

Šiame numeryje skaitykite:

2 psl.

Mėgsta vokišką tvarką

Darbas ir namai — greta

3 psl.

Lietuviškas sūris sėkmingai pristatytas Hamburge

Reikalavimai siekiantiesiems 2014 m. paramos už pieną

Pelną garantuoja tik kokybiškas pienas

4 psl.

Jiems lapkritis — neeilinių gimtadienių meniu

5 psl.

DŽIUGAS® Ukrainoje pelnė Grand-prix

6 psl.

Galvijų virškinimo sistemos ypatumai

Jaunajam ūkininkui įsikurti — beveik 140 tūkst. litų

7 psl.

Veislinių telyčių augimo ir išsivystymo vertinimas

8 psl.

„Žemaitijos pieno“ valdyba sveikina

Ekologiškas sūris DŽIUGAS® įvertintas Paryžiuje

Spalio 19-23 dienomis Prancūzijoje, Paryžiuje, įvyko 50-oji didžiausia pasaulyje maisto pramonės paroda „SIAL 2014“.

Joje jau trečią kartą dalyvavo „Žemaitijos pieno“ bendrovė, šį kartą pristatydama įvairių brandinimų sūrius DŽIUGAS® ir išskirtinį ekologišką kietąjį sūrį DŽIUGAS®. Stende taip pat puikavosi Baltijos mineralinių vandenų kompanijos mineralinis vanduo TICHÉ.

Į prestižinę parodą, vykstančią kas dvejus metus ir įvardijamą kaip vieną geriausių vietų stiprinti ir plėsti savo verslą, atvyko 6300 dalyvių iš 105 valstybių, o

jos bendras užimamas plotas siekė net 24,2 ha!

Autoritetinga vertinimo komisija, išanalizavusi net 1757 produktų paraiškias, tik 675 produktams skyrė „SIAL Innovation Selection 2014“ apdovanojimus. Šį prestižinį įvertinimą pelnė ir ekologiškas kietasis sūris DŽIUGAS® 24 mėnesių brandinimo 180 g pakuotėje.

Žemaičių sūrininkų stendą aplankė gausybė užsienio šalių lankytojų, kurie degustavo sūrį DŽIUGAS® ir žavėjosi jo išskirtinėmis skonio savybėmis ir subtiliu aromatu. Ypač pamalonino įžymiausio Prancūzijos virtuvės šefo Joel Robuchon, įvertinto daugiausia



Michelin žvaigždučių, apsilankymas stende. Garbus svečias buvo maloniai nustebintas puikiu medaus ir sūrio DŽIUGAS® deriniu ir prognozavo didžiulę sėkmę sūriui DŽIUGAS® Prancūzijoje. Su augančiu sūrio DŽIUGAS® žinomumu „Žemaitijos pieno“ atstovus pasveikino Lietuvos ambasadorius Prancūzijoje Dalius Čekuolis, komercijos atašė Ramunė Gondard ir patarėja Dalia Kreivienė. Ambasadorius pasidžiaugė, kad mėgstamo sūrio DŽIUGAS® gali įsigyti prestižinėse specializuotose sūrių parduotuvėse Paryžiuje.

Parodos metu dalyvauta Lietuvos ambasados Prancūzijoje inicijuotame renginyje, vyko įvairios konferencijos ir apskritojo stalo diskusijos, skirtos parodos dalyviams bei lankytojams susipažinti su naujaisiomis tendencijomis bei pasiekimais maisto pramonės sektoriuje. „Žemaitijos pieno“ eksporto vadovė Prancūzijos rinkai Rasa Inčerauskaitė-Pivoriūnienė pažymė-

jo, kad ir toliau tęsiama sėkminga sūrio DŽIUGAS® partnerystė su prancūzišku šampanu COLLET. Jos nuomone, šios partnerystės parodoje pristatymas esamiems ir būsimiems klientams — didelis sūrio DŽIUGAS® pripažinimo įrodymas. Parodoje apsilankę „Žemaitijos pieno“ klientai sveikino šią partnerystę dėl aukšto sūrio DŽIUGAS® pozicionavimo kartu su nacionaliniu visame pasaulyje garsiu prancūzišku gėrimu.

Žemaičių delegacijos atstovai užmezgė per 100 naudingų kontaktų iš 38 šalių, kurie sustiprins plėtrą naujose rinkose Europoje ir kitose pasaulio valstybėse.

„Mums svarbu dalyvauti parodoje, kur galime pristatyti lietuviškus maisto produktus ir jais sudominti pirkėjus. Maisto pramonė yra vienas iš perspektyviausių lietuviškų prekių eksporto į Prancūziją sektorių“, — sakė žemės ūkio ministrė Virginija Baltraitienė.

SVEIKINAME

geriausius spalio mėnesio ūkininkus pagal skirtingas superkamo pieno kiekio grupes

Pirmoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Pranas Gudauskas — Girdvainių k., Rietavo sen., Plungės r.

Antroje grupėje

(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Vilma Lipinienė — Grinių k., Pakražančio sen., Kelmės r.

Trečioje grupėje

(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Antanas Kulevičius — Degaičių k., Degaičių sen., Telšių r.

Ketvirtoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Bronislovas Jonikas — Kontaučių k., Žlibinų sen., Plungės r.

Penktoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)
Ieva Stanienė — Sarakų k., Gadūnavo sen., Telšių r.

Geriausio ekologiško pieno gamintojas

Andrius Domarkas — Pasvaigės k., Degaičių sen., Telšių r.

Kolektyvo ir šeimos žmogus

„Klaipėdos pieno“ vyriausiąjį inžinierių Osvaldą Pilybą pastaraisiais metais lydi neeilinės sukaktys. Pernai jis šventė šioje įmonėje darbo 40-metį, o šiemet visiškai neseniai pasitiko savo 60-ąjį gimtadienį.

Algirdas Dačkevičius

Ištikimas gimtajam miestui

Osvaldas — klaipėdielis. Uostamiestyje gimė ir augo. Čia ir profesiją rinkosi. Iš pradžių mokėsi Klaipėdos politechnikume, kur įgijo techniko-elektriko profesiją. Vėliau mokslus tęsė tuometio Kauno politechnikos instituto Klaipėdos fakultete, kurį baigęs tapo diplomuotu inžinieriumi elektriku.

Į tuometį Klaipėdos pieno kombinatą jaunas specialistas atvyko 1973-ųjų balandį. Pradėjo dirbti IV kategorijos elektriku, tačiau neilgai. Buvo pakviestas į Energetikos skyrių, kur darbuotojams specialistui patikėtos inžinieriaus techniko pareigos. Vykstant pokyčiams pieno perdirbimo pramonėje, kai Klaipėdos pieno kombinatui priklausė daugelis Žemaitijos regiono pieninių, Osvaldui teko rūpintis šiluminės energijos priežiūra bei elektros ūkiu.

(Nukelta į 5 psl.)



„Klaipėdos pieno“ vyr. inžinierius Osvaldas Pilybas.

Mėgsta vokišką tvarką

Neseniai „Šilutės Rambyno“ sūrių gamybos cecho meistrė Erika Gečienė atšventė savo 60-ąjį gimtadienį. Ta proga ją pasveikino įmonės vadovybė ir bendradarbiai, linkėdami sukaktuvininkei ir toliau kūrybingai bei nepriekaištingai dirbuotis.

Erika gimė tuomečio Priekulės rajono Saugų apylinkės Vilkomedžio kaime. Jos pirmoji darbovietė susijusi su Usėnais. Mat tuomet ten veikė cechai, kuriame buvo gaminami sūriai ir sviestas. Mergina darbinę biografiją pradėjo nuo 1971 metų užsirekomenduodama kaip puiki ir stropi darbininkė. Vėliau, Usėnų cechui užsidarė, perėjo į „Šilutės Rambyną“. Būdama žingeidi ir galvodama apie tolimesnę perspektyvą, įstojo į Kalvarijos maisto pramonės technikumą. Jį baigė neatsitraukdama nuo darbų įmonėje.

Reiklią ir tvirtą būdo moterį greitai pastebėjo įmonės vadovai, paskirdami ją sūrių gamybos cecho meistre. Čia ji sugebėjo suburti darnų kolektyvą, kuris ir šią dieną vienas kitą supranta iš pusės žodžio. Erika ypač dėkinga gamybos vadovei Birutei Archipovienei, patikėjusiai jai atsakingas pareigas: juk čia gaminami sūriai, PIK-NIK plėšomos sūrio dešrelės pasiekia ne tik Lietuvos, bet ir pasaulio šalių rinkas. Ypač solidžių tarptautinių apdovanojimų yra pelniusios PIK-NIK plėšomos sūrio dešrelės.

Erika puikias reiklumo pamokas gavo dar dirbdama Usėnuose. Ir šiandien ji prisimena vyr. meistrą Algį Gurauską, įskiepijusį šeiminišką pažiūrą į darbą. Be to, cecho meistrės reiklumas įgimtas — ji turi vokiškų šaknų, todėl mėgsta tvarką.

Vadovaudama per 30 cecho darbininkų, ji išugdė pareigingų darbštualių branduolį. Prie jo jungiasi ir naujai ateinantys.

Erika pasidžiaugė Onute Lukošiene, dabar jau pensininke, Sigute Petkevičiene, davusia daug vertingų ir neįkainojamų pamokų. Nepriekaištingai dirbuojasi Birutė

Stirbytė, Džiuljeta Beržinienė, Birutė Krugelienė, Virginija Rutienė, Elena Tabutienė, Birutė Zelbienė, Vilma Degutienė, Edmundas Mockus, Vytautas Klumbys, Vida Buivydaite, Vaclovas Viknaitis, Gintarė Mamkaitienė ir kiti.

