

Forretningsplan for salg af mælk med sundhedsfremmende egenskaber

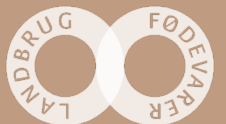
v/ Arne Munk, SEGES

Arbejdsplan 2 i projektet SOBcows



STØTTET AF
promilleafgiftsfonden
for landbrug

SEGES



Indhold

- Belyse mulighederne for nicheproduktion
 - To demonstrationer af koncepter til produktion af specialprodukter baseret på miljømæssige og genetiske forskelle i mælkens fedtsyresammensætning
- Eksempel på forretningsplan for et nicheprodukt



SEGES



Projektet SOBcows – 2014 – 2018(9)

Overordnet formål:

At frembringe robuste dyr af malke racer, som på basis af deres specielle egenskaber i højere grad er egnede til økologisk produktion

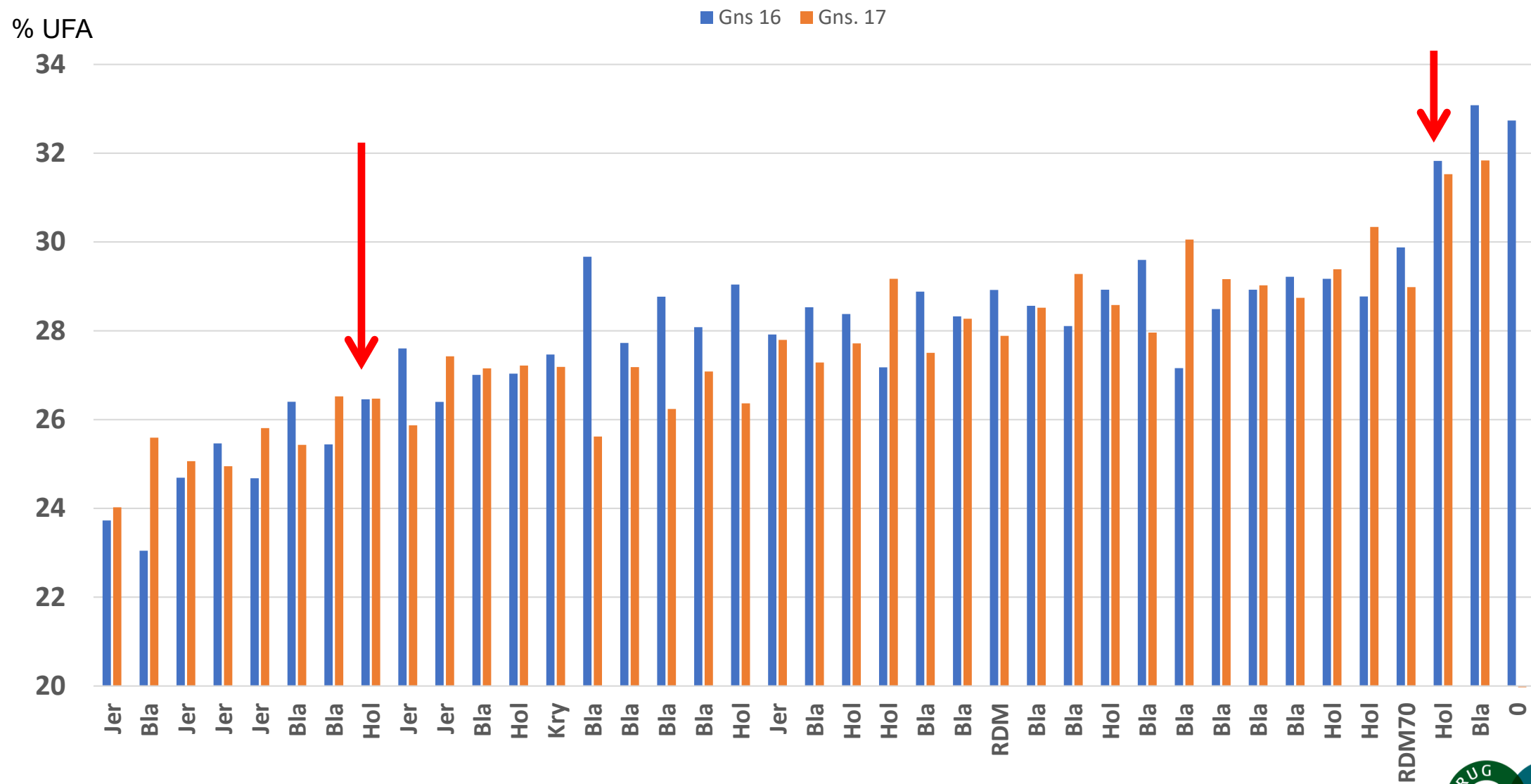
Projektet har tre arbejdsplaner:

