



Calciumseifen

(Ca-Salze von Fettsäuren)

(kein Bild vorhanden)

Herkunft, Herstellung, Beschreibung

Calciumseifen werden durch Veresterung von Fettsäuren (oft aus Palmöl) mit calciumhaltigen Laugen hergestellt. Calciumseifen sind kristallin / pulverförmig. Ihr Schmelzpunkt ist höher als derjenige der entsprechenden Fettsäuren.

In der Tierernährung werden Calciumseifen ausschliesslich für den Wiederkäuer verwendet. Ihr Schmelzpunkt wird höher gewählt als die Körpertemperatur des Tieres, mit der Absicht, dass das Fett den Pansen in fester Form passieren soll („pansenstables Fett“). Der Energiegehalt ist aufgrund des Calciumanteils geringer als bei reinen Fetten und Fettsäuren.

Produkte mit ähnlicher Zielsetzung und ähnlichem Einsatzspektrum sind „Kristalline Fette“ und „Freie Fettsäuren mit definiertem Schmelzpunkt“.

Besondere Inhaltsstoffe

–

Mögliche Qualitätsprobleme

Der seifige, oft stechende Geruch und der Geschmack können den Verzehr beeinträchtigen.

Verarbeitung

Calciumseifen sind pulverförmig bis krümelig und werden in der Originalform verwendet.

Futtermittelkatalog



Anwendung

Als Energiequelle im Mischfutter für Wiederkäuer. Die Verdaulichkeit bei Schwein und Geflügel ist reduziert.

Empfohlene Höchstanteile in verschiedenen Mischfuttertypen, %

Rindvieh-Futter		Schweine-Alleinfutter		Geflügel-Alleinfutter		Andere Mischfutter	
Kälber	3	Ferkel	0	Küken	0	Pferd	0
Aufzucht	5	Jager	0	Junghennen	0	Kaninchen	0
Rindviehmast	5	Mast	0	Legehennen	0		
Milchvieh	5	Muttersauen	0	Mast	0		

Bitte die Hinweise zu den Höchstanteilen beachten!

Aktualisiert: 11. Juli 2016