Erika užaugino sūnų Edvardą ir dukrą Birutę. Pastaroji yra išvykusi į JAV ir gyvena arti Vašingtono. Sūnus įsikūręs Žemaitkiemyje. Tai jo vyresnioji dukra levutė dažna viešnia pas močiutę. Anūkėlėje ji tarsi veid-

Eriką Gečienę (sėdi centre) įmonės kolektyvo branduolys pasveikino su 60-uoju gimtadieniu.

rodyje pastebi nemažai panašumo. Jau nystėje Erika žavėjosi lengvąja atletika, kur varžybose laimėdavo prizinių vietų, mėgo piešti. Levutė — irgi. Jai prie širdies ir sportas, ir menas. Ir močiutė, ir anūkėlė myli gėles, jas puoselėja. „Turiu visokių gėlių — pilnas kambarys, kur žengsi, ten pasitiks žaluma ir žiedynai“, — šypsodamasi sako Erika. Atsiradus laisvesniam laikui, Erika vyksta aplankyti dukters į Ameriką, nepamiršta ir Vokietijoje įsikūrusio savo tėvelio.

Gamybos vadovė Birutė Archipovienė ir gamybos direktorė Renata Rupšienė džiaugiasi, kad dirbdama ne vieną dešimtmetį Erika Gečienė pasižymi kruopštumu, pareigingumu, efektyviai sprendžia gamybos problemas, moka įvertinti pasiekimus

darbo rezultatus, imli įvairioms naujovėms ir pasiūlymams. Ji dalyvavo įdiegiant PIK-NIK plėšomų sūrio dešrelių įrangą į gamybą ir toliau sėkmingai dirbuojasi.

Erika prisipažįsta, kad didžiulis iššūkis buvo jai ir visam kolektyvui gaminant ilgiausią — net 384 metrų 92 centimetrų — PIK-NIK plėšomo sūrio dešrelę, užfiksuotą Lietuvos rekordų knygoje. Įspūdingą gaminį 2011 metų birželio 18 dieną išvydo Baltijos šalių čempionato superfinalo „Pasiplėšom!“ dalyviai. Šiame čempionate buvo varžomasi, kas greičiausiai į 30 dalių suplėšys PIK-NIK sūrio dešrelę.

O džiugiausia, kad ilgametę patirtį, žinias ir technologinius įgūdžius Erika Gečienė nuoširdžiai perduoda jaunesniems Šilutės sūrių gamintojams.

Erika Gečienė.

Darbas ir namai — greta

Į „Šilutės Rambyno“ sūrių gamybos cechą Birutei Krugelienei nuo namų — visai netoliese. Moteris juokauja, kad į darbą galėtų atlekti išsispyrusi į šlepetes.

Darbas — namai ir vėl iš naujo, regis, turėtų pabosti besisukanti kasdienių rūpesčių karuselė. Bet taip nėra. Veikli moteris neįsivaizduoja jokios monotoniškos. „Darbe ji sukasi kaip nepailstantis varikliukas, o rezultatai visuomet džiugina“, — šypsodamasi sako įmonės gamybos direktorė Renata Rupšienė.

Birutė „Šilutės Rambyne“ — jau

40 metų. Kaip atėjo 1974-ųjų spalio 21-ąją, taip čia ir pasiliko. Kur tik nedirbo — iš pradžių pieno pils-tymo ceche, vėliau — varškės ir sviesto cechuose, išbandė ir kitokių darbų.

Keitėsi įmonės direktoriai, o Birutė kantriai, sąžiningai ir šeiminiškai dirbo ten, kur labiausiai buvo reikalinga. Dabar prabėgu-

sį laiką iškalbingai primena senu-tėlis pieno bidonėlis su juosta, kurioje įrašytos buvusių vadovų pavardės ir jų darbo metai. Užsukus į administracines patalpas, ten saugomas įspūdingas eksponatas Birutei kelia daugelį malonių prisiminimų. Juk šioje įmonėje prabėgo jos gražiausi ir kūrybingiausi gyvenimo metai.

„Birutė, puikiai įsisavinusi nokintų ir nenokintų sūrių technologinius procesus, buvo paskirta dirbti sū-

rių gamintoja“, — sako gamybos vadovė Birutė Archipovienė. Ji iš tų sūrių gamybos cecho moterų, kurios sudaro tvirčiausią kolektyvo stuburą.

„Meistrė Erika Gečienė ir Birutė Krugelienė puikiai sutaria. Birutė būtinybei iškilus yra pavadavusi Eriką ir jos darbu buvome patenkinti“, — sako gamybos direktorė Renata Rupšienė.

Birutė Krugelienė kilusi iš Kretingos rajono Salantų. Iš pradžių dirbo linų fabrike, o po sutuoktūvių su išrinktuoju Tadu atvyko į Šilutę. Šeima užaugino dukrą Iną ir sūnų Gintautą. Dukra įsikūrė Klaipėdoje, o sūnus dirbuojasi Prancūzijoje.

Birutė džiaugiasi anūkėle Andželika, kuri dažniausiai pas ją svečiuojasi, taip pat ir kitais

Birutė Krugelienė.

dviem vaikais.

Būdama gyvenimo neišlepinta, Birutė puikiai sugeba dirbti savarankiškai ir komandoje, yra atkakli ir veržli.

Ne bet kas vienoje darbovietėje išdirba 40 metų. Birutei „Šilutės Rambynas“ tapo neatskiriama gyvenimo dalimi. Už jos darbštumą, didžiulį indėlį, gerinant sūrių kokybę, sveikindami neeilinės darbo sukakties proga, dėkojo įmonės vadovai ir kolegos, linkėdami jai ir toliau būti veikliai bei energingai.

Birutė Krugelienę (sėdi pirma dešinėje) 40 metų darbo įmonėje proga pagerbė vadovybė ir bendradarbiai.

Pieno bidonėlis su įrašais juostoje primena, kaip keitėsi įmonės vadovai.

Reikalavimai siekiantiesiems 2014 m. paramos už pieną

Gyventojai, 2014 m. norintys gauti specialiąją paramą už pieną, privalo laikytis Pieno gamybos kvotų sistemos administravimo taisyklėse bei Ūkinių gyvūnų laikymo vietų registravimo ir jose laikomų ūkinių gyvūnų ženklavimo ir apskaitos tvarkos apraše nustatytą reikalavimų.

Atliekant patikras ūkiuose tikrinama, ar gyvuliai paženklinoti ausų įsaga — patikrinami kiekvieno gyvulio ausų įsagų numeriai. Pažymėtina, kad pareiškėjai turi užtikrinti sąlygas (gyvulius atskirti grupėmis, juos suginti į užtvarus ir pan.) Nacionalinės mokėjimo agentūros (NMA) specialistams patikrinti ir tiksliai identifikuoti gyvulius.

Taip pat tikrinama, ar pareiškėjas veda gyvulių apskaitą, pildo ir saugo gimimo, perkėlimo, skerdimo, gaisimo ir (arba) pardavimo dokumentus laikydamasis Ūkinių gyvūnų laikymo vietų registravimo ir jose laikomų ūkinių gyvūnų ženklavimo ir apskaitos tvarkos aprašo reikalavimų. Visos gyvūnų ženklavimo ir registravimo apskaitos formos ir žurnalai saugomi 3 metus po pas-

kutinio įrašo. Apskaitos žurnalai bei kiti reikiami dokumentai pateikiami patikrą ūkyje atliekančiam NMA specialistui.

Be to, patikros vietoje metu tikrinami šie pieno apskaitos dokumentai:

* Pieno supirkimo ir priskaitymo knygelės;

* Sąskaitos faktūros apie parduotus pieno kiekius;

* Tiesioginių pardavimų žurnalas (pagaminto, sunaikinto, suvartoto ūkyje, parduoto perdirbti ir parduoto ar atiduoto tiesiogiai vartoti pieno (pieno produktų) apskaitos žurnalas).

Pažymėtina, jog dokumentai yra tikrinami už 2013-2014 kvotos metus (laikotarpis nuo 2013 m. balandžio 1 d. iki 2014 m. kovo 31 d.).

Lietuviškas sūris sėkmingai pristatytas Hamburge

Spalio 25-26 dienomis jau antrus metus iš eilės „Žemaitijos pieno“ bendrovės eksporto darbuotojai su įvairių brandinimų sūriu DŽIUGAS® dalyvavo garsiajame pirklių mieste įvykusioje mugėje „Weinachtsbörse 2014“.

Čia šiemet susirinko per 2000 sūrių gamintojų, pirkėjų ir kitų specialistų. Mūsų lietuvišku kietuoju sūriu domėjosi sūrių parduotuvių savininkai, didmeninių ir mažmeninių prekybos centrų atstovai bei kiti lankytojai.

„Weinachtsbörse 2014“ mugėje buvo degustuojamas ir parduodamas garsiausias lietuviškas sūris DŽIUGAS®. Nors vokiečiai noriai ragavo 12, 18, 24 ir 36 mėnesių nokintą žemaitišką sūrį ir gyrė jo unikalų skonį, bet didžiausio pasisekimo sulaukė 24 mėnesius brandintas sūris DŽIUGAS®. Praktiškuosius vokiečius domino šventinė sūrio kolekcija medinėse dėžutėse bei suvenyriniai rinkiniai.

Džiaugdamiesi pavykusiu renginiu, naujais kontaktais ir pardavi-

mais, tikimės, kad Vokietijos klientų kalėdinį stalą dar šiais metais

papuoš išskirtinėmis pakuotėmis traukiantis sūris DŽIUGAS®.

Tai — aktualu!

