



Buttermilchpulver

(kein Bild vorhanden)

Herkunft, Herstellung, Beschreibung

Buttermilch fällt als Nebenprodukt bei der Herstellung von Butter aus Rahm an. Buttermilchpulver wird aus Buttermilch durch Trocknung gewonnen. Zu unterscheiden sind die Sprüh- und die Walzentrocknung. Die Sprühtrocknung ist zum Standardverfahren geworden, da das erzeugte Milchpulver eine bessere Wasseremulgierbarkeit aufweist als „Walzenpulver“ und die Gefahr einer Proteinschädigung durch das Trocknen geringer ist.

Wie in Magermilchpulver ist auch in Buttermilchpulver die gesamte hochwertige und hochverdauliche Protein-, Laktose- und Mineralstofffraktion der Vollmilch enthalten. Im Milchprotein ist der Anteil an Nicht-Protein-Stickstoff gering (~ 4 %).

Buttermilchpulver gehört zu den proteinreichen Futtermitteln.

Besondere Inhaltsstoffe

–

Mögliche Qualitätsprobleme

Zu hohe Trocknungstemperaturen können die Verfügbarkeit des Lysins beeinträchtigen (Maillard-Reaktion).

Verarbeitung

Feines Pulver, wird in der Originalform verwendet.

Futtermittelkatalog



Anwendung

Vor allem als Bestandteil von Milchaustauschfuttermittel für Mast- und Aufzuchtälber.

Empfohlene Höchstanteile in verschiedenen Mischfüttertypen, %

Rindvieh-Futter		Schweine-Alleinfutter		Geflügel-Alleinfutter		Andere Mischfutter	
Kälber	5	Ferkel	15	Küken	0	Pferd	0
Aufzucht	0	Jager	10	Junghennen	0	Kaninchen	0
Rindviehmast	0	Mast	10	Legehennen	0		
Milchvieh	0	Muttersauen	10	Mast	0		

Bitte die Hinweise zu den Höchstanteilen beachten!

Aktualisiert: 11. Juli 2016