



● Högmjölkande kor får cirka tre kilo rostad böna per ko och dag.

# rostning höjer proteinhalt

värme kan proteinets nedbrytbarhet bönor förändras och förbättras. På SötaSén har målet satts att på sikt producera protein som behövs till korna.

© Lisbeth Karlsson

**NATURBRUKSSKOLAN SÖTÅSEN** har i ett projekt tillsammans med SLU i Skara visat att andelen våmstabil protein i åkerböna ökar med rostning.

- Av de prover vi analyserade låg andelen våmstabil protein i kontrollprovet på 5,5 procent. Efter uppvärmning av bönorna till en inre temperatur på 125 grader så höjdes andelen till 9,6 procent, säger Peter Strålman, ladugårdsförman på Sötåsen.

Sötåsen investerade i en bönrost under 2016. Kostnaden uppgick till cirka 180 000 kr.



Strålman.

Efter skörd torkas åkerbönona först i en varmluftstork. När de skruvas över till den lagringsficka där de förvaras före rostningen så innehåller de cirka 13-15 procent vatten. I bönrosten matas bönona sakta fram genom röret, en mantel fylld med upphettad olja (värms upp med en elpatron). Rosten håller cirka 160 grader, vilket

behövs för att bönona när de passerat

hela bönrosten ska ha hettats upp till 125 grader, den temperatur då proteinet i bönona förändras och blir mer våmstabil.

- **FARTEN SOM** bönona rör sig genom röret ändras efter vilken innertemperatur man vill uppnå i bönona. En givare i rostens främre del styr temperaturen, säger Peter Strålman.

De bönor som nu rostas ska ingå i ett utfodringsförsök på SLU i Skara (Götala), där rostade

bönor och rostade ärtor ska testas mot orostade bönor och ärtor. Målet är att få fram data till Norfor om näringsvärdet i rostade åkerbönor och ärtor.

**DET VAR EFTER ATT** Peter Strålman varit i Danmark för att titta på rostning av åkerböna som tankarna på att förbättra utnyttjandet av de åkerbönona som ingick i kornas foder började ta form. Han började argumentera för att skolan skulle investera i en bönrost för att kunna använda rostad åkerböna i utfodringen av skolans djur. Skolan har odlat ekologisk åkerböna under många år och har i dag cirka 20 hektar odling.

- Vi har så det räcker till alla djur. Vi skördar ungefär 50 ton per år och har rostat ungefär 25 ton hittills i vinter. Det motsvarar vårt behov i år, säger Peter Strålman.

Högmjölkande kor får cirka tre kilo rostad böna per ko och dag, både i fodermix och i kraftfoderstationer.

- Vi krossar åkerbönan ganska grovt i en skivkvarn. Om bönan bryts två gånger så ska andelen vomstabil protein bli högre, sägs det, säger Peter Strålman.

Målet på Sötåsen är att på sikt kunna klara utfodringen helt utan inköpt kraftfoder. 📌



Rosten köptes 2016 och kostade cirka 180 000 kr.

SV  
Professi

- Utgöds
- Ventilat
- Kvarn c



Proc  
och  
sam  
part  
Sve

Andr  
070-86

Peter Kasl  
072-745 20

BS Agro  
0533-321 8

MLB-Service  
Mikael 0706-53 5

Lantec  
0381-177 4

Gårdssen  
Mjölkmän  
Magnus 07

Den 29 ju  
under det  
Vi finns id

SVEA AGF  
Vingäkersv  
0150 48 77