Pelną garantuoja tik kokybiškas pienas

Ypač svarbu mažesnėmis gamybos sąnaudomis gauti didesnę primilžį, o jį lemia sveika ir produktyvi karvių banda, nekelianti rūpesčių dėl pieno kokybės.

Pieno kokybę lemia šie veiksniai: bendras bakterinis užterštumas, somatinių ląstelių skaičius (SLS), inhibitorinių medžiagų nebuvimas ir pieno užšalimo temperatūra. Visi šie rodikliai tarpusavyje susiję ir vienam jų pakitus, priešžastį galima rasti analizuojant kitus.

Žydrė Kažukalovienė

Lietuvos žemės ūkio konsultavimo tarnybos Gyvulininkystės skyriaus vyresnioji specialistė

SLS didėjimo priežastys

SLS didėjimas piene — pirmasis slaptojo mastito požymis. Mastitas pridaro daugiausia nuostolių pieno ūkiams, jis lemia pieno kiekybės ir kokybės pokyčius. Jei vidutinis SLS neviršija 100 tūkst./ml — banda sveika, bet didesnis kaip 200 tūkst./ml SLS dažniausiai rodo, kad karvė serga slaptoju mastitu.

SLS piene itin padidėja po traumų, veikiant cheminėms medžiagoms arba infekcinių ligų sukėlėjams.

SLS didėjimą taip pat lemia:

* medžiagų apykaitos ligos, nagų problemos, gimdos uždegi-

mas ir pan.;

* netinkama melžimo higiena, po melžimo nedezinfekuojami speniai;

* vadybos klaidos — sergančios karvės neatskiriamos nuo sveikų, neatliekami jų pieno mėginių bakteriologiniai tyrimai, netikrinamas melžimo sistemos darbas, laiku nekeičiamos melžiklių gumos ir kitos guminės dalys;

* prastos gyvulių laikymo sąlygos;

* šėrimo klaidos;

* gyvulių patiriamas stresas: šiurkštus elgesys su jais, karštis, fiziologiniai organizmo pokyčiai, pašarų pasikeitimas, hierarchija bandoje ir kt.

Nustatyta, kad padidėjus SLS, sumažėja pieno riebumas, laktozės kiekis ir primilžis, bet padidėja baltymingumas. Padidėjus SLS, piene galima aptikti inhibi-

torinių medžiagų, rodančių, kad sveikų karvių pienas sumaišytas su sergančių. Sumažinus SLS ūkyje neįteisintais metodais ir priemonėmis (pavyzdžiui, pieną paveikus išcentrine jėga), pieno kokybė nepagerėja, o tik iškreipiama informacija, ar pienas gautas iš sveikų karvių.

Inhibitorinių piene negali būti

Tai bakterijų dauginimąsi stabdančios medžiagos — antibiotikai, įvairios konservuojamosios (formalinas, amoniakas, vandenilio peroksidas, vario sulfatas ir kt.) ir dezinfekuojamosios (chlorkalkės, chloraminas, natrio hipochloritas ir kt.) cheminės medžiagos. Pienas, turintis inhibitorinių medžiagų, kenksmingas žmonių sveikatai. Be to, šios medžiagos stabdo pieno rūgšties bakterijų, naudojamų rūgšties pienuose, dauginimąsi. Perdirbėjai tokio pieno naudoti negali, todėl griežtai tikrina.

Inhibitorinių medžiagų piene gali atsirasti, jei:

* karvės gydamos antimikrobiniais ar kitokiais preparatais ir nesilaikoma išlaukos laikotarpio;

* užtrukstant karvei buvo sušvirkti antimastitiniai preparatai, o karvė apsiversiavo anksčiau numatyto laiko;

* karvės šeriamos supelijusiais mikotoksinais užterštais pašarais;

* po dezinfekavimo blogai išplaunami melžimo, pieno aušinimo ir kiti pieno indai;

* padidėjęs SLS piene;

* karvės šeriamos kombinuotais pašarais ar premiksais su antibiotikų priedais.

Kodėl didėja pieno užšalimo temperatūra

Svarbus pieno kokybės rodiklis — pieno užšalimo temperatūra. Ji priklauso nuo metų laiko, aplinkos temperatūros, karvių veislės, amžiaus, laktacijos laikotarpio, produktyvumo ir ypač mitybos. Pieno užšalimo temperatūrą lemia sausųjų, ypač laktozės bei mineralinių medžiagų, kiekis piene. Kuo šių medžiagų piene daugiau, tuo užšalimo temperatūra žemesnė. Jei tiriant kontrolinį mėginį nustatoma, kad piene yra pašalinio vandens, už pieną taikoma nuoskaita. Priklausomai nuo pieno cheminės sudėties, užšalimo temperatūra gali svyruoti nuo -0,515 iki -0,560°C.

Veiksniai, dėl kurių didėja pieno užšalimo temperatūra:

* karvių šėrimo racione trūksta maisto medžiagų, reikalingų pieno gamybai, netinkamas santykis tarp angliavandenių ir baltymų, trūksta lengvai virškinamų angliavandenių;

* pašare per mažai kalcio, fosforo, natrio, kobalto, mangano ir kitų mineralinių medžiagų;

* prastos kokybės silosas, šienainis ar kitas raugintas pašaras, kuriuose yra daug sviesto ar kitų organinių rūgščių;

* sumažėjęs pieno liaukos sintezės aktyvumas — karvėms sergant tešmens uždegimu ar jas trūkinant;

* įvairių virškinimo organų, ypač kepenų, ligos;

* per aukšta aplinkos tempera-

tūra ir didelis oro drėgnumas, pienas užšaldomas iš dalies;

* į pieną pateko vandens, likusio pieno linijose po plovimo, ypač vamzdinių alkūnėse;

* dauguma melžiamų karvių yra šviežiapienės.

Būtina laikytis švaros

Pamelžtas pienas yra sąlyginai švarus, be bakterijų. Jei pienas po melžimo neužteršiamas, tai atvešius viename jo mililitre randama tik apie 10 tūkst. bakterijų. Jei pienas užteršiamas ir jame nustatoma daugiau kaip 300 tūkst. bakterijų 1 mililitre, prastėja pieno kokybė, sumažėja jo laikymo trukmė ir panaudojimo galimybės.

Pieno užterštumą lemiančios priežastys:

* tešmuo plaunamas vandeniu ir naudojama viena pašluostė keilioms ar visoms karvėms;

* po plovimo tešmuo nenusausinamas, nenumelžiamos pirmosios čiurkšlės;

* pienas pirmiau patenka į tarpinius indus, po to į šaldytuvą;

* melžiama į senas, deformuotas, sunkiai išplaunamas pieno linijas;

* pienui košti naudojami prastos kokybės filtrai;

* per lėtai atšaldomas pienas šaldytuvuose;

* neištirta vandens, naudojamo linijoms plauti, kokybė;

* nekontroliuojama pieno indų ir aparatų plovimo kokybė;

* netinkamai įrengti pieno blokai;

* nenaikinamos musės ir graužikai;

* dirba nekvalifikuotas personalas.

Taigi svarbiausi veiksniai, lemiantys pieno kokybę, — sveika karvė, tinkami ir kokybiški pašarai, geros gyvulių laikymo sąlygos, pieno indų švara ir tinkama melžimo technologija. Tik gaminamas kokybiškas, švarus, gero skonio ir kvapo pienas leis ūkininkui dirbti pelningai.

Saltinis: www.pienoukis.lt (<http://www.pienoukis.lt/pelna-garantuoja-tik-kokybiskas-pienas>)

Gie švenčia neeilinį gimtadienį!



Lapkričių savo jubiliejinius gimtadienius arba sukaktis šventė keturi ūkininkai, piena tiekiantys „Žemaitijos pienui“.

50 metų jubiliejus šventė **Danguolė Tomkienė** iš Šilalės rajono Keberkščių kaimo ir **Alfredas Pocys**, gyvenantis Klaipėdos rajone, Venckų kaime.

60 metų sukako **Reginai Gudauskienei**, gyvenančiai Klaipėdos rajone, Veiviržėnų seniūnijoje, Girininkuose ir **Juozui Mockui** iš Skuodo rajono, Narvydžių kaimo.

Jų pasveikinti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniienė, „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkai Vidmantas Bajarūnas, Donatas Viskontas ir Jolanta Lekienė.

Didžiausias pagalbininkas — jaunėlis sūnus

Danguolė Tomkienė į Šilalės kraštą, Keberkščių kaimą, atvyko prieš 25 metus. Čia jos sutuoktinio Albino tėviškė, o sodyba mena 1920-uosius metus, tad dabar remontuojamas gyvenamasis namas.



Danguolė Tomkienė su jubiliejiniu gimtadieniu pasveikino Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniienė ir „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Vidmantas Bajarūnas.

Albina kilusi iš gretimo Šilutės rajono, Kintų, kur dirbo pieninėje. Be to, moteriai gyvenime teko imtis dalytojos, tinkuotojos ir plytelių klojėjos amato. Visa tai labai praverčia dabar namo remonto darbuose. Tomkai užaugino trejetą vaikų. Vyresnioji Margarita gyvena gretimais tėvų, bet važinėjasi dirbti į Šilalę. Ji iš mamos paveldėjo meilę gėlėms, tad tapo floriste. Sūnus Vytautas išvykęs iš Lietuvos. Dirba vairuotoju, o jo maršrutai šakojasi po Europos Sąjungos šalis. Jauniausias Lukas neseniai atšventė 11-ąjį gimtadienį. „Viską dirba su įvairiausia technika, tik žemės dar naria“, — šypsodamasi pasakoja mama. Sūnaus pagalba ypač praverčia tėčiui.

