

Futterwert und Einsatzmöglichkeiten von Trestern aus der Obst- und Möhrenverarbeitung in der Fütterung

Trester entstehen mit dem Abpressen von Fruchtsäften aus Zitrusfrüchten bzw. aus anderen Obstarten. Größere Bedeutung für die Fütterung haben die Zitrustrester (Orangen, Grapefruit). Sie haben einen hohen Anteil an Zellwänden (Zellulose, Hemizellulose, Pektin, Restzucker) und sind gut verdaulich. Das Pektin kann ebenfalls vermarktet werden. Der Futterwert des entpektinisierten Tresters ist vergleichbar mit Zuckerrübenpressschnitzeln. Der Proteingehalt ist mit < 10 % der TM gering. Aufgrund ihres geringen Trockenmassegehaltes von 10 - 20 % besteht eine hohe Verderblichkeit. Feuchte Trester sind deshalb zu konservieren. Bei der Silierung besteht jedoch die Gefahr der Alkoholbildung. Zitrustrester werden in Milchviehrationen mit bis zu 10 kg Frischmasse, entsprechend 5 - 8 % der Trockenmasse eingesetzt.

Neben der Verarbeitung von Obst fällt Trester auch bei der Gewinnung von Möhrensaft an. Der Möhrentrester ist auf Grund der hohen Verdaulichkeit ähnlich energiereich wie die Möhre selber.

Tabelle 1: Nährstoffgehalte und Energiegehalt verschiedener Trester (Quellen: LWK NRW Futtermitteltabelle Rinderfütterung, Ausgabe 2015; Die Landwirtschaft - Landwirtschaftliche Tierhaltung, blv Buchverlag GmbH & Co. KG, 2013)

	Zitrustrester	Möhrentrester
% Trockenmasse TS	13	14
Rohasche XA	55	80
Organische Masse OS (1000 – XA)	945	920
Rohprotein XP	70	87
Rohfett XL	30	25
Rohfaser XF	120	200
Zucker XZ	220	68
UnDegradableProtein in % des XP		35
Nutzbare Rohprotein nXP		209
Ruminale N-Bilanz RNB ((XP-nXP)/6,25)		6
Umsetzbare Energie ME in MJ/kg TS	12,3	12,4
Nettoenergie-Laktation NEL in MJ/kg TS	7,5	7,7
Kalzium Ca	16,5	6,3
Phosphor P	1,0	2,5
Natrium Na		2,4
Magnesium Mg		0,9
Kalium K		25

Stand: 07.09.2018