

Presentatie tijdens DPE in Hardenberg

# Nieuwe verhittingslijn voor meelvoeders verhoogt hygiënestandaard

De Hoop heeft de voerfabriek in Zelhem het afgelopen jaar uitgebreid en uitgerust met een compleet nieuwe verhittingslijn voor meelvoeders. In deze productielijn krijgt alle meelvoer een hittebehandeling wat de hygiënestandaard flink verhoogt. Tijdens de Dutch Poultry Expo kunt u zien hoe het werkt en wat de voordelen zijn.

Op dit moment wordt de laatste hand gelegd aan de verhittingslijn en nog voor de zomer is die volledig in productie. Daarmee is De Hoop de eerste voerfabriek die alle meelvoeders een hittebehandeling geeft. De directe aanleiding voor de aanpassing is het verbod op het gebruik van formaldehyde als ontsmettings- en hygiënemiddel in voer. Door de toevoeging ervan was het mogelijk om eventuele ziekteverwekkende (salmonella-)bacteriën te doden. En dat is geen overbodige luxe: uit onderzoek blijkt dat 2 tot 4 procent van de eiwithoudende grondstoffen (sporen van) salmonella's bevat.

## Verhitten effectiever dan aanzuren

Sinds het wegvallen van formaldehyde kiezen veel voerfabrieken ervoor om extra zuren aan het voer toe te voegen. Ook bij De Hoop hebben we dat tijdelijk gedaan. Een beperking is dat zuur verspreiding van bacteriën weliswaar voorkomt, maar dat het geen ontsmettende werking heeft. Bovendien is het aanzuren een relatief dure oplossing. Een betere en op langere termijn goedkopere

manier is om bacteriën tijdens het productieproces door middel van verhitting te doden. In onze nieuwe verhittingslijn hygiëniseren we het voer door een kortstondige hittebehandeling. Door het verhitten kunnen wij de garantie geven dat alle bacteriën afgedood worden. Vooral in de vermeerderings- en de legsector is de aankondiging hiervan enthousiast ontvangen.

*Hoe de nieuwe verhittingslijn werkt, kunt u tijdens de Dutch Poultry Expo in Hardenberg zien (standnummer 604). Dan doen we letterlijk uit de doeken hoe de werking is en wat de voordelen zijn.*



## Scherpe kostprijs

De hoge temperatuur doodt de enterobacteriën zonder de eiwitkwaliteit te beïnvloeden. Het heeft geen invloed op de voerkwaliteit. De inzet van veel zuur kan worden voorkomen en dat compenseert de extra besparing. Voor de voerprijs heeft het dan ook geen gevolgen. Door het grote volume foktoomvoer dat wij produceren (meer dan 1 miljoen dierplaatsen) is de productielijn goed bezet, wat resulteert in een scherpe kostprijs.

## Vraag naar hogere hygiënestandaard

De nieuwe verhittingslijn is een van de maatregelen om de hygiënestandaard van de gehele productie naar een hoger niveau te brengen. In audits merken we dat retail- en foodservice veel waarde hechten aan voedselveiligheid. Met de investering in de verhittingslijn pakken we de handschoen op om aan deze veiligheidswens te voldoen.