Tomkų ūkis nedidelis. Jame aštuonios karvės ir šešios telyčios, bet Danguolė planuoja bandą šiek tiek plėsti. Darbšti moteris suspėja ne tik prie ūkio darbų, bet ir Pajūrio miestelio St. Biržiškio gimnazijoje dirba pamainine valytoja, o laisvalaikiu šeimą mėgsta palepinti gardžiais kepiniais.

Pakvietė gimtasis kaimas

Juozas ir Irena Mockai, iki pradėdami ūkininkauti, dirbo ir gyveno Skuode. Kiek vėliau, pašlijus mylimų tėvelių sveikatai, Juozas vis dažniau atvykdavo į tėviškę Narvydžių kaime pagelbėti savo artimiesiems ūkio darbuose.



Juozas Mockus.

Ilgainiui sutuoktiniai persikėlė į gimtąjį kaimą ir pradėjo ūkininkauti. Visų pirma pasistatė ūkininkų pastatus, ES paramos ūkininkams pagalba įgyvendino Pieno direktyvą programą, įsigydami melžimo aikštelę, pieno šaldytuvą, kartu įsirengdami ir pieno bloką. Prieš 3 metus ūkyje įrengė vandens gręžinį.

Kaip reikiant susitiprinus pienininkystės ūkį, kuris šiandien skaičiuoja 25 metus, Juozas pastatė šeimai naują namą. Mockai užaugino du vaikus. Dukra Asta, baigusi Vilniaus universitete ekologijos studijas, šiuo metu dirba ir gyvena sostinėje. Mergina paveldėjo polinkį menui iš savo giminaičių — noriai tapo, užsiima rankdarbiais. Sūnus Audrius, Kretingoje baigęs geodezijos studijas, šiuo metu dirba ir gyvena Klaipėdoje.

Juozas ilgus metus bendradarbiaudamas su „Žemaitijos pienu“ džiaugiasi paslaugiais vairuotojais-laborantais Kęstučiu Stončiumi ir Vidmantu Būdžiu. Pats, būdamas darbštus, pareigingas ir atsakingas ūkininkas, labai gražiai sugyvena ir su artimiausiais kaimynais bei kitais ūkininkais, kurie noriai pagelbėja vieni kitiems. Itin geru žodžiu Juozas mini Paulių Šemetą, Juozą Janušką ir Juozą Gutautą. Mockų pienininkystės ūkyje taip pat auga pora su meile prižiūrimų arklių — juos auginti mėgo ūkininko tėvelis, tad neatsispiria šiems darbštiesiems gyvūnams ir sūnus.



Regina Gudauskienė su vyru Albinu ir anūke Ariele.

Į gyvenimą žvelgia optimistiškai

Alfredas Pocys užaugo Venckų kaime, kur anuomet lankė trimetę mokyklą, įsikūrusią įspūdingame dar prieš baudžiovos panaikinimą 1857 metais statytame pastate. Likimas lėmė, kad kaip tik į tą patį namą prieš 15 metų atsikėlė Alfredo ir Almos Pocių šeima. Tiesa, iki sugrįždami į tėviškę, baigę zootechnikos studijas Veterinarijos akademijoje, sutuoktiniai trumpai gyveno ir dirbo Žemalės kaime (Mažeikių r.).

Šiandien Pocių šeima džiaugiasi ne tik gražiais namais, tvarkingu pienininkystės ūkiu, bet ir užaugintais dviem vaikais. Dukra Justė, baigusi medicinos studijas, šiuo metu kartu su šeima, kurioje auga anūkelis Benas, gyvena Vokietijoje. Sūnus Jonas studijuoja jūrų uostų inžineriją Klaipėdos universitete.

Savo ūkyje Alfredas įgyvendino ES remiamas Pieno ir Nitratų programų direktyvas. Artimiausiu metu planuoja atnaujinti šienavimo techniką. Prieš kurį laiką A. Pocys Klaipėdos rajone rengtose melžėjų varžytuvėse laimėjo prizinę vietą. Apie ketverius metus vyriškiui teko padirbėti pienininkystės ūkyje Vokietijoje. Su vienu iš šeiminių Bent Jenssen-Nisen draugiškus santykius Alfredas palaiko iki šiol — tiek pats nuvyksta pasisvečiuoti, tiek sulaukia svečio iš Vokietijos Lietuvoje.

Anot Almos, Alfredas tikras optimistas — kad ir kas benutiktų,

visada išvelgia ir gerąją pusę. Ūkininkas puikiai sutaria su šalia gyvenančiais kaimynais Vytautu Jarmalajevu ir Arūnu Kėkštu bei džiaugiasi, kad, esant rei-

kalui, sulaukia jų pagalbos. Vasarą laisvu nuo darbų metu Alfredas mėgsta grybauti, taip pat sutuoktiniai nesibodi į rankas paimti knygą.



Alfredas Pocys su žmona Alma.

Sėkmės palydovai — darbštumas ir atsakingumas

Namo statybą ūkininkai Regina ir Albinas Gudauskai pradėjo dar kolūkio laikais. Šiandien iš tolo akį traukia erdvus gyvenamasis pastatas, alėją primenantis į dangų besistiebiančiais medžiais apaugęs kelias į sodybą, o tvarkingai surikiuoti balti kaip sniegas pašarų rulonai leidžia suprasti, kad čia įsikūręs klestintis pienininkystės ūkis.

Iki pradėdami ūkininkauti Regina, turėdama zootechnikės specialybę, dirbo fermos vedėja — įgyta patirtis iki šiol praverčia ir nuosavame ūkyje. Čia sėkmingai įgyvendintos ES remiamos Pieno ir Nitratų programų direktyvos, Ūkio valdų modernizavimo programa. Pienui ūkininkai visą laiką tiekia tik „Žemaitijos pienui“.

Gražiai prižiūrimame name kartu gyvena ir sūnaus Irmanto šeima, kurioje auga keturių metų anūkelė — Arielė. Mažajai linksmuolei patinka eiti į vaikų darželį, kuriame mergaitė ne tik noriai

piešia ir dainuoja, bet lanko ir šokių būrelį. Dukros Airidos šeima gyvena Gargžduose. Joje auga sūnūs Airidas (18 m.) ir Armandas (12 m.). Seneliai itin džiaugiasi Airindo pagalba ūkio darbuose — vasarą jis pagrindinis padėjėjas. Jaunėlis Armandas (12 m.) — gerai žaidžia futbolą, jo komanda dar šiais metais savo amžiaus grupėje tapo Lietuvos čempionais.

Pasak ūkininkės, norint tinkamai išvystyti pienininkystės ūkį, reikalingas ne tik darbštumas, bet itin svarbūs atsakingumas ir kasdienis rūpestis.

Kolektyvo ir šeimos žmogus

(Atkelta iš 1 psl.)

Neskaičiuodamas darbo valandų vykdavo į rajoninių pieno kombinatų katilines spręsti įvairiausių problemų. „Ilgiau ir pats neįkainojamos patirties, kuri ir dabar praverčia“, — šypsodamasis sako vyr. inžinierius. Vėliau bene dešimtmetį sukosi pieno punktų steigimo va-

priežiūra, įvairūs statybos, remonto ir kitokie darbai, kuriuos atlieka nedidelis, bet darbštus kolektyvas.

Dirba ranka rankon

Sumanus vadovas, talkinantis technikos inžinieriui Alvydui Čeledinui, yra puikiai susitvėręs visą įmonės technikos ūkį aptarnaujantį kolektyvą. Vyr. inžinierius

minimus, jis paminėjo buvusį įmonės vyr. energetiką Eugenijų Urmaną, kuris davė šiandieniniam vyr. inžinieriui daug gyvenimiškųjų pamokų. Be įmonės įrenginių priežiūros, montavimo, rūpi ir rekonstrukcijos darbai. Vyr. inžinierius paminėjo šaldymo kameros rekonstrukciją, ventiliacijos sistemos rekonstrukciją praplėtimą, naujos ledų linijos montavimą bei kitus svarbiausius darbus.

Osvaldas patenkintas, kad žmonės dirba profesionaliai ir atidžiai, todėl skaudžių nelaimių darbe nepasitaikė.

Septynetuko tėvai

Osvaldas ir Regina Pilybai išaugino net septynetą atžalų. Visi įgijo aukštuosius mokslus, tiesa, jauniausioji dukra Audronė dar studijuoja Klaipėdos pedagoginiame universitete. Ketvertas sūnų ir trejetas dukrų — toks didžiausias tėvų turtas. Daugelis iš jų mokslus baigė Vilniuje, tačiau dirbti ir



Osvaldą Pilybą 60-ojo gimtadienio proga pasveikino ir įteikė jam „Žemaitijos pieno“ valdybos pirmininko Algirdo Pažemecko padėkos raštą (iš kairės) Personalo ir teisės direktorė Sandra Vireikytė, projekto vadybininkė Irena Baltrušaitienė ir technikos vadovas Robertas Pavelskis.

gyventi grįžo į Klaipėdą. Nepaprastai malonu, kai kartu susirenka sesės Živilė, Indrė, Audronė, broliai — Irmantas, Egidijus, Valdas ir Julius.

Tokia proga kaip tik neseniai buvo, švenčiant tėvelio 60-metį. Pi-

būti daugeliui pavyzdžiu.

Pasak inžinierės technologės Virginijos Vaitkuvienės, Osvaldas yra kūrybingas ir puikiai gamybą išmanantis žmogus. Apie tokius paprastai vaizdžiai pasakoma: „Tvirtai sėdi savo rogėse“. Osvaldui svetimi yra paliepimai, jis pats neragiamas ir nestandartinėse situacijose visuomet suranda išeičių.

