

Trockenmasse in feuchten und stapelbaren Produkten ForFarmers Nederland B.V. (ForFarmers).

Fast alle von ForFarmers verkauften Feucht- und Stapelfuttermittel werden auf der Grundlage ihres Trockenmassegehalts abgerechnet.

Dank der engen Zusammenarbeit zwischen ForFarmers, ihren Lieferanten und Transporteuren werden Proben des möglichst frischen Materials oft direkt beim Hersteller dieser Futtermittel entnommen.

Der Trockenmassegehalt dieser Proben wird oft vor Ort bestimmt. Je nach Produkt und Hersteller wird dies vom Hersteller selbst oder von einem externen Labor durchgeführt.

In der Regel werden 3 Proben genommen:

- 1 ‚frische‘ Probe, in der der Trockensubstanzgehalt des frischen Produkts bestimmt wird.
- 1 ‚Lagerprobe‘, die mindestens 3 Monate aufbewahrt wird und im Falle einer Kalamität verwendet werden kann.
- 1 ‚Kunden‘ Probe, die der Kunde oder die Kundin für seine oder ihre eigenen Kontrollen erhält.

Der Trockenmassegehalt des frischen Produkts ist auch der Trockenmassegehalt, zu dem ForFarmers das Produkt vermarktet.

Während des Transports und der Lagerung bleibt der Trockenmassegehalt von feuchtigkeitsreichen und stapelbaren Futtermitteln jedoch nicht konstant. In der Regel verlieren diese Futtermittel Trockenmasse, aufgrund verschiedener Fermentationsprozesse, die in den Futtermitteln stattfinden.

In der Praxis kann es einen Unterschied von 1,5 % zwischen dem Trockensubstanzgehalt eines frischen Futtermittels direkt aus der Produktion und demselben Futtermittel bei der Lieferung geben. Dies ist auf einen natürlichen Prozess zurückzuführen, der sich nicht negativ auf den Futterwert der Futtermittel auswirkt. Bei der Kontrolle des Trockenmassegehalts auf Betriebsebene kann es daher zu solchen Unterschieden kommen. Wir halten das nicht für eine Abweichung.

Natürlich ist es immer eine gute Idee, den Trockensubstanzgehalt der Produkte, die Sie erhalten, zu überprüfen und uns im Falle von Unstimmigkeiten zu informieren. ForFarmers akzeptiert jedoch nur dann Beschwerden über den Trockenmassegehalt eines Futtermittels, wenn die nachstehenden Bedingungen erfüllt sind.

Wenn Sie feststellen, dass der von Ihnen gemessene Trockensubstanzgehalt systematisch vom Gehalt der frischen Probe abweicht, werfen Sie auch einen kritischen Blick auf den Prozess von der Probenahme bis zum Zeitpunkt der Messung und kalibrieren Sie den Trockensubstanzmesser.

Beschwerden über Unterschiede im Trockensubstanzgehalt müssen die folgenden Bedingungen erfüllen

- Eine Beschwerde wird nur berücksichtigt, wenn sie innerhalb von 2 Tagen nach dem Lieferdatum per E-Mail eingereicht wird. Wenn der Trockenmassegehalt erst nach der Lieferung mitgeteilt wurde, gilt eine Frist von 2 Tagen ab diesem Zeitpunkt.
- Eine Probe zur Bestimmung der Trockenmasse wird nur akzeptiert, wenn die Probe repräsentativ für das Produkt ist, wie es bei der Lieferung aus dem Fahrzeug kam. Proben aus der eigenen Lagerung oder aus eigenen Fütterungssystemen werden nicht akzeptiert. Verwenden Sie vorzugsweise die

Probe, die der Fahrer bei der Lieferung bei Ihnen gelassen hat, und bewahren Sie sie gekühlt auf (= die im obigen Kasten unter dem 3. Aufzählungspunkt erwähnte Kundenprobe).

- Wir akzeptieren nur Trockensubstanzanalysen von repräsentativen Proben, die sofort nach dem Entladen analysiert oder maximal 48 Stunden lang gekühlt aufbewahrt wurden.
- Es werden nur Beschwerden über Unterschiede im Trockenmassegehalt von > 1,5% berücksichtigt. Hierfür gibt es zwei Gründe:
 1. 1,5% ist die Toleranzgrenze gemäß der EU-Gesetzgebung für den zu deklarierenden Trockenmassegehalt.
 2. Die Tatsache, dass bei der Analyse weniger Trockenmasse festgestellt wird, bedeutet nicht, dass die betreffenden Nährstoffe verloren gegangen sind. Sie wurden in Bestandteile umgewandelt, die bei einer Analyse der Trockenmasse nicht vollständig wiedergefunden werden. Außerdem können sich die resultierenden Bestandteile positiv auf die Darmgesundheit der Tiere auswirken.
- ForFarmers kann die Lagerprobe, in der der Trockensubstanzgehalt bestimmt wurde, zur erneuten Analyse im eigenen Labor anfordern. Die betreffende Probe muss sich noch beim Kunden befinden und unter gekühlten Bedingungen (4 - 6°C) gelagert werden.
- Erweist sich eine Beschwerde als begründet, erstattet ForFarmers die Differenz der Trockenmasse nach Abzug der 1,5 % Toleranz.

Was sind Fermentationsprozesse?

Während eines Fermentationsprozesses wandeln Mikroorganismen Kohlenhydratquellen (Zucker und leicht abbaubare Stärke) in Fermentationsprodukte wie Milchsäure, Essigsäure und Ethanol um. Dies sind natürliche Prozesse, die immer stattfinden, wenn die Bedingungen für bestimmte Mikroorganismen günstig sind. Eine feuchtigkeitsreiche Umgebung, eine angenehme Temperatur und ausreichend Nährstoffe sind Bedingungen, die eigentlich alle feuchten und stapelbaren Futtermittel erfüllen.

Der Punkt ist, dass sich ein erheblicher Teil dieser Fermentationsprodukte bei hohen Temperaturen verflüchtigt. Um den Trockensubstanzgehalt eines Futtermittels zu bestimmen, wird es für eine bestimmte Zeit bei 103 °C getrocknet. Und so verflüchtigen sich einige der Fermentationsprodukte.

Im Vergleich zum frischen Produkt sind also Zucker und Stärke verschwunden und Fermentationsprodukte sind an ihre Stelle getreten, was zu einem niedrigeren gemessenen Trockenmassegehalt führt. Die Nährstoffe, die bei der Trockensubstanzbestimmung nicht erfasst werden, sind also nicht vollständig aus dem Futtermittel in Ihrem Silo verschwunden, sondern wurden in andere Stoffe umgewandelt, die bei einer herkömmlichen Trockensubstanzbestimmung nicht erfasst werden.

Nützliche Auswirkungen von Fermentationsprozessen

Verschiedene Fermentationsprodukte haben positive Auswirkungen auf die Konservierung und den Futterwert von Futtermitteln. Es werden vor allem organische Säuren produziert, die den pH-Wert der feuchten Futtermittel sinken lassen. Die Bildung von Milchsäure spielt dabei eine besonders wichtige Rolle. Organische Säuren sind wegen ihrer konservierenden Wirkung in Futtermitteln unverzichtbar. Durch den gesenkten pH-Wert haben andere, oft schädliche Mikroorganismen (wie Schimmelpilze, Salmonellen, E. coli und Fäulnisbakterien) keine Chance, sich zu entwickeln.