# Möglichkeiten und Grenzen von Alternativen für Palm- und Kokosfett im Milchaustauscher

Hanna-Sophia Bruckert I Fachforum Kälberhaltung I 05.09.2023



1. Füttern Sie in Ihrem Betrieb Milchaustauscher oder Vollmilch?



2. Wissen Sie welche Fremdfette in Ihrem Milchaustauscher enthalten sind?



#### 1. Maulhöhle

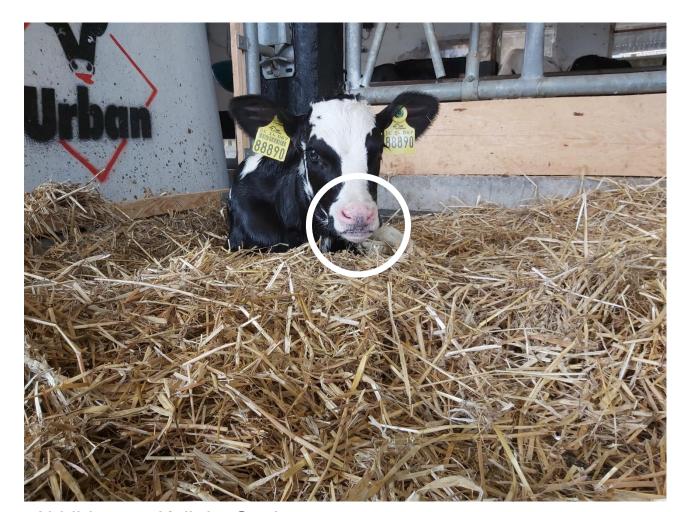


Abbildung 1: Kalb im Stroh

- Beginn der Fettverdauung (Enzyme = Speichellipasen)
- Grundvorrausetzung: Einspeicheln Milch
- Tränktechnik beachten
  - langsame Aufnahme Milch/MAT



### 1. Maulhöhle

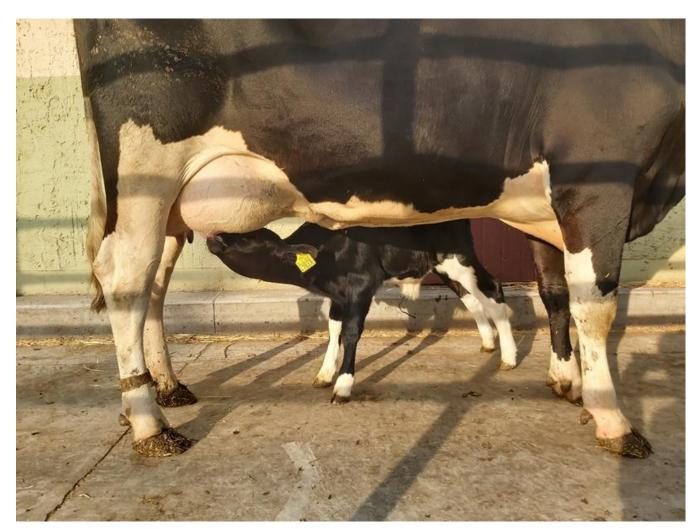


Abbildung 2: Kalb trinkt am Euter

- Milchaufnahme aus Euter:
  - 9-15 min/Mahlzeit
  - bis 12 Mahlzeiten / d



#### 1. Maulhöhle



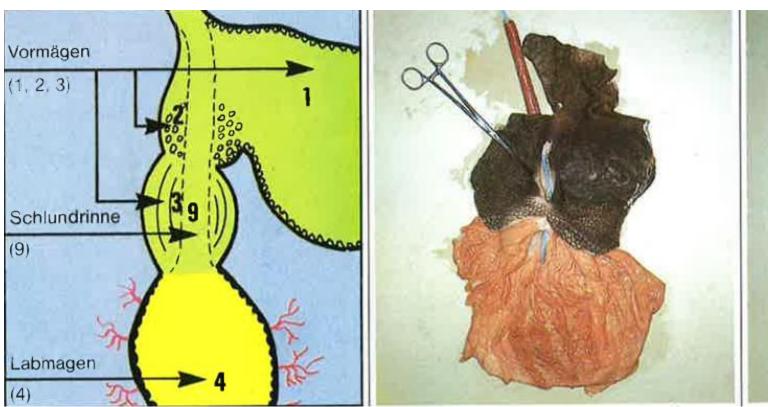
Abbildung 3: Tränkeimer der Firma Wennemars GmbH 6 | 05. September 2023 | Hanna-Sophia Bruckert