1. Udarbejde avlsmål og afsøge mulighederne for genomiske avlsplaner for økologiske linjer af malke racerne Holstein, Nordisk Rød og Jersey.
2. Udvikle basis for økologiske linjer med en sundhedsfremmende fedtsyreprofil og demonstrere praktiske koncepter til produktion af specialprodukter baseret på genetiske forskelle på egenskaber, som f.eks. en sundhedsfremmende fedtsyresammensætning.
3. Beskrive muligheder for økologisk nicheproduktion baseret på oprindelige danske racer og udarbejde planer for dette.

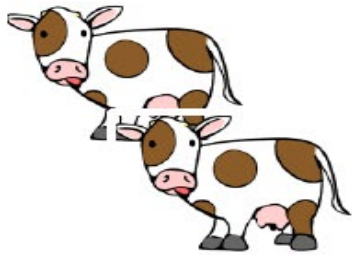


STØTTET AF
promilleafgiftsfonden
for landbrug

Andel umættede fedtsyrer i naturmælks besætninger – m/ race



Udvikling af nicheprodukter med en særlig fedtsyreprofil – hvad giver mening?



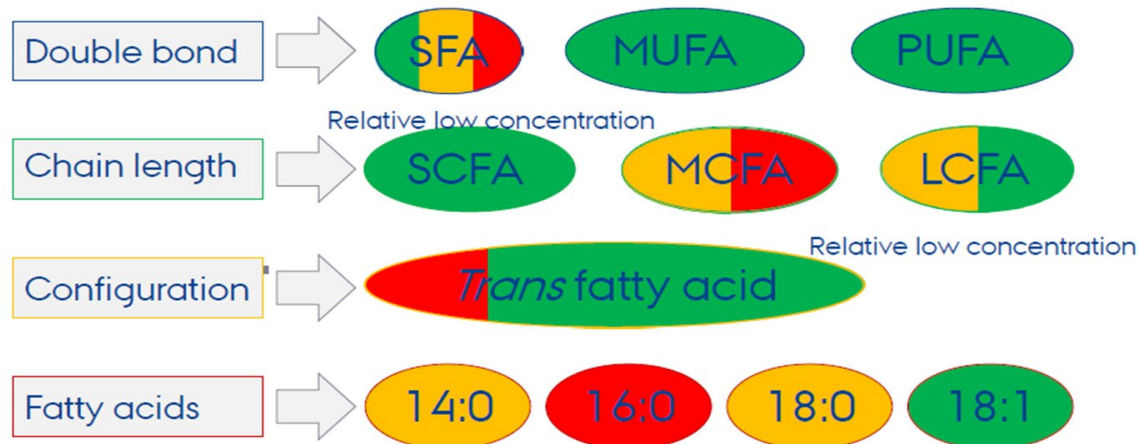
Ostene blev produceret i uge 12 – 2018

- Ost Høj UFA: Mælk med 31,1 % UFA
- Ost Lav UFA: Mælk med 23,4 % UFA
- Andelen af den målte UFA i mælken afspejles direkte i osten



Formidling og anprisning

Udvikle basis for økologiske linjer med en sundhedsfremmende fedtsyreprofil og demonstrere praktiske koncepter til produktion af specialprodukter baseret på genetiske forskelle på egenskaber, som f.eks. en sundhedsfremmende fedtsyresammensætning.



Marks & Spencer's særlige mælk (2017)

All our fresh milk has 6% less saturated fat than conventional milk as a result of a natural diet and comes from our pool of 38 farms which are all [RSPCA Assured](#) and produced in accordance with our M&S Select Farm Assurance standards.