Neveltui puikų ir profesionalų darbuotoją ne kartą norėjo pervilioti dirbti pas save kitos miesto įmonės, bet Osvaldas brangina pirmąją darbuotoją ir kolektyvą.

Brangina jį ir bendradarbiai. Įvairiomis progomis vyr. inžinierius, kaip vienas geriausių įmonės darbuotojų, paskatinamas padėkos raštais. Darbo įmonėje 40-mečio ir gimtadienio 60-mečio progomis Osvaldą Pilybą taip pat pasveikino „Žemaitijos pieno“ valdybos pirmininkas Algirdas Pažemeckas.

Didžiausias pomėgis — grybavimas

Nebūna tokios vasaros, kad Osvaldas nepatrauktų į mišką grybauti. „Šiemet grybų užderėjo ypač gausiai, tai namuose kildavau „grybų karai“, — prisiminęs jų pabodusį dorojimą juokavo Osvaldas. O šiaip pomėgių ir kitokių būta: traukė žvejyba, fotografija, rinko įvairiausių metalinius ženkliukus. Jų apie keturis ilgiausius 2,5 metro rankšluosčius prisegiojo. Pastaruoju metu iš Jūros švenčių renka proginius bokalus. Bet kolekcija pildosi labai lėtai — mat kasmet joje atsiranda tik po vieną bokalą.

Metai ateina ir praeina, o geri darbai, žmogiškumas, tolerancija ir doras gyvenimas ilgai išlieka ne tik artimųjų, bet ir bendradarbių atmintyje. Palinkėkime Osvaldui ir toliau puoselėti šias vertybes, puošiančias jo turinčius metus.

Osvaldas Pilybas su bendradarbiėmis Rūta Bičkienė ir Laima Bacyte 1976 metais.

jaus karuselėje. Reikėjo ne tik įrenginėti šiuos punktus, bet ir rūpintis jų eksploatacija.

Patirtis, darbštumas ir sumanumas įmonės vadovybės buvo įvertinti, ir 2007-aisiais Osvaldas Pilybas paskiriamas vyr. inžinieriumi. Pasak įmonės ekonomistės Anicetos Bagdonavičienės, jis atsakingas už visą techninės tarnybos darbą, taip pat darbo saugą. Ant Osvaldo pečių gula elektros, vandens, šilumos, suspausto oro tiekimo darnus funkcionavimas. O kur dar šalčio padavimo sistemos

ypač džiaugiasi puikia šaltkalvių brigada. Didelę darbo patirtį turi ir puikiai dirba Valdemaras Kimytys, Georgij Obuchov, Stasys Margietis. Greta jų lygiuojasi jaunesni ir mažesnį darbo stažą turintys, bet sumanūs šaltkalviai Audrius Lukas ir Andrius Mikuta. Neprikaištingai dirbuojasi elektrikas Helmutas Krapavickas, metrologas ryšininkas Robertas Lengvinas. „Gražu, kai vyresnieji patirtį perduoda jaunesniems ir paskatina juos kuo geriau dirbuoti“, — sako Osvaldas. Nuklydęs į prisi-



Iš dešinės: Osvaldas Pilybas ir Alvydas Čeledinas pavasarinėje talkoje tvarko įmonės aplinką.

lybų giminės gretas papildė ir keturi anūkeliai. „Džiaugiuosi jų šaunia šeimyna. Vasaromis vaikai netinginaudavo ir dirbdavo prie ledų linijos darbininkais“, — sako įmonės inžinierė technologė Virginija Vaitkuvienė. Laisvą valandėlę ir į sodų bendriją savo sklypelį prižiūrėti visi patraukdavo. Dabar, vaikams sukūrus savus gyvenimus, čia daugiausiai plūša tėvai.

Abipusis ryšys

„Osvaldas — mūsų kolektyvo siela, — sako jo kolega Alvydas Čeledinas. — Tai labai patikimas žmogus: reikalai esant gali kreiptis bet kuriuo paros metu — niekuomet neatsisakys ir pagelbės“.

Ekonomistę Anicetą Bagdonavičienę žavi Osvaldo pareigingumas, darbštumas ir profesionalumas. Ir darbe, ir šeimoje jis gali



Gausios šeimos tėvą Osvaldą Pilybą su 60-uoju gimtadieniu pasveikino žmona Regina ir vaikai su savo šeimomis.

DŽIUGAS® Ukrainoje pelnė Grand-prix

Tarptautiniam degustacijos konkursui „World Food Ukraine - 2014“ buvo pristatytas „Žemaitijos pieno“ bendrovėje gaminamas kietasis sūris DŽIUGAS®. Žemaičiams sūrininkams ši paroda ne naujiena, nes Ukrainoje rengiamuose tarptautiniuose degustacijos konkursuose dalyvaujama trečia kartą ir visuomet kietasis sūris DŽIUGAS® pelno aukščiausių apdovanojimų.

Autoritetinga komisija, kurią sudarė profesionalūs degustatoriai, „akluoju“ vertinimo metodu kietajam sūriui DŽIUGAS® Mild, 12 mėnesių brandinimo ir kietajam sūriui DŽIUGAS® Delicate, 24 mė-

nesių brandinimo už skonį, spalvą, kvapą, konsistenciją ir pakuotę, skyrė aukščiausią įvertinimą — Grand-prix.

Šiemet tai jau penktasis solidus įvertinimas lietuviškam kietajam

sūriui tarptautinėse parodose, o iš viso DŽIUGAS® yra pelnęs per 20 aukščiausių įvertinimų įvairiose pasaulinėse ir mūsų šalies maisto pramonės parodose. („Pienininkystės“ inf.)



Galvijų virškinimo sistemos ypatumai

Pagrindinė karvės funkcija yra duoti daug ir geros kokybės pieno. Iš visų veiksnių, lemiančių melžiamų karvių produktyvumą, šerimas užima pačią svarbiausią vietą. Siekiant tinkamai suprasti melžiamų karvių šerimo rekomendacijas sudarant racionus, būtina išmanyti apie karvių virškinimo sistemą.

džių ir krūminių dantų yra pakankamai didelis tarpas, tai leidžia galvijams paimti ir kramtyti didelį kiekį pašaro.

Galvijai pašarą paima ilgu, judriu liežuviu, kuriuo tarsi apveja žolės pluoštelį, kapliais prispaudžia prie viršutinio žandikaulio plokštelės, trukteli ir nutraukia žolę. Karvės kramto paviršutiniškai ir, kai tik susidaro kašnis, nuryja. Įprastai per parą jos ēda apie 1/3 laiko, 1/3 laiko gromuliuoja ir mažiau nei 1/3 paros laiko ilsisi. Burnoje išskiriamos seilės sudrėkina pašarą bei pradeda virškinimo procesą. Per parą karvės burnoje esančios seilių liaukos pagamina nuo 75 iki 130 litrų seilių, priklausomai nuo to, kiek pašaro ji gauna ir kiek laiko atrajoja, nes tai stimuliuoja seilių sekreciją. Seilių pH — apie 8,2, jose yra didelis kiekis natrio hidrokarbonato, padedančio palaikyti optimalų prieskrandžio pH (6,5-7,2), t.y. neutralizuoja pašarų (pavyzdžiui, grūdų, melasos, cukrinių runkelių) virškinimo metu išskirtas rūgštis, palaikydamos tinkamą terpę mikroorganizmams daugintis.

Sukramtytas, seilėmis suvilgytas, slidus kašnis pereina iš burnos į ryklę, o iš šios — į stemplę, kur raumenų susitraukimo dėka yra stumiamas į tinklainį ir didįjį prieskrandį. Gyvuliui atrajojant, stemplė maistas patenka atgal į burnos ertmę.

Didysis prieskrandis yra panašus į iš šonų truputį suspaustą maišą. Jis užima beveik visą kairiąją pilvo pusę nuo diafragmos iki dubens ertmės. Didysis prieskrandis — didžiausia galvijų ir kitų atrajotojų skrandžio dalis, kurioje pirmiausia apdorojamas suėstas maistas. Prieskrandžio talpa — 100-200 litrų. Didžiojo prieskrandžio gleivinė išklota plokščiuoju daugiasluoksniu epiteliumu, su gaureliais, kurie padidina prieskrandžio paviršiaus plotą ir maisto medžiagų absorbciją. Atrajotojų didžiajame prieskrandyje susiformuoja specifinė mikroorganizmų

ekosistema. Jame yra milijardai bakterijų, pirmuolių, pelėsių ir mielių. Prieskrandžių turinyje aptinkama apie 200 įvairių bakterijų rūšių, jų skaičius siekia 1011 ml, tačiau vyrauja tik 20-30 rūšių.

Atrajotojų didžiajame prieskrandyje pašaras apdorojamas fiziškai (jį varo ir maišo stiprūs raumenų judesiai), chemiškai (skaido fermentai) ir mikrobiologiškai (apdoroja mikroorganizmai). Atrajotojams ypač svarbūs mikroorganizmai, nes jie suskaido 80-95 proc. krakmolo, 60-70 proc. ląstelių, iki 80 proc. pašaro baltymų.

tys svarbiausi mikroorganizmai. Jie suvirškina nuo 70 proc. iki 80 proc. virškinamųjų sausųjų medžiagų, patekusių į prieskrandį. Skirtingos bakterijų ir pirmuonių rūšys atlieka skirtingas funkcijas. Kai kurios virškina krakmolą ir cukrų, tuo tarpu kitos — celiuliozę.

Skaičius ir proporcijas, tenkančios kiekvienos rūšies mikroorganizmams, priklauso nuo gyvulio šerimo. Būtina išlaikyti įvairių mikroorganizmų santykį tam, kad didysis prieskrandis efektyviai funkcionuotų.