#### Milchaufnahme aus dem Eimer:

- größere Mahlzeiten: > 3 I
- geringer Häufigkeit: ab 2x/d
- Tränktemperatur
- schnelle Milchaufnahme → unzureichendes Einspeicheln



#### 2. Schlundrinne





= Schleimhautfalte

- Milch/MAT: Speiseröhre → Labmagen
- Milch im Pansen → Durchfälle/Blähungen (Fermentierung von Milch)
- Schlundrinnenreflex verbunden mit Saugreflex

Abbildung 4 und 5: Verdauungsorgane des Kalbes



# 3. Labmagen

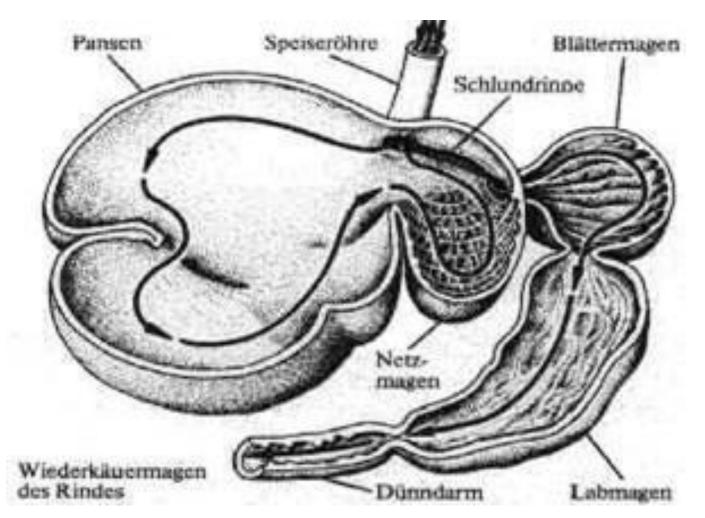
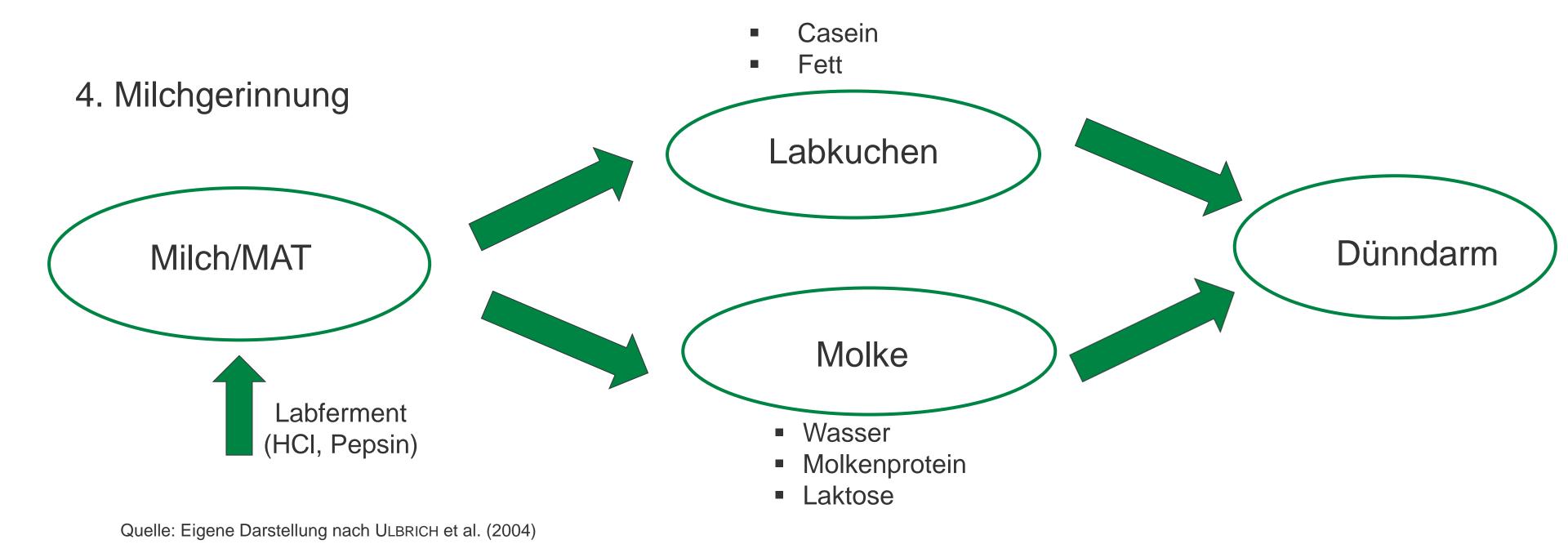