Informationer:

Konventionel

Ca. 6 procentenheder mindre mættet fedt – (rullende gns. på under 69 % mættede fedtsyrer af totalfedt)

Landmanden afregnes med cirka 60 øre mere (Milk Pledge Plus payment scheme)

Afregningen sker på grundlag af Foss Applikation note 64 prøver

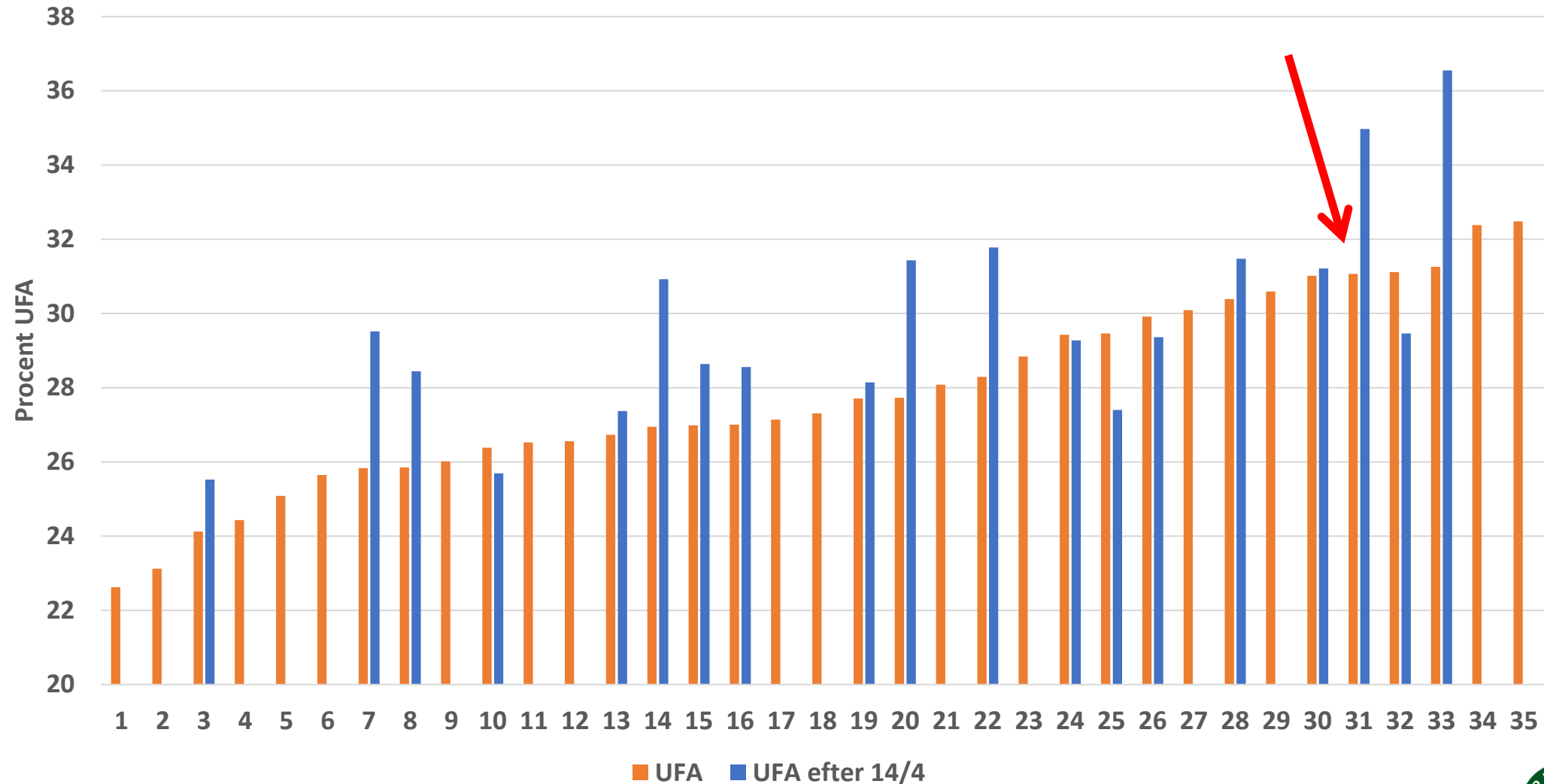
Informationer om fedtsyreprofilen i mælk fra malkekøer

- Det genetiske og miljømæssige potentiale for nicheprodukter er der!
 - Genetikken er ikke udnyttet - kun miljøforskelle