Tinklainis sujungtas su didžiuoju prieskrandžiu, jo gleivinė panaši į „korį“, padengta mažais gaureliais. Pagrindinė jo funkcija „sugauti“ dideles pašarų daleles, pirma tam, kad šios nepatektų į kitus prieskrandžius, kol dar nėra suvirškintos, antra — surinkti jas atrajoti. Knygenos yra tarp tink-

teigimu, pH šliuže yra apie 2, tačiau kiti tvirtina, kad tikrajame skrandyje pH paprastai svyruoja nuo 3,5 iki 4,0. Toks šliužo rūgštingumas sunaikina didžiojo prieskrandžio mikroorganizmus. Šliuže gaminama druskos rūgštis ir virškinimo fermentai, pavyzdžiui, pepsinas, kuris skaido baltymus, taip pat į šliužą tiekiami kasos gaminami fermentai, pavyzdžiui, lipazė, skaidanti riebalus. Šliuže baltymai paruošiami absorbuotis žarnyne.

Iš šliužo suvirškintas pašaras keliauja į plonąją žarną. Jos ilgis — apie 45 metrai, o tūris — apie 75 litrai. Į plonąją žarną patekęs pašaras susimaišo su tulžies pūslės ir kasos išskyromis, kurių pH labai aukštas, tokiu būdu virškinimas iš rūgštinio (pH 2,5) tampa šarminiu (pH 7-8). Aukštas pH reikalingas tam, kad tinkamai veiktų fermentai. Čia vyksta aktyvi maisto medžiagų absorbcija, įskaitant ir apsaugotus baltymus (by-pass proteins).

Storasis žarnynas, tai tiesioji ir storoji žarnos. Jose toliau vyksta plonojoje žarnoje neįsisavintų maisto medžiagų absorbcija. Apie 10-15 proc. energijos, reikalingos karvės organizmui, pasisavinta storosiose žarnose. Taip pat čia absorbuojamas vanduo, mineralinės medžiagos ir amoniakas. Nepasisavinami pašarų komponentai keliauja per storąjį žarnyną ir su išmatomis pašalinami iš organizmo.

Pieno ūkio pelningumas ženkliai dalimi priklauso nuo karvių bandos produktyvumo. Siekiant turėti pelningą ir produktyvią bandą, karves būtina šerti atsižvelgiant į virškinimo sistemos ypatumus. Norint pasiekti genetinį melžiamų karvių produktyvumą laktacijos laikotarpiu, jos turėtų gauti pakankamai raciono sausųjų medžiagų, baltymų, energijos, vitaminų bei mineralų ir nestokoti vandens. Moksliškai įrodyta, jog nesubalansuotu racionu šeriamų karvių produktyvumas gali sumažėti net 25-50 procentų, o piene sumažėjus riebalų ir baltymų, arba esant jų pertekliui gali pakisti pieno technologinės ir juslinės savybės. Didėjanti pieno produkcija — indikatorius, parodantis, kad bandoje karvių mityba atitinka bendriausius fiziologinius poreikius ir karvių sveikatos būklė yra patenkinama.

Ieva Kudlinskienė

LSMU Veterinarijos akademijos Gyvūnų produktyvumo laboratorijos doktorantė

Galvijai priklauso gyvūnų klasei, vadinamai atrajotojais. Atrajotojai iš kitų gyvūnų skiriasi tuo, kad jų skrandis sudarytas iš 4 kamerų: trijų prieskrandžių (didžiojo prieskrandžio, tinklainio bei knygenų) ir tikrojo skrandžio arba šliužo. Be to, turi neįprastą dantų išsidėstymą. O jų plonoji ir storosios žarnos skirtos apdoroti didesnius maisto medžiagų kiekius.

Galvijų dantų išsidėstymas

Šaltinis: Hall B.J., Silver S., Nutrition and Feeding of the Cow-Calf Herd: Digestive System of the Cow. Communications and Marketing, College of Agriculture and Life Sciences, Virginia Polytechnic Institute and State University, 2009.

Galvijų burna labai skiriasi nuo daugumos neatraujančių gyvūnų. Galvijai turi 32 dantis. Priekinėje apatinio žandikaulio dalyje yra šeši kandiniai ir du iltiniai dantys (jie atrodo kaip kandiniai). Viršutinių kandinių dantų neturi, o vietoje jų yra kietasis gomurys. Tiek viršutiniame, tiek apatiniame žandikaulyje yra po šešis kaplius ir krūminius dantis, iš viso — 24. Tarp kan-

Karvės virškinimo sistema

Šaltinis: <http://babcock.wisc.edu/node/126>

Atrajotojų anatomiciniai ir fiziologiniai struktūriniai ypatumai leidžia jiems mitybai naudoti ne tik baltymus ir kitas lengvai pasisavinamas medžiagas, bet ir ląstelių sienelių medžiagas, t.y. ląstelių augeles. Mikroorganizmai suvirškina augaluose esančią ląstelių ir gamina lakiąsias riebalų rūgštis. Šios riebalų rūgštys yra absorbuojamos tiesiai per prieskrandžio sienelę ir teikia 60-80 proc. energijos, reikalingos karvės organizmui.

Bakterijos ir pirmuonys yra pa-

lainio ir tikrojo skrandžio (šliužo). Masė, patekusi į knygenas, sudaryta iš 90-95 proc. vandens. Pagrindinė jų funkcija — pašalinti dalį šio vandens ir toliau apdoroti pašarus. Jų vidinės sienelės padengtos į „knygos lapus“ panašiomis raukšlėmis, kurių paviršiuje gausu suragėjusių gaurelių.

Paskutinioji kamera — tikrasis skrandis arba šliužas. Jis sujungtas su knygenomis ir plonosiomis žarnomis. Šliuže virškinimas vyksta labai panašiai, kaip ir žmogaus skrandyje. Kai kurių mokslininkų

Jaunajam ūkininkui įsikurti — beveik 140 tūkst. litų

Žemės ūkio ministerija, atsižvelgdama į didelį paramos jaunųjų ūkininkų įsikūrimui poreikį, priėmė sprendimą persikirstyti Lietuvos kaimo plėtros 2007–2013 metų programos priemonių lėšų likučius ir nuo gruodžio 1 iki 31 d. priimti paramos paraiškas pagal priemonę „Jaunųjų ūkininkų įsikūrimas“.

Kas galės gauti paramą

Paramos paraiškas galės teikti asmenys, kurių žemės ūkio valda ir ūkis įregistruoti ne daugiau kaip 2 metus iki paramos paraiškos pateikimo. „Į paramą galės pretenduoti jaunieji ūkininkai, kuriantys augalininkystės, gyvulininkystės, daržininkystės, vaistažolininkystės, uogininkystės, gėlininkystės, sodininkystės ar mišrų ūkį“, — pažymi žemės ūkio ministrė Virginija Baltraitienė.

Kas bus remiama

Parama bus skiriama žemės ūkio technikai, įrangai, daugiamečiams sodiniams įsigyti ir sodinimo išlaidoms, taip pat išlaidoms, susiju-

sioms su infrastruktūros kūrimu ūkininko valdoje. Taip pat bus remiamas statybinių medžiagų įsigijimas (jeigu su paramos paraiška pateikiamas statybos arba rekonstrukcijos leidimas).

Didžiausia paramos suma jaunajam ūkininkui įsikurti galės siekti iki 40 tūkst. eurų. Kuriant gyvulininkystės, augalininkystės arba mišrų ūkį už 1 ha žemės ūkio naudmenų skiriama 1 tūkst. eurų. Kuriant specializuotą daržininkystės, uogininkystės, vaistažolininkystės, gėlininkystės, sodininkystės ūkį, už 1 ha skiriama 2 tūkst. eurų.

Kurdamas gyvulininkystės, augalininkystės arba mišrų ūkį, pareiškėjas nuosavybės teise turi valdyti ne mažesnę kaip 8 ha žemės ūkio

naudmenų plotą. Per 5 metus nuo paramos paraiškos pateikimo savo valdą įsipareigojama išplėsti iki ne mažesnį kaip 20 ha nuosavybės teise priklausančio ploto.

Kurdamas daržininkystės, uogininkystės, vaistažolininkystės, gėlininkystės ūkį, pareiškėjas nuosavybės teise turi valdyti ne mažesnę kaip 4 ha plotą, o kuriant sodininkystės ūkį — ne mažesnę kaip 8 ha plotą.

Turint mintyje, kad baigiasi 2007–2013 m. programinis laikotarpis, projektai turi būti įgyvendinti iki 2015 m. rugsėjo 30 d. Atsižvelgiant į priimtus sprendimus, artimiausiu metu bus pakeistos įgyvendinimo taisyklės, jos bus paskelbtos ministerijos interneto svetainėje www.zum.lt (ZUM inf.)

Veislinių telyčių augimo ir išsivystymo vertinimas

Pienininkystė Lietuvoje – pagrindinė gyvulininkystės šaka. Produktivi, sveika ir tinkamai prižiūrima karvių banda yra pieno verslo pagrindas. Tačiau neretai, didėjant karvių produktyvumui, dėl didelio krūvio trumpėja jų amžius. Į ką reikėtų atkreipti dėmesį vertinant veislinių telyčių augimą ir išsivystymą?