Abbildung 6: Verdauungsorgane des Kalbes

- entspricht dem Magen vom Mensch/Schwein
- Enzyme:
  - Chymosin (Rennin, Lab, Labferment) (ab Geburt)
  - Pepsin (↑ ab 3. Lebenswoche)
  - Salzsäure (↑ ab 3. Lebenswoche)
- Fettverdauung (Speichellipase)



# Milchverdauung beim Kalb





#### 5. Dünndarm

- Hauptort der Verdauung
- Bauchspeicheldrüse (Enzyme)
  - Laktase (Laktose)
  - Proteasen (Eiweißverdauung)
  - Lipasen (Fettverdauung)
  - Amylase (Stärkeverdauung)
- Proteinverdauung (pflanzliche Proteine möglich)
- Fettverdauung (langkettige Fettsäuren möglich)



## Vollmilch vs. Milchaustauscher

Tabelle 1: Vergleich Vollmilch vs. MAT

Vollmilch		Milchaustauscher
25 %	Rohprotein	mind. 18-20 %
26 %	Rohfett	10-22 %

Quelle: RENNER et al. (1988); BONSELS (2016)



## Einflussfaktoren der Fettverdaulichkeit

- 1. Temperatur + Anrühren
- 2. Fetttröpfchengröße (2-5 µm)
- 3. Fettsäurezusammensetzung
- 4. Kettenlänge
- 5. Schmelzpunkt
- 6. Emulgatoren (Rapslecithin)

Tabelle 2: Schmelzpunkte von Fetten

Fett	Milchfett	Schweinesch malz	Kokosöl
Schmelzpunkt (°C)	28-36	34-44	20-38

Quelle: ZEYNER (2020); KIRCHGEßNER (1997); MATISSEK (2019), S. 143 ff.; KLUG (1961)

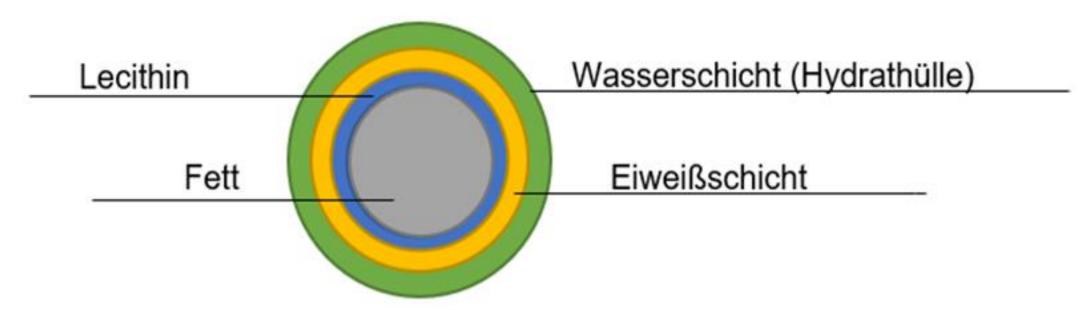
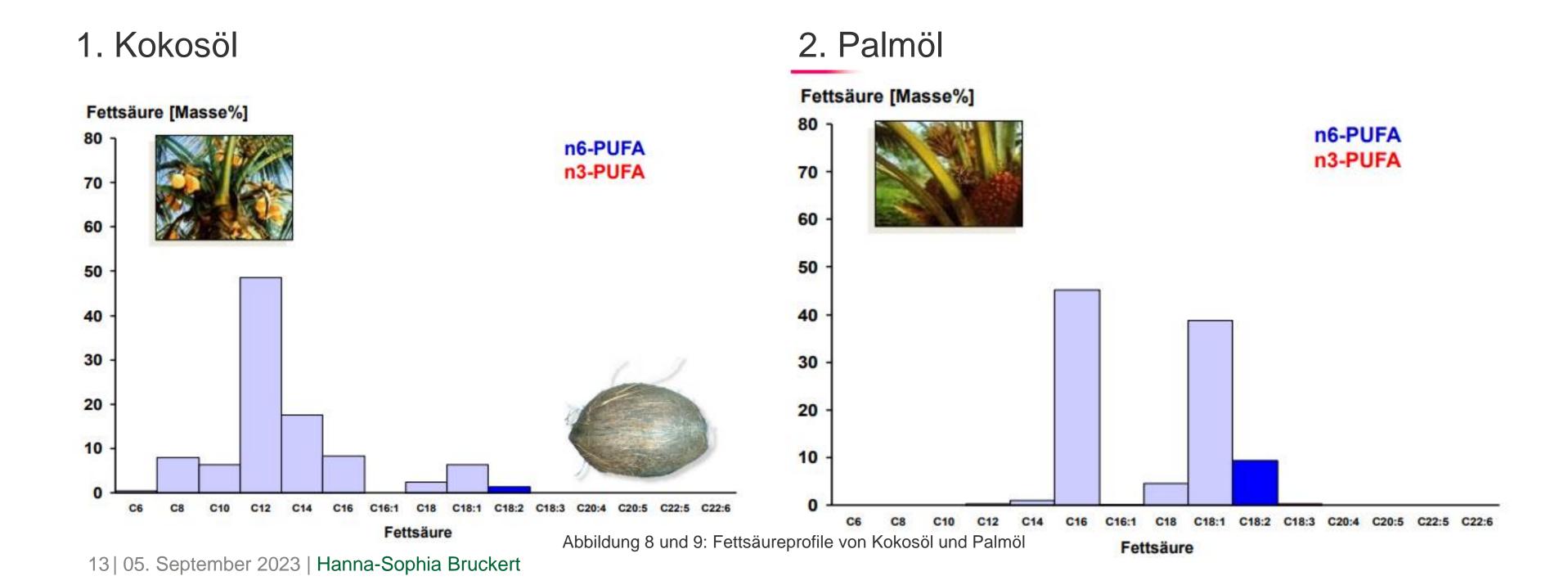