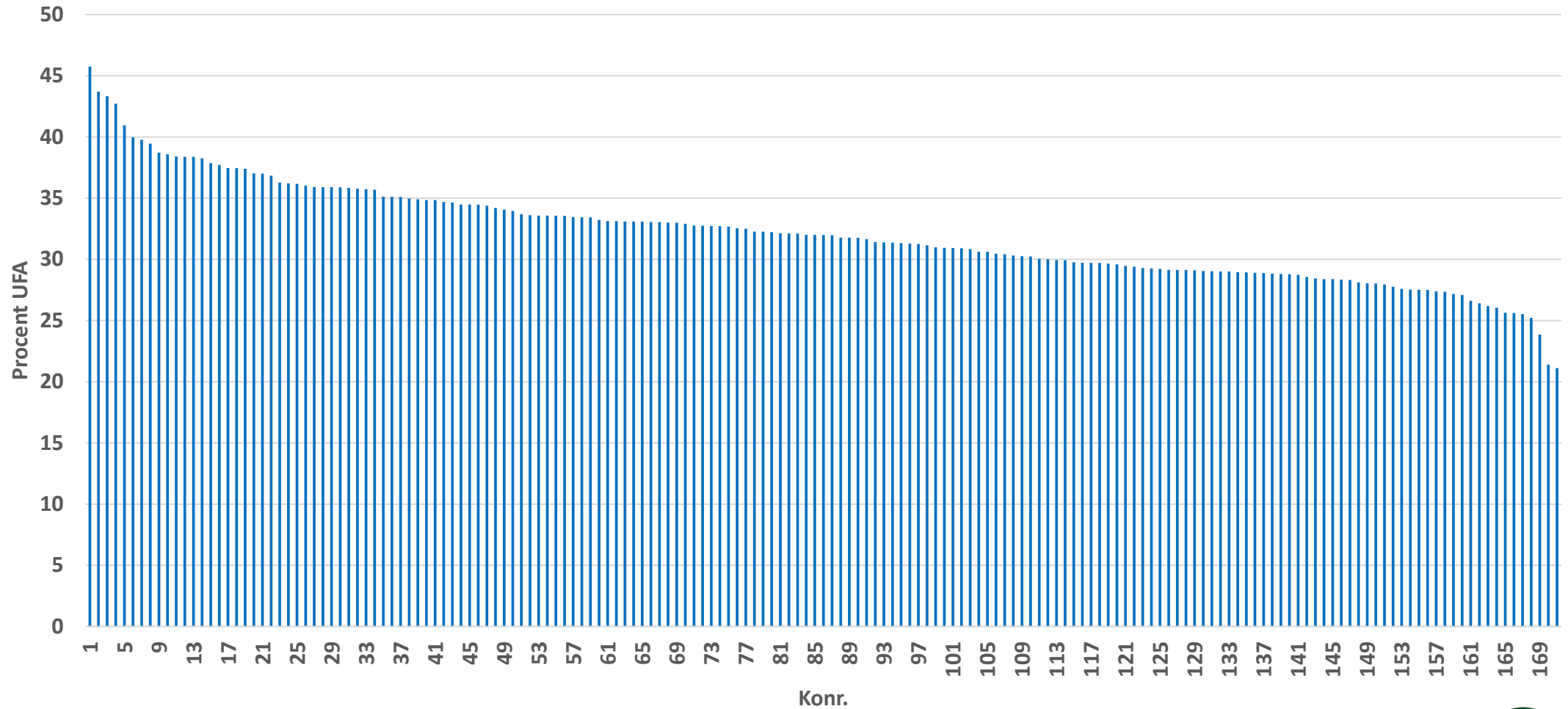
Demonstration nr. 2

- I foråret 2019 lavede vi en ny screening af andelen af UFA i mælken fra Naturmælks besætninger

