

## **Publikationen:**

Kuhnitzsch, C., Martens, S., Bachmann, M., Zeyner, A., Hofmann, T. & Steinhöfel, O. (2019): Vergleichende Untersuchungen zum Einsatz siliert und getoasteter Erbsen bzw. Erbsenschröpfungsschnitt-GPS in der Fütterung hochleistender Milchkühe. Forum angewandte Forschung. 02/03.04.2019. S. 61-64.

Kuhnitzsch, C., Martens, S.D., Steinhöfel, O., Bachmann, M., Bochnia, M. & Zeyner, A. (2018): Influence of ensiling and thermal treatment of peas on their feed value. Proceedings of the XVIII International Silage Conference 2018. Bonn. S. 186-187.

Bachmann, M., Kuhnitzsch, C., Martens, S.D., Wensch-Dorendorf, M., Steinhöfel, O. & Zeyner, A. (2018): Estimation of ruminal gas production and utilizable crude protein at the duodenum from native, ensiled and ensiled + toasted peas and field beans. Proceedings of the XVIII International Silage Conference 2018. Bonn. S. 506-507.

Bachmann, M., Kuhnitzsch, C., Martens, S.D., Steinhöfel, O. & Zeyner, A. (2018): Comparison of two in vitro systems for the estimation of total gas production and utilizable crude protein at the duodenum from native or ensiled field peas and field beans in ruminants. In: Society of Nutrition Physiology (eds). Proceedings of the 72nd Conference of the Society of Nutrition Physiology. Göttingen. 2018. S. 137

Kuhnitzsch, C., Martens, S. & Steinhöfel, O. (2018): SilaToastErbse/Ackerbohne – Ernte, Silierung und Wärmebehandlung im Betrieb. Fachbeirat Tierische Erzeugung. Nossen. 07. September 2018.

Kuhnitzsch, C. & Steinhöfel, O. (2017): SilaToastBLE - Silierte und getoastete Erbsen und Ackerbohnen (Projekt SilaToast). Workshop Demonetzwerk Erbse/Ackerbohne. Niederkaina. 16. Mai 2018.