Abbildung 7: Aufbau des Milchfettes

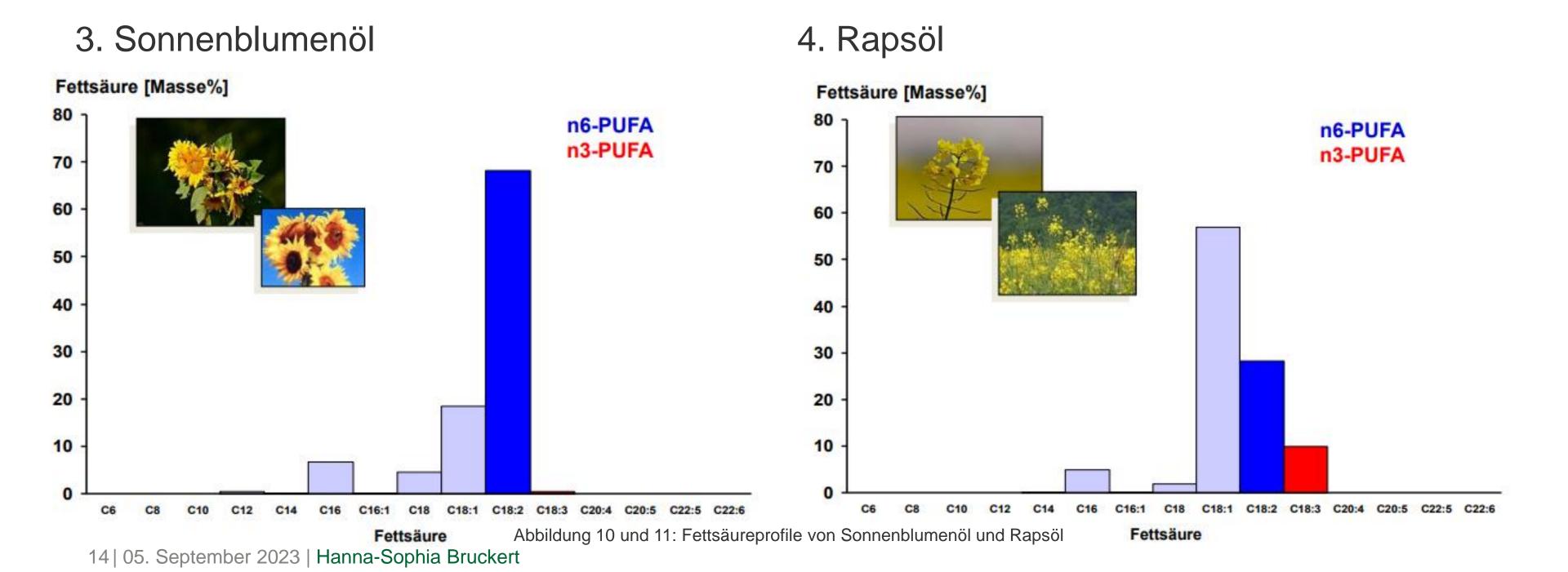


## Fremdfette in MAT





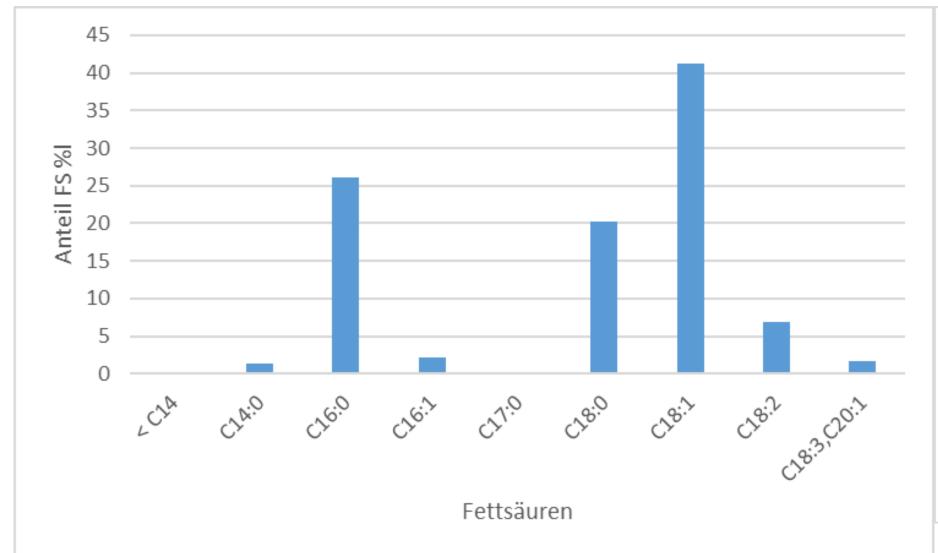
## Fremdfette in MAT



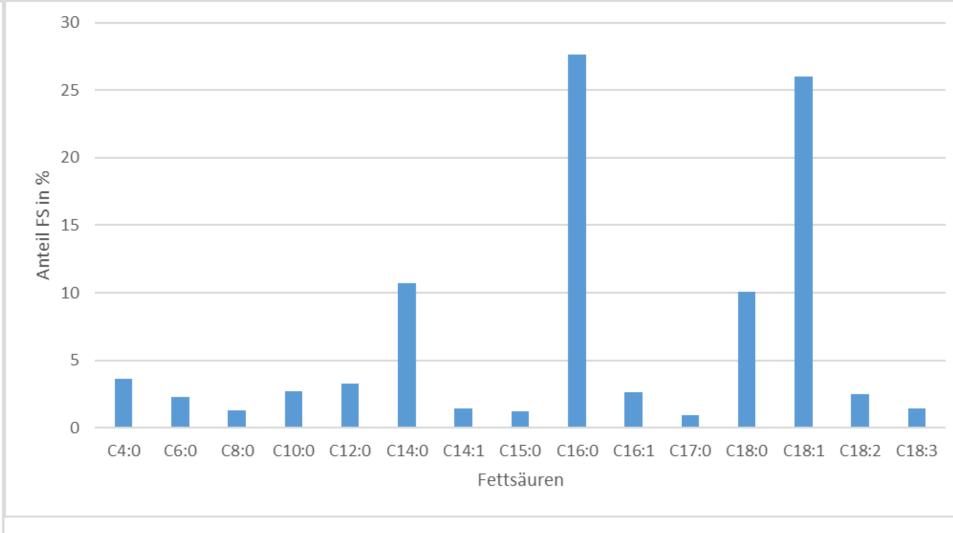