Dr. Edmundas Paulauskas

Lietuvos žemės ūkio konsultavimo tarnybos gyvulininkystės specialistas

Pieno ūkiuose gerinami žolynai, diegiamos pažangios žolinių pašarų ruošimo, karvių šėrimo ir laikymo technologijos. Nors sparčiai didėja karvių produktyvumas, tačiau dažnai dėl didelio krūvio trumpėja jų amžius. Daug karvių išbrokuojama dėl ginekologinių, pieno liaukos, galūnių ir kitų ligų, todėl vidutinis produktyvusis karvių amžius pieno ūkiuose dažnai būna ne ilgesnis kaip trys laktacijos.

Karvių pakaitai reikalingos produktyvios, sveikos ir gerai išsivysčiusios telyčios. Lietuvoje nėra pakankamai pieno ūkių, kurie ne tik užsiaugintų veislinių telyčių, bet ir jas parduotų. Pirkti iš užsienio yra brangu. Esant galimybei, veislinių telyčių karvių pakaitai bei bandos plėtrai reikėtų išsiauginti savo ūkiuose, bet tai – nepigi investicija. Pienininkystės ūkiuose veislinių telyčių auginimo išlaidos sudaro 15-20 proc. visų išlaidų ir yra antroje vietoje po pašarų išlaidų.

Svorio nustatymo lentelė

Šaltinis: dr. Vattio M. Pieno veislių veršelių auginimas

Veislinės telyčios turėtų apsiveršiuoti 24 mėn. amžiaus

Veislinėms telyčioms auginti turi būti skiriama daug dėmesio. Telyčios apsiveršiuoti turėtų 24 mėn. amžiaus. Tokio amžiaus apsiveršiusių pirmaveršių auginimo išlaidos paprastai kompensuojamos per pirmąją laktaciją. Be to, reikia laikyti mažiau telyčių bandos pakaitai, mažiau pašarų, darbo ir kitų sąnaudų (elektros energijos, pakratų, vandens ir t.t.).

Kai telyčios pirmą kartą veršiuojasi 24 mėn. amžiaus, būna mažesnės jų auginimo išlaidos, pailgėja karvių produktyvusis amžius. Veislinių telyčių auginimą galima suskirstyti į tokius periodus:

- * girdymo – nuo gimimo iki 3 mėn. amžiaus;
- * nuo 3 mėn. iki lytinio subrendimo (9-11 mėn.);
- * nuo lytinio subrendimo iki apvaisinimo (14-16 mėn.);
- * veršingumo.

Girdymo laikotarpiu svarbiausia, kad veršeliai būtų sveiki. Jam pasibaigus, telyčios jau gali įsisavinti daugiau pašarų ir sparčiai augti. Telyčių auginimui didelės įtakos turi mitybos sąlygos visais jų augimo periodais. Nustatyta, kad lytiš-

kai telyčios subręsta pasiekusios 40 proc. suaugusio gyvulio svorio. Tai labai svarbu, nes telyčių lytiniam subrendimui didesnę įtaką turi svoris nei amžius. Lytiškai subrendusios ir gerai išsivysčiusios telyčios sėklinamos 14-16 mėn. amžiaus, kai jų svoris siekia apie 60 proc. suaugusios karvės svorio. Labai svarbu, kad per apsiveršiamą pirmaveršių svoris būtų 80-85 proc. suaugusio gyvulio svorio.

Kontroliuojant telyčių augimą ir išsivystymą – mažiau nuostolių

Siekiant išvengti klaidų ir nuostolių, verta kontroliuoti telyčių augimą ir išsivystymą. Tad tam tikrais periodais reikia nustatyti ir įvertinti telyčių svorį, ūgį ir eksterjerą, kurie turi atitikti nustatytus standartus. Gyvulio svoris parodo raumenų ir kitų audinių išsivystymą, aukštis – skeleto.

Telyčių mitybos lygis turi būti optimalus. Netinka nei gausus, nei skurdus šėrimas. Perneš gausus šėrimas gali turėti neigiamos įtakos pieno liaukai bei lytiniam organams susiformuoti. Be to, nutukusios telyčios sunkiau veršiuojasi, turi pogimdyminių ir metabolizmo problemų. Dėl pašarų stygiaus telyčios nepasiekia reikiamo svorio, vėliau apsivaisina ir apsiveršiuoja, dėl to patiriama nuostolių. Apsėklus per mažo svorio telyčias, jos per pirmąją laktaciją nepasiekia genetinio produktyvumo, nes dėl nepakankamo išsivystymo negali pasisavinti reikiamo kiekio pašarų.

Ypač svarbu telyčias tinkamai šerti iki lytinio subrendimo ir paskutiniu veršingumo ketvirčiu. Svarbiausi yra trys telyčių augimo ir išsivystymo kontrolės rodikliai: gyvas svoris, aukštis ties ketera, eksterjeras.

Telyčių augimą ir išsivystymą kontroliuoti rekomenduojama:

- * po gimimo (pasverti);
- * nujunkius (3 mėn. amžiaus) – nustatyti svorį, aukštį ties ketera, įvertinti eksterjerą;
- * po sėklinimo – nustatyti svorį, aukštį ties ketera, įvertinti eksterjerą;
- * po apsiveršiamimo – nustatyti svorį, aukštį ties ketera, įvertinti eksterjerą.

Gyvulių svoris tiksliausiai nustatomas juos sveriant. Telyčių ūgis nustatomas liniuote, matuojant aukštį ties ketera. Eksterjeras vertinamas 5 balų sistema. Įvertinti telyčių augimą ir išsivystymą įvairiais augimo periodais galima naudojantis žemiau pateiktais svorio, ūgio bei eksterjero rodikliais.

Telyčių svorio nustatymas

Tiksliausiai gyvulių svoris nustatomas juos sveriant, tačiau tai reikalauja nemažai laiko ir darbo sąnaudų. Be to, sveriant gyvuliai patiria stresą. Apytikriai (pakankamai tiksliai) telyčių svorį galima nustatyti matavimo juosta išmatuojant gyvulio krūtinės apimtį už menčių. Naudojantis žemiau pateikta lentele, galima apytiksliai nustatyti stambių, vidutinio stambumo ir smulkių veislių telyčių svorį.

Kai telyčios priauga pakankamai svorio, bet nepasiekia reikiamo ūgio, dažniausiai racione pakanka energijos, bet ne baltymų. Be to, gali būti ir genetinė problema. Jeigu racione trūksta baltymų, problema galima išspręsti subalansavus racioną. Tuomet telyčios „kompensuos“ ūgio problemą.

Kai telyčių ūgis atitinka nustatytus parametrus, bet nepakanka svorio, dažniausiai racione nėra pakankamai energijos. Tai nutinka ir tada, kai telyčios šeriamos nesubalansuotu racionu, kurį sudaro prastos kokybės pašarinės žaliavos, negauna adekvataus pašaro kiekio, negali laisvai prieiti prie pašaro ir kt. Taip pat reikia stebėti, ar gyvuliai nėra užsikrėtę vidaus ar išorės parazitais.

Kai racione per daug energijos, telyčių ūgis paprastai būna normalus, o svoris per didelis. Tokiu atveju nedelsiant reikia subalansuoti racioną.

Iš pateiktų pavyzdžių matome, kad svarbu yra kontroliuoti ne tik telyčių svorį, bet ir ūgį.

Eksterjero vertinimas

Eksterjero vertinimas padeda nustatyti telyčių išsivystymą bei mitybos lygį atitinkamai jų augimo periodais.

Taigi tinkamai išaugintos ir pirmą kartą apsiveršiusios 24 mėn. amžiaus telyčios – garantuotas genetinis ir ekonominis indėlis į ateitį. (<http://www.agroakademija.lt/gyvulininkyste/veterinarija/?Sid=649>)

GAMYBA IR PREKYBA

JUMS SIŪLOME:

Ekstruduotus baltyminius priedus melžiamoms karvėms – LAKTOMIL

Ekstruduotus grūdų mišinius švelniakailiams žvėreliams

Ekstruduotus kukurūzus

Diatomito pašarą

ŠIE PRODUKTAI LENGVAI VIRŠKINAMI IR PASIŽYMI AUKŠTU ĮSISAVINIMO LAIPSNIU!

Telefonas: (8-37) 394561, el.paštas: info@neveziopasarai.lt www.neveziopasarai.lt

Skelbimai

Technika

Traktorių T-40AM (kaina 5800 Lt/1680 Eur), T-25 variklį (kaina 1600 Lt/463 Eur), T-40 priekinį varomąjį tiltą (kaina 1800 Lt/521 Eur), sufolkų veislės ėriavedes (kaina 500 Lt/145 Eur). Tel. 8-601 96985 (Tauragės rajone).

Buldozerį (kabinamas traktoriaus gale). Tel. 8-614 38535.

Šieno šiaudų presą „Claas 46 Roto Cut“, kaina 12500 Lt/3620 Eur; žolės vyniotuvą „Elcho“ (pakabinamas, pasiima pats, kaina 3500 Lt/1014 Eur); plūgą „Kverneland“ (4 korpusų, linginė apsauga, apvalus rėmas, kaina 4200 Lt/1216 Eur); sėjamažą „Nordsten“ (4 m, platūs ratai, kaina 6500 Lt/1883 Eur); šienapjovę „Akpil“ (2,10 pločio, 2 sezonų, kaina 7500 Lt/2172 Eur); pelkines lėkštes (2 sekcijų, kaina 1700 Lt/492,3 Eur); zilinės priekabos važiuoklę be dokumentų, kaina 1700 Lt/492,3 Eur. Radviliškio rajonas, tel. 8-628 69321.

Traktorių JUMZ-6 (1985 m., kaina 13300 Lt/3851,95 Eur), buldozerį prie traktoriaus MTZ. Tel. 8-650 32643 (Plungėje).

Gyvulius

Pieningą sukergtą vieno veršio karvę. Tel.: 8-658 56280; 8-671 53866.

