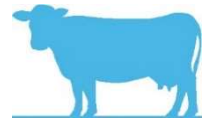


Q-NYTT

fra Gausdalsmeieriet
Månedsmagasin for Q-bonden

Kontaktinfo
Produsenttjenesten:
Heidi Stenseng:
 958 52 034
Per Muriteigen:
 979 59 124
Ola Borgard:
 995 16 374
 (Inntransportleder)
Vakttelefon:
 477 56 337

april 2024



	Innmålt mjølk	Elitemjøl	Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3	Fett	Protein	Cellettall	Bacto
Januar	1 423 618	94 %	6 %	0 %	0 %	4,34	3,62	150	31
Februar	1 376 755	97,9 %	5 %	1,7 %	0 %	4,32	3,6	150	33
Mars	1 439 301	98,3 %	1,7 %	0 %	0 %	4,34	3,6	138	32
Hittil i år	4 239 674	96,7 %	2,7 %	0,5 %	0 %	4,33	3,61	146	32

Melkekvallitet

I mars henta vi inn 1 439 301 liter. Av dette ble 98,3 % avregna som elitemelk, noe som er årsbeste. Ingen i klasse 2 eller 3 denne måneden, noe som også er veldig bra. Tørrstoffinnholdet i melka holder seg på samme nivå som året ellers, men gjennomsnittlig cellettall går betydelig ned.

Bakteriene er også på samme nivå som tidligere.

På meieriet ble det pumpa inn 1 147 903 liter fra egne produsenter og 479 590 liter innkjøpt melk, noe som gir en selvforsyningsgrad på 70,5 %

Kvoter i avregningsoppgave

På avregningsoppgaven for mars er det fremdeles kvote med forholdstall 1,02 som er oppført. Vi har nå fått de nye kvotene med 1,04 i forholdstall fra Landbruksdirektoratet, og oppdaterer til neste avregning.

Årets bedrift i Gausdal

20. mars var representanter fra Q-Gausdal på møt med Gausdal næringsforening, hvor meieriet fikk utdelt utmerkelsen «Årets bedrift i Gausdal 2023».

«Utmerkelsen Årets bedrift skal bidra til å gi anerkjennelse og å løfte frem bedrifter fra næringslivet i Gausdal som har gjort en særlig innsats for å utvikle virksomheten, stimulert til samarbeid mellom virksomheter, bidratt til positive prosjekter for Gausdalssamfunnet eller på annet vis bidratt til positiv profilering av næringslivet i Gausdal»

Vi takker for tillitserklæringen.

Produksjonsrekord på store poser

Det er stor etterspørsel etter produktene våre, og teamet i Gausdal jobber hver dag for å få ut mest mulig produkter. I uke 10 ble det satt ny produksjonsrekord på 800-grams poser med yoghurt. I løpet av denne uka gikk det ut 242 018 slike poser!



Frie Fettsyrer

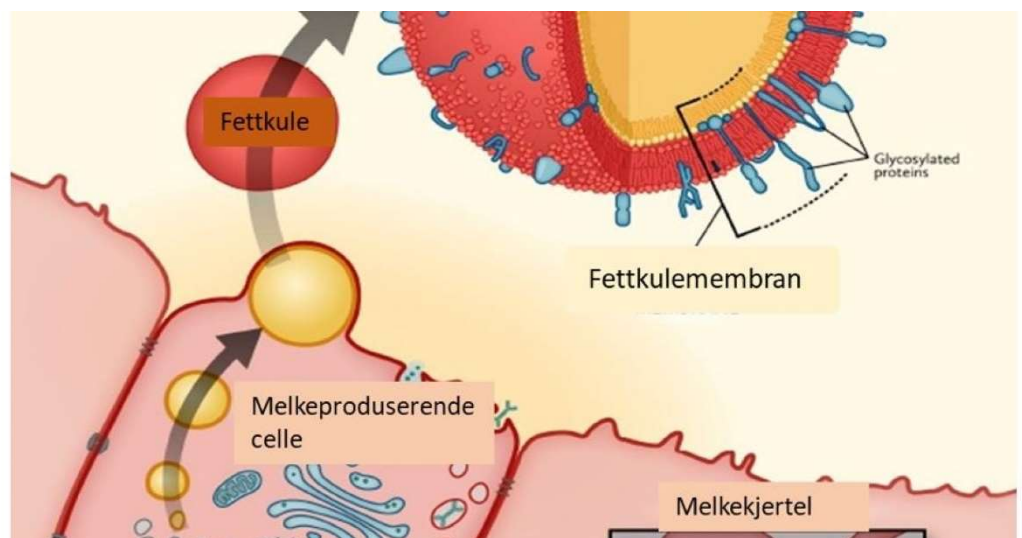
Mot slutten av forrige måned så vi at flere produsenter fikk utfordringer med høye analyseverdier på frie fettsyrer (FFS). Melk med høyt innhold av FFS kan gi harsk, besk og bitter smak, og gjøre at melka klumper seg. Alt dette gir store utfordringer på meieriet.

Årsakene til høyt innhold av FFS er sammensatte, men underføring på energi er en vanlig årsak, som kanskje er spesielt aktuell nå i år, som en følge av en utfordrende grovfôrsesong i 2023. Mineraldekningen er viktig for å opprettholde god kvalitet på fettkulemembranen. Lavt innhold av E-vitamin i totalrasjonen til kua har stor innvirkning. Mange har hatt god erfaring med å bruke e-vitaminkonsentrat i perioder med FFS-utfordringer.

Hard påkjenning på melka etter at den forlater juret er også en hyppig årsak, for eksempel ved luftlekkasjer i melkeutstyret, eller andre vakuumbestyrrelser under melking.

Vi oppfordrer alle til å være ekstra oppmerksomme på forandringer i FFS-analysen i tiden fremover.

Hittil i år ligger gjennomsnittet på alle prøver vi har analysert på 0,7. Elitemelksgrensa er 1,3.



Årsmøte Produsentlag

Minner om påmelding til årsmøte i produsentlaget 19/4. Invitasjon ble sendt ut på epost før påske. Etter flere tilbakemeldinger på litt knotete tidspunkt, har vi nå fremskyndet oppstart på årsmøtet til klokken 12:00, slik at det blir bedre å kombinere med fjøsstell. Middag går som normalt.

Påmelding til Heidi på heidi.stenseng@kavli.no eller tlf 958 52 034 innen 12/4.