



Quellstärke



Herkunft, Herstellung, Beschreibung

Quellstärke ist thermisch behandelte, weitgehend aufgeschlossene Stärke, die aus Getreide (Mais, Weizen, Hirse, Reis) oder aus Kartoffeln oder Tapioka gewonnen wurde. Entsprechend kommt Mais-, Weizen-, Kartoffelquellstärke usw. vor. Die Unterschiede zwischen den verschiedenen Produkten sind aus Fütterungssicht von untergeordneter Bedeutung.

Im Unterschied zur nativen Stärke zeigt Quellstärke ein verändertes Lösungsverhalten: Sie quillt bereits bei Vermischung mit kaltem Wasser auf.

Quellstärke wird nicht als Futtermittel sondern hauptsächlich für die Lebensmittelindustrie hergestellt. Ihre Verwendung in der Tierernährung erfolgt dort, wo eine „rahmige“ Beschaffenheit von flüssig verabreichtem Futter erwünscht ist (z.B. Milchaustauschfuttermittel).

Quellstärke wirkt als Presshilfsmittel. Allenfalls besteht sogar die Gefahr, dass die Pellets zu hart werden.

Besondere Inhaltsstoffe

–

Futtermittelkatalog



Mögliche Qualitätsprobleme

–

Verarbeitung

Feines, stäubendes Pulver. Wird in der Originalform verwendet.

Anwendung

Als Bestandteil von Futtermischungen, in erster Linie in Spezialprodukten (Milchaustauschfuttermittel).

Empfohlene Höchstanteile in verschiedenen Mischfuttertypen, %

Rindvieh-Futter		Schweine-Alleinfutter		Geflügel-Alleinfutter		Andere Mischfutter	
Kälber	10	Ferkel	10	Küken	5	Pferd	5
Aufzucht	10	Jager	20	Junghennen	10	Kaninchen	5
Rindviehmast	10	Mast	20	Legehennen	10		
Milchvieh	10	Muttersauen	20	Mast	10		

Bitte die Hinweise zu den Höchstanteilen beachten!

Aktualisiert: 26. April 2018