Kitas prekes

4 tonas miežių po 500 litų už toną. Tel. 8-611 51306.

Melžimo įrangos komplektą. Kaina – 6000 litų (2 vietų su girdyklomis melžimo aikštelė, 3 tonų vandens talpa ant ratų, melžimo vakuumas, elektros stotelė, melžimo kibiras). Tel. 8-611 51306.

Technika

Traktoriaus T-16 krautuvą. Siūlyti įvairius variantus. Tel. 8-600 64259.

Telyčių augimas ir išsivystymas

Šaltinis: dr. Vattio M. Pieno veislių veršelių auginimas

Lentelėje pateikti optimalūs telyčių eksterjero vertinimo rodikliai, tinkantys stambių, vidutinio stambumo ir smulkių pieno veislių telyčioms. Telyčių eksterjero vertinimo rodikliai pagal 5 balų sistemą

(Patrick Hoffman, JAV)



35-ojo gimtadienio proga:

40-ojo gimtadienio proga:

45-ojo gimtadienio proga:

50-ojo gimtadienio proga:

55-ojo gimtadienio proga:

60-ojo gimtadienio proga:

35 metų darbo sukakties proga:

30 metų darbo sukakties proga:

25 metų darbo sukakties proga:

10 metų darbo sukakties proga:

Sūrio DŽIUGAS[®] skonio slėpiniai

Ragausime 36, 24, 18 ir 12 mėnesių brandintą kietąjį sūrį DŽIUGAS[®]. Prie jo pateiksime puikių pagardų: medaus, įvairių riešutų, vynuogių, kriaušių, džemų, firminių saldainių, užtepėlių, krekerių, grissini duonos lazdelių su kietuoju sūriu DŽIUGAS[®] ir, žinoma, firminio vyno DŽIUGAS[®]. Sužinosite apie ilgą sūrio DŽIUGAS[®] brandinimo kelią ir su kaupu atperkančius rezultatus, kurie džiugina net didžiausius mūsų šalies ir pasaulio gurmanus. Su sūriu DŽIUGAS[®] patiekalai tampa tiesiog skanesni, nes kietasis sūris vienas iš nedaugelio turi penktąjį - umaminį - skonį, žemaitiško sūrio nauda organizmui - tarsi neišsenkantis sveikatos ir energijos šaltinis. Graži krašto legenda apie Žemaitijos sostinės įkūrėją Džiugą Jums atskleis sūrio vardo sąsajas su mitologiniu galiūnu. *Trukmė 1-1,5 val.*

Sūrio DŽIUGAS[®] abėcėlė (vaikams)

Ragausime 36, 24, 18 ir 12 mėnesių brandintą kietąjį sūrį DŽIUGAS[®] su obuoliais, vynuogėmis, riešutais. Jaunieji degustatoriai sužinos, iš ko ir kaip lietuviškas kietasis sūris gaminamas, kokia medžiaga, slypinti jame, ypač naudinga vaikams ir jų tėveliams, taip pat gausybę kitų faktų ir įdomybių. Gardžiuosimės firminiais Sūrio DŽIUGAS namų gaminiais: karameliniais skanėstais, saldainiais, net ledais su sūriu DŽIUGAS[®]. O kur dar įvairūs žaidimai ir užduotys! Naudodamiesi daug kam negirdėtais skonio žemėlapiais, mokysimės rasti įvairaus brandinimo sūrio skonio skirtumus. Papasakosime ir legendą apie Žemaitijos sostinės įkūrėją milžiną Džiugą, bei jo nuveiktus žygdarbius, bei kodėl jo vardu kietasis sūris pavadintas. *Trukmė ~ 1 val.*

DŽIUGAS[®] - draugijos sūris

Ragausime 36, 24, 18 ir 12 mėnesių brandintą kietąjį sūrį DŽIUGAS[®] ir ieškosime išskirtinių derinių su įvairiausiais pagardais: medumi, riešutais, vynuogėmis, kriaušėmis, obuoliais, džemu. Gerai draugijai tiks ir firminio vyno DŽIUGAS[®] taurė. Patys įsitikinsite įvairaus brandinimo sūrio skonio subtilybėmis, nes net mažas gabalėlis pamalonina gomurį pikantišku stiprumu, lengvu aitrumu ir maloniai sutraška subtiliais kalcio kristalėliais. Laikas neprailgs degustuojant ir kalbant apie sūrio naudą, vartojimo kultūros istoriją ir naujausias tendencijas, atskleisime daugybę paslapčių ir krašto legendų, kurias žino tik DŽIUGAS[®]. *Trukmė 1-1,5 val.*



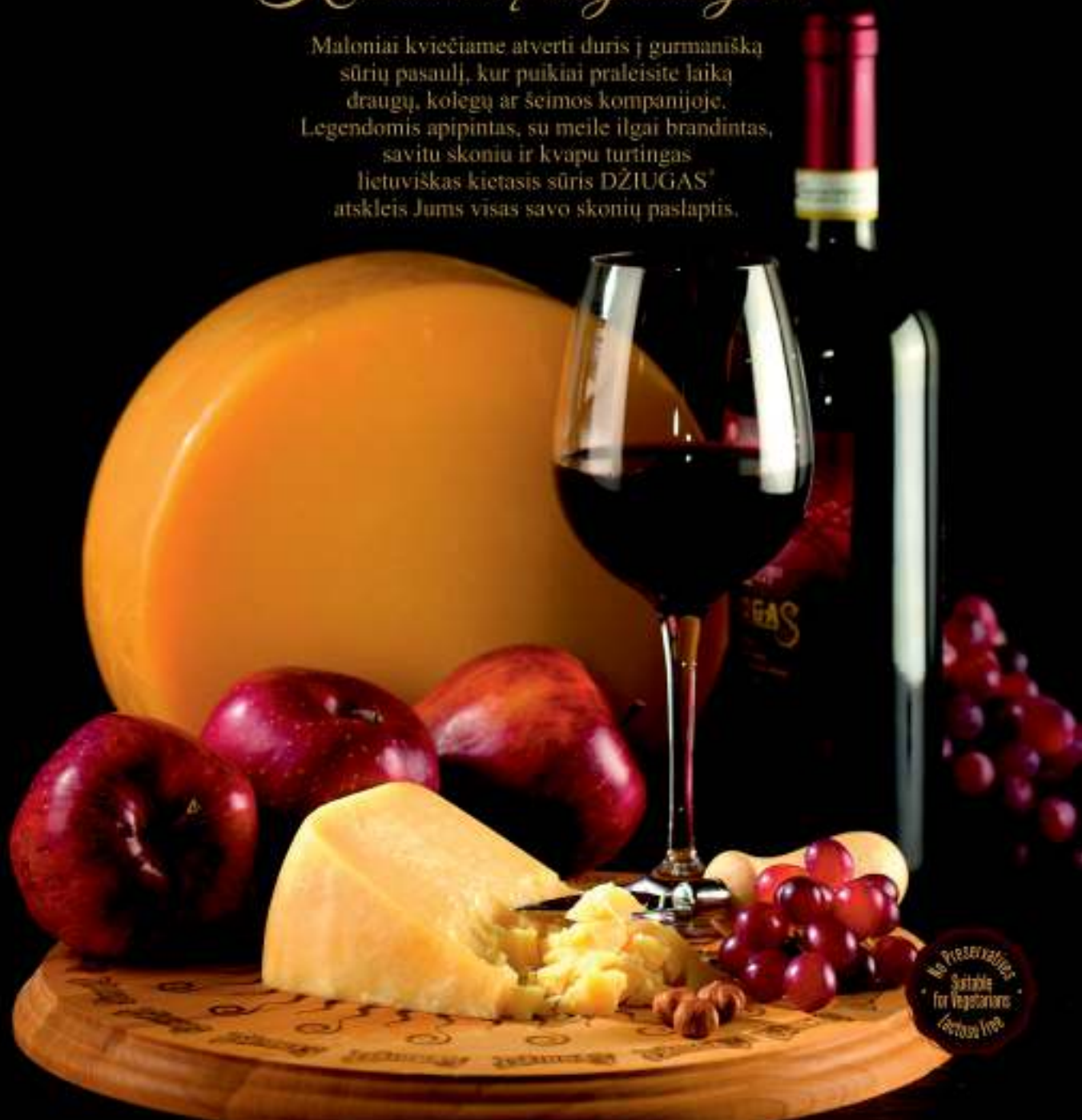
Tik su išankstine registracija.
Registracija ir smulkesnė
informacija
tel. +370 616 46984,
el. paštu:
g.satkauskaite@ciamarket.lt

www.dziugashouse.lt

SŪRIO DŽIUGAS[®] NAMAI

Kviečiame į degustacijas!

Maloniai kviečiame atverti duris į gurmanišką sūrų pasaulį, kur puikiai praleisite laiką draugų, kolegų ar šeimos kompanijoje. Legendomis apipintas, su meile ilgai brandintas, savitu skoniu ir kvapu turtingas lietuviškas kietasis sūris DŽIUGAS[®] atskleis Jums visas savo skonių paslaptis.



Leidžia: Lietuvos pieno ūkių asociacija.
Luokės g. 73, LT-87140 Telšiai.
Tel.: 8-444-22391, faksas 8-444-69210.
El.paštas: LPUA.info@gmail.com

Redakcinė kolegija: Rigilda Baniėnė;
Irena Baltrušaitienė;
Jolanta Bitinienė; Rimantas Banevičius;
Mindaugas Čėjuskas.

Spausdino Šiaulių „Titnago“ spaustuvė.
2 sp. l. Leidžiamas
nuo 1995-09-23, kartą per mėnesį.
Tiražas 3000 egz.