

Hochwertiges Futter

MELASSIERTE PRESSSCHNITZEL Im Ausland werden die Pressschnitzel bereits seit vielen Jahren mit Erfolg melassiert. Nun wurde während der letztjährigen Schnitzelkampagne erstmals auch in der Schweiz den Pressschnitzeln Melasse beigemischt, und zwar in Mengen von 2 bis 3 %.



Ueli Wyss,
Agroscope Liebefeld-
Posieux,
1725 Posieux

Diese Neuerungen führten bei den Schnitzelbezügern zum Teil zu Verwirrungen, da die melassierten Pressschnitzel eine bräunliche Farbe aufwiesen und sich leicht klebrig anfühlten. Dies wurde als Zeichen eines Verderbs als Folge von zu langen Transportzeiten interpretiert. Man war gewohnt, dass Pressschnitzel weiss bis weiss-grau sind und sich trocken anfühlen. Diese Farb- und Strukturveränderungen sind auf die Melasse zurückzuführen, die braun und sirupartig ist.

Erhöhte Gehalte Mit dem Melassezusatz wird einerseits der Zuckergehalt erhöht. Andererseits steigen aber auch der TS-Gehalt und der Proteingehalt leicht an. Der Zuckerzusatz führt zu einer intensiveren Milchsäuregärung und zum Teil zu einer stärkeren pH-Wert-Absenkung in den Silagen. Besonders bei stärker abgepresstem Ausgangsmaterial ist der Melassezusatz willkommen, da durch das stärker-

re Abpressen die Schnitzel in der Regel einen tieferen Zuckergehalt aufweisen und dadurch weniger Nährsubstrat für die Milchsäuregärung zur Verfügung steht.

Wie verschiedene Versuche im Ausland zeigten, konnte durch den Melassezusatz der Energiegehalt in den Silagen jedoch nicht erhöht werden. Denn der zugeführte Zucker wird während der Gärung verbraucht.

Bessere Verdichtung Positiv kann sich ein optimaler Melassezusatz auf die aerobe Stabilität der Silagen auswirken, da sich diese Silagen besser verdichten lassen und somit die Luft schneller verdrängt wird. Zudem kann die Luft bei der Entnahme weniger stark in die Silage eindringen.

Beim Melasseinsatz muss aber auch beachtet werden, dass ein zu hoher Anteil zu Problemen führen kann. Einerseits wird mit einem zu hohem Melassezusatz beim Einsilieren die Gefahr von Fehlgärungen erhöht. An-

In der Schweiz fallen jährlich um die 300 000 t Pressschnitzel an. Rund 60 % dieser Schnitzel werden lose per Bahn transportiert oder mit Strassenfahrzeugen direkt in den Fabriken abgeholt und anschliessend siliert, 20 % werden in Ballen gewickelt, während der Rest in die Trocknung geht. Nicht nur wegen des hohen Energiegehalts, sondern auch wegen ihren ernährungsphysiologischen Eigenschaften nehmen Zuckerrübenschnitzel einen festen Platz in modernen Futterrationen ein. Schnitzel haben eine hohe Energiekonzentration (NEL, NEV), die im Bereich der Gerste, aber beispielsweise über jener von Mais-silage liegt. Durch eine frühzeitige Bestellung sichern sich die Viehhalter das preisgünstige Futter.

Zuckerfabriken Aarberg und Frauenfeld AG

derseits steigt bei viel Milchsäure und Restzucker in den Silagen die Anfälligkeit für Nachgärungen beziehungsweise die Schimmelpilzbildung wird begünstigt. Die Höchstmenge für den Melassezusatz liegt bei 5–10 % und ist abhängig vom Zuckergehalt des Ausgangsmaterials.

Die Silageherstellung gilt als sinnvollstes Konservierungsverfahren für Pressschnitzel. Für eine erfolgreiche Silierung – mit oder ohne Melassezusatz – und wenig Problemen bei der Entnahme ist die gute Verdichtung, eine luftdichte Abdeckung, eine Öffnung der Silos erst nach der Abkühlung und vor allem eine genügend hohe Entnahmemenge beziehungsweise ein ausreichender Vorschub während der Entnahme das A und O. ■



Zuckerrübenschnitzel sind hochwertige Futtermittel, melassiert weisen sie zudem erhöhte Gehalte auf.