

naam Nienke Wijnen  
datum 5 oktober, 19 oktober, 9 en 30 november 2022

## **Cursus Varkensvoeding voor de nutritionist**

In oktober 2021 was ik een van de gelukkigen die de BSD-beurs toegewezen heeft gekregen. Tijdens mijn Bachelor Voeding en Gezondheid kwam ik erachter dat niet voeding voor mensen, maar voor dieren echt iets voor mij was. Dolblij was ik met de studiebeurs om mijn kennis over diervoeding te verbreden, en dat deed ik. Als extra curriculaire activiteit koos ik de cursus: Varkensvoeding voor de nutritionist aan Schothorst Feed Research.

### Eerste dag: 5 oktober 2022

Deze cursus bestaat uit 4 dagen, volledig verzorgd met eten en drinken. De eerste dag was 5 oktober. Vanuit Wageningen was ik helemaal afgereisd naar Lelystad. Na een kennismakingsrondje begonnen we aan de fysiologie van het maagdarmkanaal en bijbehorende nutriëntenvertering van het varken. Hier leerde je hoe het maagdarmkanaal werkt. Hierna leerde je over de eiwitwaardering en het gebruik van AID en SID aminozuren. Wat een goed aminozuurprofiel is en wat de effecten zijn van de voersamenstelling op de verteerbaarheid van eiwitten. Ook leerde we over energiewaardering en als laatste leerde we over het stimuleren van de darmgezondheid bij biggen. Na de eerste dag merkte ik al meteen dat het niveau hoog lag. Je krijgt enorm veel informatie op 1 dag binnen. Veel was nieuw, maar gelukkig ook een deel overlap met de ANU-vakken die ik heb gevolgd in mijn thesis track. Dit maakte het wat meer behapbaar. De toon was gezet, nu nog 3 dagen te gaan.

### Tweede dag: 19 oktober

Op 19 oktober vond de tweede dag van de cursus plaats. Deze dag trapten we af met het leren over alternatieve eiwitbronnen. Wat zouden potentiële vervangers kunnen zijn voor sojaschroot? Hierna ging het over vetten. Hier ging een hele wereld voor me open. Er valt een hoop te vertellen over vetten. Na de pauze gingen we verder over vleesvarkens, mijn favoriete onderdeel. Hier leerde we over onder andere de theoretische achtergrond achter de groei modellen. De dag werd afgesloten met het effect van voeding op de karkaskwaliteit. Een onderwerp, dat je wat mij betreft, niet kunt missen. Smaak wordt steeds belangrijker en hoe beïnvloeden we dit met voer?

### Derde dag: 9 november

Omdat ik in Wageningen verplichtingen had, kon ik deze keer niet afreizen naar Lelystad. Gelukkig was er een optie om het online te volgen. Tevens werd alles opgenomen en kon je het terugkijken wanneer je wilde. Het is fijn om de bergen informatie nog eens te horen en te zien. Deze dag ging het over mycotoxinen, deze zijn aanwezig in alle voeders en grondstoffen en beïnvloeden het dier negatief. Daarna werd er iets verteld over voertechnologie, en welke dilemma's hier een rol spelen. Als laatste werd er iets verteld over aspecten van een goede opfok.

### Vierde dag: 30 november

De laatste dag van de cursus konden we aangeven waar we het nog over wilde hebben. Deze dag werd er een samenvatting gegeven en casussen gebruikt. Wederom weer lekker gegeten en gedronken. Na afloop kregen we een diploma dat we de cursus met succes hebben afgerond.

Tijdens de dagen heb ik erg veel mogen leren. Het waren taaie dagen, maar enorm blij met de kans die ik heb gekregen. Elke dag werden we hartelijk ontvangen door Sharon. Hierdoor voelde je je meteen welkom. Verder zijn de meeste presentaties gegeven door Marco de Mik. Een man met enorm veel kennis en ook nog erg behulpzaam. Daarnaast heb ik in deze cursus kennis gemaakt met meerdere nutritionisten of anderen uit de diervoedersector die ook aan de cursus deelnamen. Het was een divers clubje, wat verschillende vragen en uitdagingen op riep. Met de kennis die ik heb opgedaan ga ik met meer vertrouwen het werk veld in. En mijn doel om mijn kennis over diervoeding te verbreden is zeker behaald.

Bedankt Stichting BSD voor deze uitdaging!