringsinnehållet
- Motverkar varmgång
- Enkel att hantera

 **SVENSKA FODER**