# (Fremd-)Fette in MAT

#### 5. Schweineschmalz

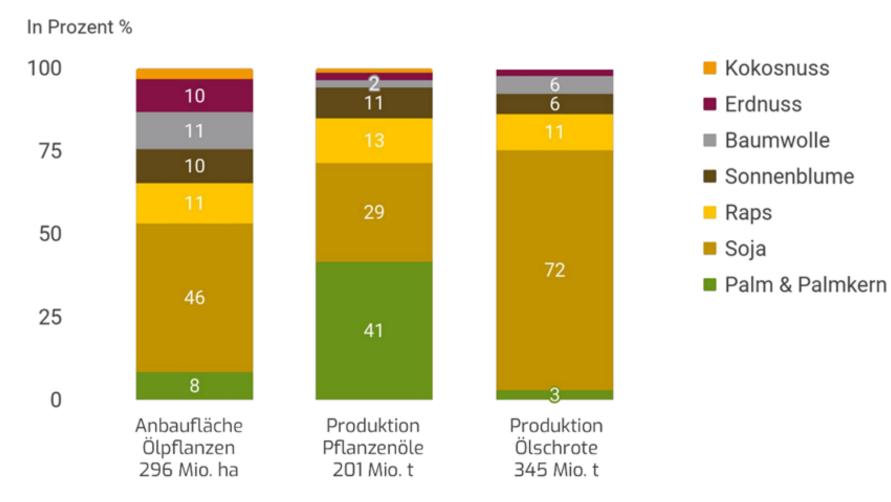


#### 6. Butterfett





## Warum denn nun kein Palm-und Kokosöl mehr?



Nachhaltigkeit

- Rodung von Regenwäldern
- Monokulturen
