

+++ Aktueller Futtertipp - Schweine+++

Beim Sojaextraktionsschrot genauer hinsehen

Dr. Arnd Heinze

Das aus Sojabohnen nach Ölentzug und anschließender Dampferhitzung als Nebenprodukt anfallende Sojaextraktionsschrot ist das derzeit wichtigste pflanzliche Proteinfuttermittel. Es wird in Abhängigkeit vom Bearbeitungsverfahren und der daraus resultierenden Zusammensetzung in zwei Qualitäten angeboten. So werden Normalschrote aus ungeschälter Saat mit einem Rohproteingehalt von ca. 43 % und HP-Schrote aus geschälter Saat ausgeliefert. Letztere wiesen früher als Typbezeichnung die Angabe „HP 48“ auf, was den deklarierten Rohproteingehalt von 48 % verdeutlichte. In den letzten Jahren haben sich jedoch seitens der Sojalieferanten in Bezug auf die Rohproteingehalte Änderungen ergeben, die vom Landwirt bei der Berechnung der Futterrationen und in der Preisbewertung zu berücksichtigen sind. So laufen die hochwertigen Sojaschrote weiter unter der Bezeichnung HP bzw. HP 48, bei genaueren Lesen der Deklarationsangabe betrifft die Gehaltsangabe jedoch oft die Summe aus dem Rohprotein- und Rohfettgehalt, was deklarationsseitig nicht korrekt ist. Üblicherweise ist bei dieser Produktgruppe mit 1 % Fettgehalt zu kalkulieren. Futtermittelrechtlich sind bis zu 4 % in der Trockenmasse erlaubt, so dass hier und auch bei den Sojaschroten im Normaltyp bestimmte Spielräume möglich sind. Letztere Schrote werden mit einer breiteren Rohproteinspanne meist von 42 bis 44 % deklariert, die auch hier z. T. mit dem Fettgehalt kombiniert wird. Klarheit zum Gehalt verschafft eigentlich nur eine Nährstoffuntersuchung. Sie kann sich lediglich auf Trockenmasse und Rohprotein konzentrieren oder wäre als Rohnährstoffanalyse auszulegen. In Thüringer Labors fallen dazu Kosten von 13,50 bzw. 54,00 € /Probe an. Die Ergebnisse der Analytik helfen, die Ration auf Basis der realen Rohproteingehalte zu präzisieren, da die meisten Tabellenwerte noch von den früheren höheren Gehalten ausgehen. In Anbetracht des Futtermittelpreises käme bei deutlichen Abweichungen zum deklarierten Rohproteingehalt eine Reklamation in Betracht. Dabei sind die Toleranzen zu berücksichtigen und die Futterprobenahme rechtlich unstrittig abzusichern. Für Letztere stehen auch in Thüringen ausgebildete Probenehmer zur Verfügung. Die Toleranz für Rohprotein in dem relevanten Gehaltsbereich ist bei Unterschreitung mit 3,0 % festgeschrieben. Als Schnelltestmethode für den Praktiker wurde durch die LfL Bayern die „Gruber Sojaachse“ erarbeitet. Sie basierend auf der Regression zwischen dem Volumengewicht und dem Rohproteingehalt. Jedoch erwies sie sich in länderübergreifenden Untersuchungen als nicht ausreichend aussagesicher. Futtermittelrechtlich gibt es seit 2013 Änderungen zur Bezeichnung/ Kennzeichnung von Extraktionsschroten, die im Zusammenhang mit ihrer Herstellung und Zusammensetzung stehen. So wird neben Soja(bohnen)extraktionsschrot, dampferhitzt unterschieden in Soja(bohnen)extraktionsschrotfutter, dampferhitzt und letzteres mit (Soap)stock. Diese Differenzierung trifft mit der Ergänzung „aus geschälter Saat“ auch für die Hochproteinsojaschrote zu. Die Bezeichnungen gelten für die Positivliste für Einzelfuttermittel und so für die QS-Betriebe.