

‘VET VOEREN IS EIGENLIJK VETZUREN VOEREN’

Over mogelijke nadelen van vet voeren aan koeien is de afgelopen jaren veel gediscussieerd. Veel hieromtrent is onbekend. Maar dat geldt eigenlijk ook voor de voordelen van vet voeren, stelt professor Adam Lock. ‘We krijgen steeds meer inzichten, maar dat moet nog veel meer en beter worden vertaald naar het boerenerf.’

Tekst: Sjoerd Hofstee
Foto's: Langs de Melkweg

Adam Lock groeide op op een melkveebedrijf in Zuidwest-Engeland. Inmiddels is hij al bijna tien jaar verbonden aan de Amerikaanse Michigan State University met als specialiteit het voeren van vetten aan melkkoeien. Jaarlijks leidt hij meerdere internationale onderzoeken. Op de onlangs gehouden EuroTier in Hannover sprak hij met leveranciers van vet-producten en nam hij tijd voor een gesprek met MvHN.

U weet alles van hoe het voeren van vet uitwerkt in de melkkoe?

‘Was dat maar waar. We weten nog lang niet alles, maar wel steeds meer. Ik zeg vaak tegen mijzelf: ‘Hoe zou ik mijn vader, die melkveehouder is, uitleggen wat je wel en niet kunt met vet voeren aan koeien.’ Tien jaar geleden werd dat een vrij algemeen verhaal. Sinds een jaar of vijf lukt dat vrij gedegen en gedetailleerd. Belangrijkste les daarbij is: vet is geen vet. Alleen die vertaalslag moet volgens mij nog veel meer gemaakt worden op het boerenerf. Zowel door de aanbieders van de producten als door de melkveehouders. Die laatste groep moet betere vragen stellen.’

Wat bedoelt u met ‘vet is geen vet’?

‘Wat we aan vet voeren zijn eigenlijk geen vetten, maar vetzuren. Je kunt daarin drie hoofdtypen aanwijzen: palmitinezuur, stearinezuur en oliezuur. Palmitinezuur (C16:0) is het meest gangbare en kennen Nederlandse

melkveehouders onder andere als onderdeel van Bergafat F100 en F100 Classic. Het staat vooral bekend om verhoging van het melkvet. Oliezuur (C18:1) zit daar ook in verwerkt en staat vooral bekend om het verhogen van de melkgift, verbetering van benutting van andere vetzuren en het helpt bewezen bij het tegengaan van verlies aan lichaamsgewicht bij hoogproductieve koeien. Deze vetzuren bevatten, net zoals stearinevetzuur (C18:0), allemaal erg veel energie. Stearinezuur blijkt

echter de vertering en de opname negatief te beïnvloeden. Dat blijkt uit onderzoek van ons en daarom raad ik het zelf niet aan. Als melkveehouder moet je dus

eigenlijk goed kijken en vragen aan de leverancier welk vetzuurprofiel in het product zit. Want gewoon ‘vet is vet’, klopt echt niet en daarmee zou ik mij als melkveehouder ook niet willen laten afschepen.’

Bent u door uw onderzoeken naar het voeren van vet aan melkkoeien positief over vet als voedingsnutriënt?

‘Bij de inzet van de juiste vetzuren, zie je gewoonweg positieve resultaten. Zowel in melkproductie, vetgehalte als lichaamsgewicht. Dat laatste werkt ook positief uit op zaken als vruchtbaarheid en weerstand van de koe.’

Uw onderzoeken worden gefinancierd door de industrie. Bent u daarmee wel onafhankelijk?

‘Het klopt dat de industrie de meeste opdrachten geeft voor onderzoek en deze ook betaalt. Onze manier van onderzoeken verandert daardoor echter niet en ook niet de resultaten. Mijn populariteit in de agribusines staat en valt dan ook vaak met de resultaten van gedaan onderzoek. Momenteel zijn de producenten van stearinevetzuur minder blij met mij, zoals je zult begrijpen.’

Uw onderzoek wordt gedaan op maisrantsoenen. In Nederland kennen we veel grasrantsoenen. Maakt dat niet veel verschil?

‘Dat geloof ik niet. Daar zijn in ieder geval geen signalen voor. Recent onderzoek in Chili, waar grasrijke rantsoenen ook de basis zijn, lieten ook vergelijkbare resultaten zien. Ook onderzoek bij het Nederlandse Schothorst in 2007 liet al positieve resultaten zien van vetzuren voeren naast voorjaarsgras. Ik ben het ook niet eens met critici, ook bij onze eigen universiteit in Michigan, die stellen dat het voeren van vet onnatuurlijk zou zijn. Wist je namelijk dat in jong weidegras tot wel 6 procent aan vetzuren kan zitten? Dat het vetgehalte in de melk juist in die periode omlaag gaat op bedrijven die weiden heeft alles te maken met dat dat onverzadigde verzuren zijn. Daarom zie je de koeien dan ook vaak veel dunner op de mest worden. Bij het voeren van bijvoorbeeld BergaFat praat je over een maximale toevoeging van 1,5 procent aan het rantsoen. Dat valt dus nog al mee ten opzichte van die vetzuren in het jonge weidegras, lijkt mij.’

Hoe kijkt u aan tegen het tijdelijke verbod dat in Nederland gold op het

bijvoeren van vet in het rantsoen van melkkoeien?

‘Het heeft mij eerlijk gezegd wel verwonderd. Recent heb ik uit Canada ook dergelijke geluiden gehoord. Bij jullie zou het een negatieve uitwerking kunnen hebben op de productie van kaas. Daarvoor had ik er nog nooit over gehoord en uit andere landen ook niet. Het aandeel vet in melkveerantsoenen mag dan toegenomen zijn in Nederland, dat geldt in de VS net zo.

‘HET LIJKT MIJ STUG DAT KAAS BREEKT DOOR HET VOEREN VAN VETZUREN’

Ik begrijp dat het vooral een seizoenseffect lijkt te zijn dat de problemen geeft, omdat jullie zuivelorganisatie het verbod voor de winter oplegde. Dat maakt het extra boeiend. Het is bekend dat palmitinevetzuur kan zorgen voor hardere melkvetten, maar persoonlijk lijkt het mij stug dat het effect zo groot is dat de kaas er door breekt. Ook al omdat het vetgehalte in de melk binnen de lactatie van koeien ook sterk fluctueert. Echter,

als wetenschapper zeg ik natuurlijk: extra onderzoek is het allerbeste.’

Hoe verwacht u dat vet bijvoeren aan melkkoeien zich de komende jaren ontwikkelt?

‘De uitdaging ligt bij de aanbieders om melkveehouders beter duidelijk te maken dat ze de juiste vetzuren moeten voeren in plaats van gewoon vet. Je moet het daarbij onder andere zoeken in producten waarbij de juiste verhouding C16:0 (palmitinezuur) en C18:1 (oliezuur) wordt gebruikt. Waarbij de nieuwste inzichten zijn dat het verhogen van het aandeel C18.1 extra positief uitwerkt. Hoe interessant het voor melkveehouders is, hangt niet alleen van de hoogte van de melkprijs af maar ook van hoe die melkprijs is opgebouwd. Verhoog je het vet en wordt dat relatief goed betaald, dan is vet toevoegen eerder interessant. En als laatste ben ik erg geïnteresseerd hoe de smaak van melk eventueel beïnvloed kan worden door de juiste vetzuren op de juiste wijze toe te dienen. Dat kan extra markten opleveren voor melkveehouders en zuivelfabrieken. Het zou mij niet verbazen dat daar een deel van de toekomst ligt.’



Adam Lock