- Import

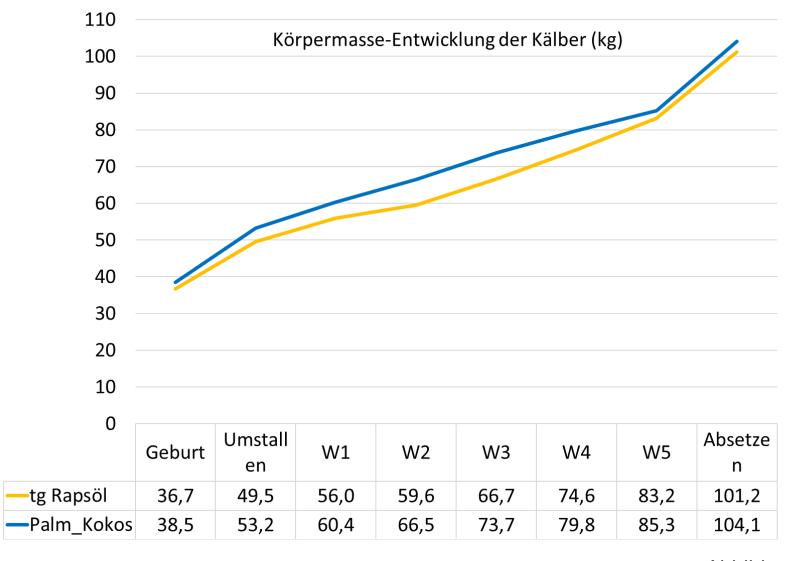
Einheimische Alternativen verfügbar?

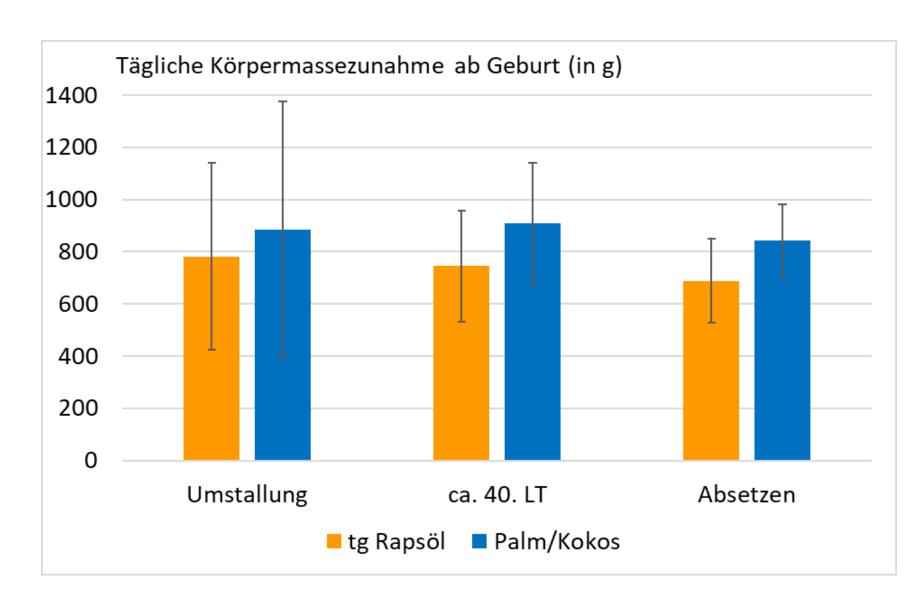
Abbildung 14: Anbaufläche und produzierte Mengen verschiedener Ölpflanzen



