

O lošim efektima upotrebe ribljeg brašna

Dr Milan Adamović, naučni savetnik, ITNMS, Beograd

U ishrani podmlatka svih vrsta domaćih životinja poseban problem predstavlja prelazni period ishrane, odnosno, prelaz sa ishrane majčinim mlekom na ishranu industrijskim putem proizvedene hrane. Iz tog razloga u obroke mladih životinja uključuju se animalni izvori proteina koji se odlikuju visokim sadržajem lako svarljivih proteina i besprekornom higijenskom ispravnošću. Od animalnih izvora proteina u ishrani prasadi najčešće se koristi riblje brašno.

Ovo hranivo ima veliku biološku vrednost što potvrđuje visoka svarljivost proteina (iznad 85%) i sadržaj esencijalnih aminokiselina. Pored toga, ono ima visok sadržaj veoma iskoristljivog oblika kalcijuma i fosfora. Sadži vitamine A, D i B kompleksa. Riblje brašno se odlikuje i visokim udelom, na nivou buraga, nerazgradivih proteina (60-75%), zbog čega je izuzetno interesantno hranivo i za ishranu visokomlečnih krava.

Pored navedenih pozitivnih nutritivnih osobina, riblje brašno ima i određene nedostatke, zbog kojih se njegovo korišćenje ponekad dovodi u pitanje. Pojava bolesti *Bovina spongiformna encefalopatija* - BSE i *paraplegia enzootica ovis* - SCREPI posledica je korišćenja hraniva animalnog porekla. Iako je riblje brašno, danas, jedino hranivo animalnog porekla čija je upotreba još dozvoljena, odnos prema ovom hranivu se menja.

Osnovni problemi u korišćenju ribljeg brašna, a oni su prisutni i kod ostalih hraniva animalnog porekla, su često variranje kvaliteta, koje je uslovljeno kvalitetom polaznih sirovina od kojih se proizvodi. Mikrobiološka neispravnost je veoma česta, najčešće su prisutne bakterije *Salmonella spp.* i *E.coli*. Proteini su podložni kvarenju. Razgradnjom belančevina (dekarboksilacija amino-kiselina) stvaraju se štetni produkti (NH₃, histamin, muskarin, putrescin, kadaverin).

Pri prekomernom zagrevanju ribljeg brašna, nastaje toksična materija gizerozin. Povećana količina histamina može da prouzrokuje oštećenje sluznice želuca živine. Prisustvo gizerozina prouzrokuje i znatnija oštećenja (ulceracije) sluznice želuca živine koja se manifestuje u vidu krvarenja i povraćanja (Masumura i sar. 1981). U brašnu slabijeg kvaliteta utvrđivano je povremeno i prisustvo stranih primesa, brašno mesa drugih životinja, azot poreklom iz uree, pesak i dr.

Riblje brašno ima jak i specifičan miris koji se prenosi na mleko, jaja i meso.

Napokon, cena ribljeg brašna je visoka. Domaća proizvodnja ribljeg brašna je, u odnosu na potrebe, izuzetno mala, gotovo da i ne postoji, te se za njegov uvoz izdvajaju značajna devizna sredstva.

Iz tih razloga, u svetu a i kod nas, poslednjih 10 godina određen broj poznatih kompanija čini napore za osvajanje proizvodnje alternativnog proizvoda koji može poslužiti kao uspešna zamena ribljeg brašna. Jedan takav izvor sa visokom koncentracijom proteina koji su visoke biološke vrednosti, stepena svarljivosti i usvojivosti je **EKOFISH MEAL, biljna zamena za riblje brašno, proizveden u Fabrici ulja i proteina BIOPROTEIN, Obrenovac.**