

Spitzenleistungen mit Expanderfutter

Schweizer Bauern setzen immer mehr auf Expanderfutter. Im Expander wird das Futter während rund 5 Sekunden unter einem Druck von bis zu 40 bar auf 90 bis 120 Grad Celsius erhitzt (Dampfkochtopf-Effekt). Dadurch wird das Futter verdichtet und geknetet. Krankmachende Keime werden abgetötet. Die Einwirkungszeit ist so kurz, dass Nähr- und Wirkstoffe nicht zerstört werden. Das Futter ist besser verdaulich und homogen strukturiert.

Die Vorteile sind vielfältig:

Beim Milchvieh Expandieren vermindert die Abbaurate des Proteins im Pansen. Der Anteil pansenstabilen Proteins ist höher und die Milchleistung steigt. Expanderfutter wird wegen dem guten Geschmack sehr gern gefressen.

Bei den Schweinen Expandieren verbessert die Verdaulichkeit des Futters und damit die Futtermittelverwertung. Der Tierhalter benötigt weniger Futter und die Futterkosten sinken.

Beim Geflügel Expandiertes Futter ist durch die Erhitzung hygienisiert. Das ist beim Geflügel besonders wichtig, weil damit keine unerwünschten Erreger in den Endprodukten auftreten.



Expandiertes Getreide (links) ist besser verdaulich als unbehandeltes. (Mikroskopische Aufnahme)

