

Bioforschung an der

Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

- Produktion von Milch und Fleisch
- Verarbeitung von Milch und Fleisch
- Sicherheit und Qualität



Weitere Auskünfte:

Mediendienst: Donatella Del Vecchio (donatella.delvecchio@alp.admin.ch)
Fachliche Auskünfte: Fredy Schori (fredy.schori@alp.admin.ch)
oder Ueli Bütikofer (ueli.buetikofer@alp.admin.ch)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches
Volkswirtschaftsdepartement EVD
Forschungsanstalt
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Postfach 64, rte de la Tioleyre 4, 1725 Posieux,
Tel. +41 (0)26 407 71 11, Fax +41 (0)26 407 73 00, www.alp.admin.ch



Kuhtyp passend zur Weide

Die Eignung von neuseeländischen Holsteinkühen zur Milchproduktion auf der Weide unter Biolandbau-Bedingungen wird untersucht.

Fredy Schori



Energiebedarf der Kühe auf der Weide

Der zusätzliche Energiebedarf von Kühen für die Futteraufnahme und die Bewegung auf der Weide im Vergleich zur Stallhaltung wird erhoben.

Frigga Dohme, Andreas Mürger



Wirkung von Tanninen im Wiederkäuer

Kondensierte Tannine sind natürliche Pflanzeninhaltsstoffe, die vorteilhaft auf den Proteinstoffwechsel und gegen Magen-Darm-Würmer im Wiederkäuer wirken können. Die Nährwerte von tanninhaltigen Futtermitteln werden bestimmt und die Wirkung von kondensierten Tanninen auf den Proteinstoffwechsel untersucht.

Frigga Dohme, Yves Arrigo



Vorteilhafte Inhaltsstoffe der Kuhmilch

Durch die Fütterung wird versucht, vorteilhafte Inhaltsstoffe, wie konjugierte Linolsäuren (CLA), Omega-3-Fettsäuren, Vitamine und Spurenelemente, in der Milch zu erhöhen.

Ueli Wyss, Isabelle Morel



Qualitätskriterien für Schaf- und Ziegenmilch

Anerkannte Grenzwerte für verarbeitungsrelevante Kriterien, wie Keim- und Zellzahl, Gerinnungsfähigkeit sowie vorteilhafte Inhaltsstoffe werden ausgearbeitet.

Jürg Maurer



Eutergesundheit

Erhebungen in der Schweiz zur Krankheitshäufigkeit, Ausbreitung und Virulenzfaktoren des Mastitisregers *Streptococcus uberis* werden ausgeführt.

Walter Schaeren



Extensive Rindfleischproduktion

Optimierung bzw. Entwicklung von extensiven, graslandbasierten Rindfleischproduktionssystemen in Randregionen, wie z.B. das Berggebiet, ist vorgesehen.

André Chassot



Minimieren von Atemwegserkrankungen

Eine Minimierung der Atemwegserkrankungen zu Beginn der Kälbermast mit einhergehender Reduktion des Antibiotikaeinsatzes wird angestrebt.

Michel Rérat



Ferkelgesundheit

Die Wirksamkeit verschiedener Management- und Fütterungsmassnahmen zur Reduktion der Sterblichkeit neugeborener Ferkel und zur Gesunderhaltung von Absetzferkeln ohne vorbeugenden Antibiotikaeinsatz wird verfolgt.

Andreas Gutzwiller



Fütterung und Fettqualität bei Jungebern

Die Zusammenhänge zwischen der Fütterung und der Fettqualität bei Jungebern wird bearbeitet.

Guiseppe Bee, Peter Stoll



Erfassung von Fleisch mit Ebergeruch

Die Erfassung von Fleisch mit Ebergeruch, von unkastrierten männlichen Schweinen, mittels elektronischer Nase wird auf ein industrielles Gerät angepasst, falls Interesse seitens der Industrie besteht.

Giuseppe Bee, Silvia Ampuero Kragten



Markenkommission Verarbeitung & Handel

Mitarbeit in der Markenkommission Verarbeitung und Handel der Bio Suisse, welche sich mit der Auslegung und Weiterentwicklung der Richtlinien befasst, wird weitergeführt.

Daniel Wechsler



Premiumkäse in Bio-Qualität

Herstellung gesunder Premium-Käse mit traditionellen und innovativen Verfahren wird gefördert.

Daniel Wechsler



Kulturen in Knospen-Qualität

Es werden Kulturen (Mikroorganismen) in Knospen-Qualität für fermentierte Milchprodukte (Joghurt, Käse) entwickelt und hergestellt. Neu sollen auch gefriergetrocknete Produkte angeboten werden.

Elisabeth Eugster-Meier, Sarah Keller Möcklin



Schonende Verarbeitung von Milch

Das Wissen zur schonenden Verarbeitung von Milch und Milchprodukten wird vertieft (z.B. Milch mit verlängerter Haltbarkeit).

Magali Chollet



E-Nummern-freie Roh- und Brühwürste

Synthetische Zusatzstoffe zur Verbesserung der Haltbarkeit, des Aussehens, des Geschmacks, der Konsistenz und der Handhabung von Lebensmitteln sind mit E-Nummern zu kennzeichnen. Ziel ist die Herstellung von Brüh- und Rohwürsten mit Zusatzstoffen, die in natürlicher Form zugegeben werden und somit nicht über eine E-Nummer zu deklarieren sind.

Ruedi Hadorn



Lebensmittelsicherheit

Im Projekt werden Fragen der Lebensmittelsicherheit in der Kette der tierischen Produktion bearbeitet. Gesundheitliche Risiken können dank der Risikoanalyse erkannt, quantifiziert und durch entsprechende Massnahmen reduziert werden.

Thomas Berger



Ökologische und wirtschaftliche Imkerei

Die Bienen sichern die Bestäubung von rund 80 % der Kultur- und Wildpflanzen. Themen wie, nachhaltige Schädlings- und Krankheitsbekämpfung, Krankheitsprävention, nachhaltige Betriebsweise und Produktqualität werden untersucht. Die Bienehaltung im Versuchsbetrieb entspricht den Richtlinien des Biolandbaus.

Peter Gallmann



Wirtschaftlichkeit und öffentliche Güter

Die Wettbewerbsfähigkeit ausgewählter Produktionssysteme – z.B. Bio – wird im betriebswirtschaftlichen Sinn bewertet und ergänzt mit den negativen und positiven Auswirkungen auf die öffentlichen Güter, wie Luft, Wasser, Landschaft usw.

Evelyn Meyer



Bearbeitung von Fragen aus der Praxis

Fragen zur Produktion und Verarbeitung von Futter- und Lebensmitteln werden bearbeitet. Verschiedenste Analysen werden bei ALP durchgeführt.

Walter Glauser, René Imhof, Ernst Jakob



Vollzugsaufgaben

Vollzugsaufgaben, die auch den Biobetrieb betreffen, wie die amtliche Futtermittelkontrolle, die Bewilligung von Silierhilfsmitteln usw. werden wahrgenommen.

Michel Geinoz