

---

## **Hankkija on uudistanut broileremo- ja nuorikkorehut – aminohappokoostumus on uudistettu vastaamaan kehittyvän eläinaineksen vaatimuksia**

Hankkija valmistaa täysrehuja broileremo- ja nuorikkotiloille. Heinäkuussa uudistettiin broileremonuorikko-rehut ja nyt loppukesästä broileremojen haudontarehut.

Broileremo- ja emonuorikkotuotanto on erittäin tärkeä osa kotimaista broilerinlihan tuotantoketjua. Tuotannolla varmistetaan suomalaisen broilertuotannon menestys laadukkaiden untuvikkojen muodossa.

Uudistuksen taustalla ovat tilatasolla havaitut tarpeet ruokinnan kehittämiseen ja eläinaineksen toimittajan lanseeraamat uudet ravitsemussuositukset.

Suurin yksittäinen muutos kaikissa rehuissa on uudistettu aminohappoprofiili.

Viimeisten vuosien aikana broilerien valkuaisen hyväksikäyttö on kehittynyt merkittävästi ja tämä on nyt huomioitu uudistetuissa siitosbroilerrehuissa. Erityisesti lintujen lysiinitehokkuuden paraneminen vaatii näiden rehujen uudistamista.

Uusilla rehuilla turvataan emonuorikoiden optimaalinen alkukehitys ja optimaalinen sukukypsyys. Kasvatuksen aikana ruokinnalla vaikutetaan kehon koostumukseen edesauttamalla rasvavarastojen syntymistä. Rehu-uudistuksen tavoitteena on tukea eläinten hyvinvointia ja mahdollistaa lajinomainen käyttäytyminen. Rehu-uudistus tähtää hyvään höyhenpiteeseen ja jalkaterveyteen.

Uudistetut rehut mahdollistavat enemmän ja laadukkaampia untuvikkoja. Munintahuippu nousee korkeammalle, munitusaika pitenee ja haudontamunien laatu paranee.

”Uudet broileremonuorikko- ja haudontarehut on suunniteltu vahvassa yhteistyössä ulkomaisten ja kotimaisten yhteistyökumppaneiden kanssa. Rehujen uudistuksella haluamme turvata kotimaisen broilerkasvatuksen kilpailukykyä”, kertoo rehujen kehityksestä vastaava kehityspäällikkö **Eija Valkonen** Hankkija Oy:stä.

Hankkija Oy:n kaikki broilerrehut valmistetaan yhtiön omassa rehutehtaassa Turussa. Luomutuotantoon soveltuvat rehut valmistetaan yhtiön Kotkan tehtaalla.

### **Lisätietoja:**

**Kehityspäällikkö Eija Valkonen, Hankkija Oy, puh. 050 520 5431**