## Fremdfette in MAT

## 4. Rapsöl





- 80 HF bzw. HF-Kreuz.
- Tränksystem:
  - 10-14 d Pärchenhaltung
  - danach Gruppe mit Tränkautomat
- Absetzen:
  - Ca. 70. LT



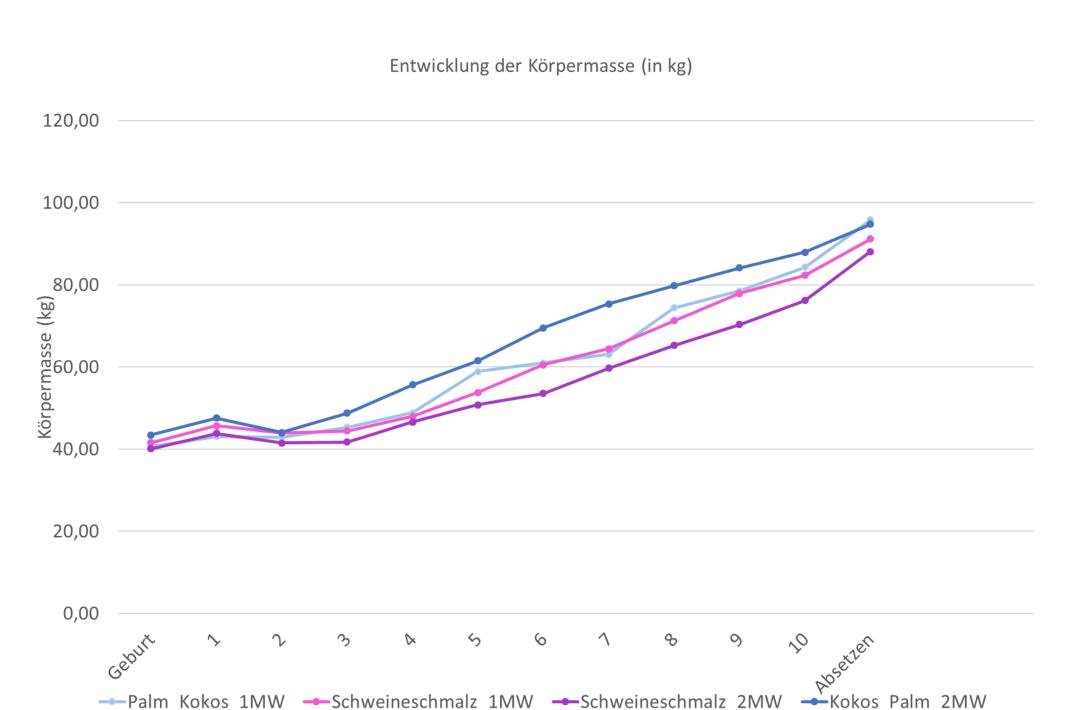


Abbildung 17: Körpermassezunahme

18 | 05. September 2023 | Hanna-Sophia Bruckert



- 51 HF-Kälber (weiblich)
- Tränksystem:
  - ca. bis 10. LT CalfRail
  - ab 11. LT Gruppe mit Tränkautomat
- Gewicht:
  - Signifikanter Unterschied zw. Palm\_Kokos\_2 + Schweineschmalz\_2
- Absetzgewicht
  - ca. 90 kg
  - Palm\_Kokos höher als Schweineschmalz



