

Newsletter agro results 03/2019

Seit Herbst 2017 gibt es bei der agro prax die Abteilung agro results, die für die Futtermittelanalytik zuständig ist. Seitdem wurden mehr als 5.000 Proben analysiert, so dass wir nun repräsentative Auswertungen der Futterproben vornehmen konnten.

Die in den Analysenergebnissen angezeigten Referenzwerte in Form der 10% höchsten und 10% niedrigsten Ergebnisse haben wir vor kurzem aktualisiert. Darin befinden sich nun alle Proben eines jeweiligen Futtermittels seit Beginn von agro results, unabhängig von Erntejahr oder Schnitzeitpunkt. Dadurch kam es teilweise zu starken Abweichungen zu den „alten“ Referenzwerten, z.B. in den Stärkegehalten durch die Maissilagen 2018. Da es in der Vergangenheit teilweise zu Verwirrungen kam, denn die 10% höchsten und niedrigsten Werte sind nicht mit den 10% besten und schlechtesten Ergebnissen gleichzusetzen, werden wir hier im Laufe des Monats noch Änderungen in der Darstellungsweise vornehmen. Wir hoffen, dass die Referenzwerte dann verständlicher werden.

%	Maissilagen	
	2017 (#1023)	2018 (#834)
TS	36,75	37,38
Rohprotein	7,63	8,15
Proteinlösl.	64,24	65,24
ADF	25,79	26,72
aNDFom	39,40	42,03
NDFD30	56,41	57,74
NDFD120	68,12	74,40
NDFD240	72,78	77,18
uNDFom30	17,21	17,72
uNDFom120	12,55	10,71
uNDFom240	10,72	9,55
Stärke	34,38	28,08
Stärkeverd. 7h	74,29	75,74
NFC	46,43	43,32

Des Weiteren haben wir die Maissilagen 2017 und 2018 miteinander verglichen. In 2018 ist der Faseranteil (aNDFom) viel höher und der Stärkegehalt sehr niedrig. Trotz des höheren NDF-Gehalts ist die NDF-Verdaulichkeit jedoch besser als in 2017. Als Ursache hierfür ist der Trockenstress zu nennen. So ist der Anteil unverdaulicher Faser (uNDF) in der Maissilage trotz des hohen NDF-Gehalts niedriger. Für die Rationsberechnung bedeutet das, dass die Kühe weniger schnell von diesen Maissilagen gefüllt sind (uNDF240) und mehr Energie aus der Faser gewinnen können. Weiterhin fällt auf, dass die Stärkeverdaulichkeit der Maissilage 2018, die bei der Analyse ein bis sechs Monate einsiliert waren, jetzt schon höher ist im Vergleich zu der Maissilage 2017, die bei der Analyse ein bis zwölf Monate siliert sind. Das heißt, trotz der sehr trockenen Maissilagen haben wir eine deutlich bessere Stärkeverdaulichkeit. Unter „normalen“ Bedingungen nimmt die Stärkeverdaulichkeit mit zunehmenden TS-Gehalt der Silage ab, so wie man es auch im Erntejahr 2017 sehen konnte.

Das ist der Grund, warum trockenere Maissilagen mehr langsam verdauliche Stärke einlagern und damit ein geringeres Azidoserisiko aufweisen, aber auch „schlechter melken“. Im Erntejahr 2018 trifft dieser Fall jedoch nicht zu. Die Pflanzen waren schon vertrocknet bzw. abgestorben, bevor die maximale Stärke eingelagert werden konnte. Die Körner waren noch weich. Daher bringt die neue Ernte trotz der geringen Stärke- und höheren TS-Gehalte ein größeres Azidoserisiko mit. Dies können wir schon jetzt in einigen Herden beobachten und steuern diese rechtzeitig u.a. durch den Einsatz von Nebenprodukten. Auch die Stärkeverdaulichkeit und Proteinlöslichkeit stehen in einem engen Zusammenhang, das wir auch deutlich in den Analysen sehen können.

Corinna Puckhaber

M.Sc. Agrarwissenschaften