



## Freie Fettsäuren mit definiertem Schmelzpunkt

(kein Bild vorhanden)

### Herkunft, Herstellung, Beschreibung

Bei den freien Fettsäuren mit definiertem Schmelzpunkt handelt es sich meist vorwiegend um Palmitin- und Stearinsäure. Sie werden in Form von „Talgflocken“ oder „Prills“ mit mehreren Millimetern Durchmesser angeboten.

Freie Fettsäuren mit definiertem Schmelzpunkt werden in der Wiederkäuerfütterung verwendet. Der Schmelzpunkt liegt höher als die Körpertemperatur des Rindes, denn das Fett soll den Pansen unverändert passieren („pansenstabilisiertes Fett“).

Produkte mit ähnlicher Zielsetzung und ähnlichem Einsatzspektrum sind „Kristalline Fette“ und „Calciumseifen“ (Ca-Salze von Fettsäuren).

Bei Schwein und Geflügel werden diese Fettsäuren infolge schlechter Verdaulichkeit kaum verwendet.

### Besondere Inhaltsstoffe

Gemäss Herstellerspezifikationen.

### Mögliche Qualitätsprobleme

–

### Verarbeitung

Freie Fettsäuren mit definiertem Schmelzpunkt haben eine flockige Struktur 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	2	Küken	2	Pferd	0
Aufzucht	5	Jager	2	Junghennen	2	Kaninchen	0
Rindviehmast	5	Mast	2	Legehennen	2		
Milchvieh	5	Muttersauen	2	Mast	2		

*Bitte die Hinweise zu den Höchstanteilen beachten!*

Aktualisiert: 11. Juli 2016