## Aktuelle Untersuchungsergebnisse Schweineschmalz vs. Palm-und Kokosöl im MAT

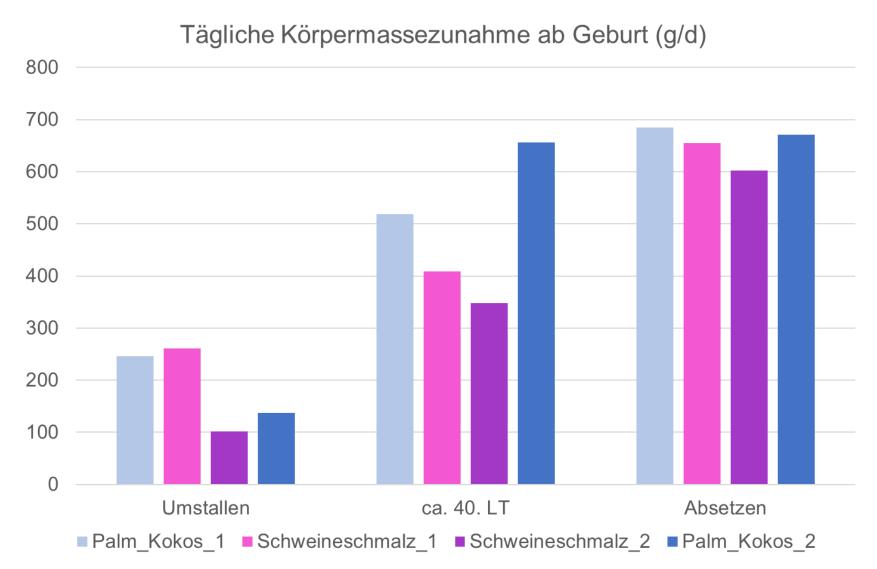


Abbildung 18: tägliche Körpermassezunahme

- geringe tKMZ (< 800 g/d) alle Gruppen</li>
- größter Unterschied: ca. 40. LT
- Absetzen: ähnliches Niveau
  - Palm\_Kokos höhere Zunahmen



## Aktuelle Untersuchungsergebnisse Schweineschmalz vs. Palm-und Kokosöl im MAT

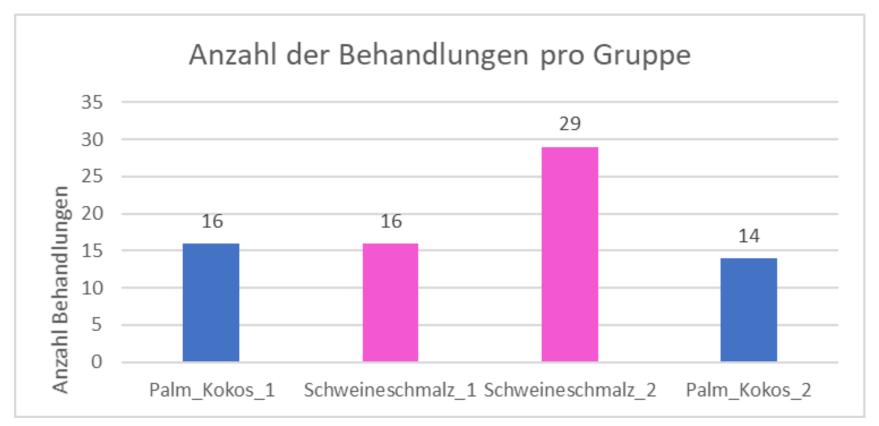


Abbildung 19: Behandlungshäufigkeit

#### Schweineschmalz\_2

- häufigste Anzahl Behandlungen
- geringstes Absetzgewicht
- geringste KMZ
- geringste Tränkaufnahmen

## Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Abbildung 20: Mastkreuzung



# Quellen Bildquellen

- Abbildung 1 und 2, 17- 20: Hanna-Sophia Bruckert
- Abbildung 3: <a href="https://www.wennemars.de/kaelbertraenkesysteme/wennemars-ecf/">https://www.wennemars.de/kaelbertraenkesysteme/wennemars-ecf/</a>, aufgerufen am 01.09.2023
- Abbildung 4, 5 und 7: Schrag, L.; Singer, H.; Enz, H.; Messinger, H.; Pohl, R. (1987): Das Buch vom Kalb. 1. Auflage, Hengersberg: Schober Verlags-GmbH
- Abbildung 6: https://tierimfokus.ch/, aufgerufen am 01.09.2023
- Abbildung 8-13: ZEYNER, A. (2020): Biochemische Grundlagen der Ernährung [Vorlesungsfolien]. StudIP Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg. <a href="https://studip.uni-halle.de/sendfile.php?type=0&file\_id=803e29c6e0da136a061dd8fc847b000c&file\_name=02\_VL+GMTE+-+Hauptn%C3%A4hrstoffe.pdf">https://studip.uni-halle.de/sendfile.php?type=0&file\_id=803e29c6e0da136a061dd8fc847b000c&file\_name=02\_VL+GMTE+-+Hauptn%C3%A4hrstoffe.pdf</a>
- Abbildung 14: OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie und Deutschland e. V. (2022): https://www.ovid-verband.de/positionen-und-fakten/ovid-diagramme, aufgerufen am 10.02.2023
- Abbildung 15 und 16: Dr. Ilka Steinhöfel