Andel umættede fedtsyrer i Naturmælks besætninger – foråret 2019



Andel UFA i mælk fra hver ko i den udvalgte besætning

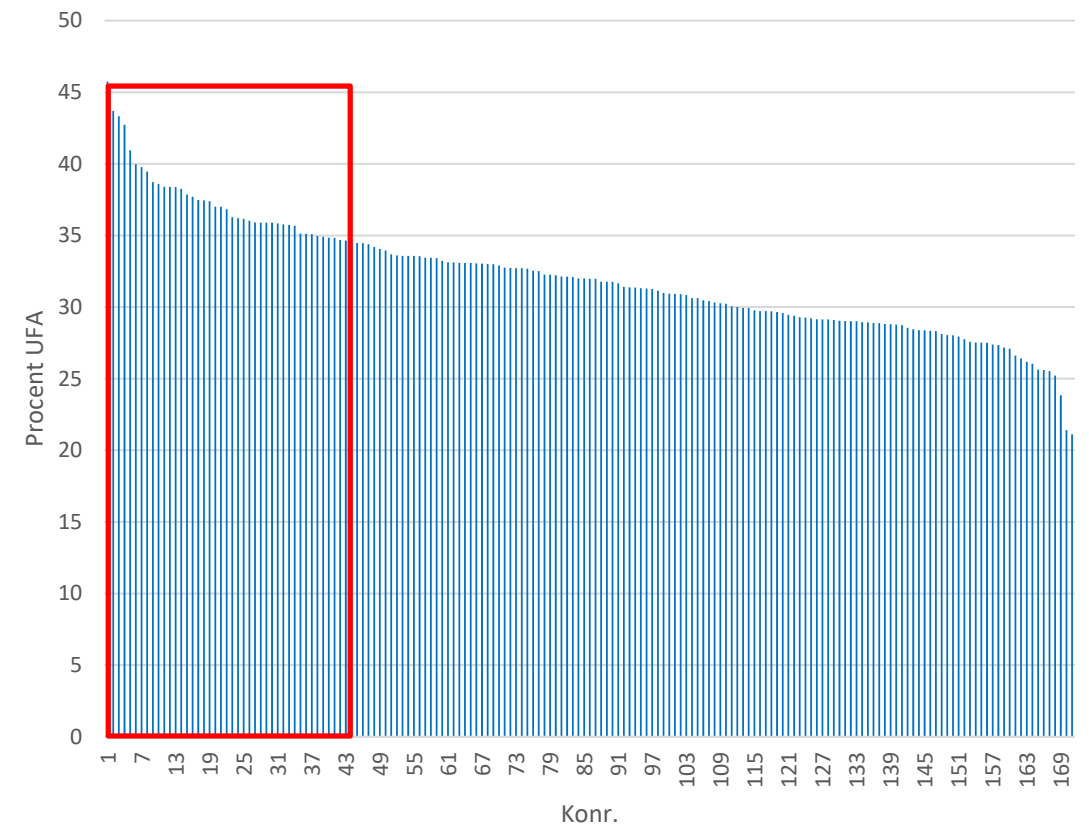


Testproduktion af GouDan oste på Osteriet Hinge i juni 2019 (uge 25)

Den udvalgte besætning	Andel UFA, %
Gennemsnit, alle køer	31
Bedste halvdel	35
Bedste tredjedel	37
Bedste femtedel	38
Bedste 10 procent	40

Andelen af UFA er:

- 21 % højere end gennemsnittet for besætningen
- 33 % højere end gennemsnittet for Naturmælk



”UFA-OST – et valg for dig som prioriterer flere umættede fedtsyrer i din (k)ost”

Den nye økologiske ost fra [”Mejeri”] er produceret af mælk fra udvalgte køer, hvor mælken har et særligt højt indhold af umættede fedtsyrer.

UFA-OST har [30 %] højere indhold af umættede fedtsyrer end det er tilfældet i de fleste andre oste.



Der vil med stor sandsynlighed være et marked for et sådant produkt.

- Men hvor stort og til hvilken værdi?

Eksempel med mulig forretningsplan for UFA-OST

- **Hvad kan produktet sælges til?**
 - Et økologisk produkt med en særlig egenskab
- **Hvilket volumen?**
 - 600 kg ost pr. uge (mælk fra ca. 35 køer)
 - 6.000 kg ost pr. uge (mælk fra ca. 350 køer)
 - Osv.
- **Hvilke omkostninger?**

Ekstraomkostning	Kr./kg mælk	UFA-OST Kr./kg
Håndtering af mælk hos primærproducent	0,25	2,50
Indtransport	0,05	0,50
Mejeriet		
Udnyttelse af valle, 9 kg pr. kg ost	-	-
Mælkesyrekulturer/løbe	-	-
Håndtering af nicheprodukt i produktionslinjerne		25,00
Emballage		2,50
Analyser, dokumentation, diverse		10,00
Markedsføring		5,00
I alt		45,50
Avance	20%	9,10
I alt ekstra omkostning		54,60

Tak til

- AU-FOOD: Lotte Bach Laursen og Nina Aagaard Poulsen
- AU-MBG og SEGES: Bart Buitenhuis, Line Hjortø, Lisa Hein og Morten Kargo
- Naturmælk-besætninger og Naturmælk som har leveret mælk og lavet oste
- Balázs Szekeres og Mogens Jensen, Osteriet Hinge

- Øvrige partnere i projektet samt fonde:



Undersøgelsen er en del af Organic RDD 2-projektet SOBcows



STØTTET AF
promilleafgiftsfonden
for landbrug