



Nebenprodukte der Agrar- und Lebensmittelindustrie und funktionelle Zusatzstoffe für die Schweinefütterung

ANWENDBARKEIT

Thema/Schlüsselwörter

Nebenprodukte, Agrar- und Lebensmittelindustrie, Lebensmittelabfälle, Ernährung, Schweine

Kontext

Verbesserung der Wachstumsleistung von Tieren und der Fleischqualität

Geografische Abdeckung

Weltweit

Benötigte Zeit

Zeitaufwand für die Zubereitung der Tierfutter-Mischung und den eventuellen Kauf/die Zubereitung von Futterzusätzen

Wirkungsdauer

Gesamte Produktion, d. h. Aufzucht- und Mastphase (Mastperiode)

Ausrüstung

Futtermittelmischer

Best in

Konventionelle Tierhaltung, aber anwendbar in allen Systemen: intensive, extensive und ökologische Produktion

Problem

Schweine können wertvolle, für den Menschen essbare Proteine produzieren. Die Produktion erfordert jedoch große Mengen an pflanzlichen Proteinen zur Fütterung der Schweine, die auch für den menschlichen Verzehr verwendet werden könnten. Können wir diese Konkurrenz zwischen Nahrungsmitteln und Futtermitteln verringern?

Lösung

Schweine können gute Abfallverwerter sein. Die Verfütterung von Nebenprodukten aus der Agrar- und Lebensmittelindustrie kann dazu beitragen, Abfall zu reduzieren und gleichzeitig wertvolle Proteine für den menschlichen Verzehr verfügbar zu machen.

Vorteile

Lebensmittelabfälle können um viele Tonnen pro Jahr reduziert und in wertvolles Tierfutter umgewandelt werden. Dadurch sinkt der Bedarf an Ackerland, Energie und Wasser für die Tierfutterproduktion.

Praktische Empfehlungen

Eine hochwertige und angemessene Optimierung der Ernährung von Mastschweinen kann deren Wachstumsparameter und Fleischqualität verbessern.

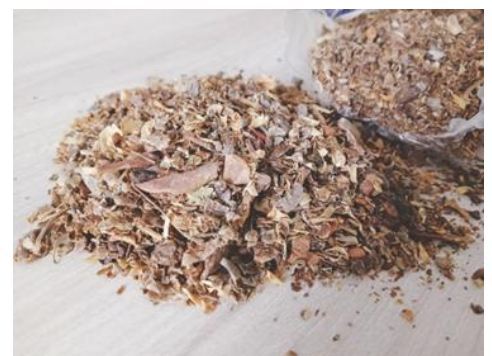
Schweinefutter sollte schmackhaft und abwechslungsreich sein, um den Verzehr zu erleichtern und den Nährstoffbedarf der Tiere zu decken.

Nebenprodukte der Agrar- und Lebensmittelindustrie können die Futterkosten senken und sich positiv auf die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Fleischqualitätsparameter von Schweinen auswirken. Die Verwendung von mehreren Prozent Lebensmittelabfällen (wie Rückständen von Leinsamen, Mariendistel, getrockneten Äpfeln oder getrockneten Apfelbeeren) in der Ernährung von Schweinen während der gesamten Mastperiode führt nachweislich zu einer Erhöhung der täglichen Gewichtszunahme, einer verbesserten Futterverwertung und einem höheren Endgewicht.

Die zusätzliche Ballaststoffquelle aus Nebenprodukten der Agrar- und

Lebensmittelindustrie in der Ernährung von Mastschweinen verbessert auch das Sättigungsgefühl, was sich auf das Wohlbefinden und die Fleischigkeit der Schweine sowie auf den Proteingehalt im Fleisch auswirkt, ohne die Schlachtkörper- und Fleischqualitätsparameter zu beeinträchtigen.

Darüber hinaus kann eine angereicherte Ernährung den Tropfverlust bei frischem Fleisch reduzieren, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt.



Bildung 1: Trockener Apfeltrester (Quelle: D. Łodyga, Universität für Lebenswissenschaften Posen)

Anwendung auf dem Betrieb

Systemansatz

Nebenprodukte aus dem Agrar- und Lebensmittelmarkt können als kostengünstige Produktionsabfälle bezogen werden. Um Ergebnisse zu erzielen, müssen lediglich geringe Anteile der Nebenprodukte in eine ausgewogene Futtermischung eingearbeitet werden.



Abbildung 2: Schweine der Rasse Pulawska beim Fressen (Quelle: D. Łodyga, Universität für Lebenswissenschaften Posen)

WEITERE INFORMATIONEN

Weiterführende Literatur

1. Apfelmark ist gesund und enthält viele wichtige Nährstoffe. [comprehensive analysis of the composition, health benefits, and safety of apple pomace](#)
2. Mariendistel verbessert den Stoffwechsel und das Wachstum von Schweinen. [Impact of milk thistle \(Silybum marianum L.\) seeds in fattener diets on pig performance and carcass traits and meat](#)
3. Agrar- und Lebensmittelabfälle können als Futtermittelkomponenten verwendet werden. [Effect of the inclusion of food waste in pig diets on growth performance, carcass and meat quality](#)
4. Nebenprodukte aus der Agrar- und Lebensmittelindustrie enthalten natürliche Antioxidantien, die die Gesundheit fördern. [Natural antioxidants as food and feed additives to promote health benefits and quality of meat products: A review](#)

Über diese Praxiszusammenfassung und mEATquality

Verlag:

Poznan University of Life Sciences (PULS),
Department of Animal Nutrition,
Department of Genetics and Animal
Breeding, Wołyńska 33, 60-637 Poznań, PL
<https://puls.edu.pl/>
<https://wwwz.up.poznan.pl/pl>

Authors: Dagmara Łodyga, Anita Zaworska-Zakrzewska, Małgorzata Kasprzowicz-Potocka, Ewa Sell-Kubiak
Rezensio: Angela Morell Pérez, Tatiana Kugeleva, Hans Spoolder, Bas Kemp and Brigitte de Bruijn

Kontakt: Dagmara Łodyga
dagmara.lodyga@up.poznan.pl

mEATquality: Das Projekt *mEATquality* zielt darauf ab, Verbrauchern qualitativ hochwertigeres Schweine- und Hähnchenfleisch sowie ein hohes Tierwohl zu bieten. Dazu werden gemeinsam mit Landwirten und Partnern aus der Lieferkette wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Lösungen entwickelt. Das Projekt *mEATquality*, ein H2020-Projekt, wird von Wageningen Research (Niederlande) koordiniert und besteht aus einem multidisziplinären Team von 17 Partnerorganisationen aus sieben EU-Ländern. Das Projekt läuft von Oktober 2021 bis September 2025.

Projektwebsite: www.meatquality.eu/ **Soziale Medien:** Facebook and LinkedIn @mEATquality & Twitter @mEATqualityEU

Projektpartner: Wageningen Research, Wageningen University, Aarhus University, Institute of Genetics and Animal Biotechnology of the Polish Academy of Sciences, Naturland e.V., CLITRAVI, Ecovalia, University of Salamanca, University of Cordoba, Centro Ricerche Produzioni Animali, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Fondazione di Ricerca, Danish Technological Institute, Hubbard S.A.S., Poznań University of Life Sciences, Universität des Saarlandes, Marel Poultry B.V., Universitaet Rostock © 2024

