



## Pressemitteilung

Nr. /2016 – Januar 2016

### Alternative Eiweißquellen in die Fütterung von Nutztieren integrieren

#### Masterarbeit an der Universität Göttingen untersucht Akzeptanz und Verdaulichkeit von Futtermittel

(pug) Alternative Eiweißquellen zu Fleisch und Soja stehen im Mittelpunkt eines neuen fächerübergreifenden Promotionsprogramms an der Universität Göttingen. Nun sind Ergebnisse aus der ersten Masterarbeit im Rahmen des dreijährigen Forschungsprojekts „Sustainability Transitions in der Lebensmittelproduktion: Alternative Proteinquellen in soziotechnischer Perspektive“ erschienen. In der Arbeit aus dem Bereich der Tierernährung geht es darum, den Einsatz von Import-Soja als Futtermittel zu reduzieren. Damit soll ein Beitrag dafür geleistet werden, dass eine stabile Fleischerzeugung auch mit weniger Futtermittelimporten gesichert werden kann.

„In der Abteilung Tierernährungsphysiologie erforschen wir, wie alternative Eiweißquellen auf Algen- oder Insektenbasis in die Futterrationen integriert werden können“, so Prof. Dr. Frank Liebert vom Department für Nutztierwissenschaften der Universität Göttingen, der die Masterarbeit von Anne Brede betreute. „Ziel der Masterarbeit war, die Akzeptanz und Qualität der alternativen Eiweißquellen am Beispiel der Schwarzen Soldatenfliegenlarve *Hermetia illucens* und der blau-grünen Mikroalge *Spirulina platensis* zunächst am Labortier Ratte zu bewerten. Dazu verabreichten wir diese Eiweißquellen als Teil einer sogenannten halbsynthetischen Diät.“ Die Experimente bewerteten Futtermittelverzehr und -akzeptanz, Nährstoffverdaulichkeit, Kennzahlen der Eiweißqualität sowie Möglichkeiten für eine weitere Steigerung der Eiweißqualität durch Ergänzung einzelner Futteraminoacidsäuren.

„Beide Eiweißquellen fanden beim Labortier eine gute Akzeptanz und zeigten zugleich eine hohe Verdaulichkeit. Dies lässt bereits darauf schließen, dass die untersuchten Eiweißträger Import-Soja in der Tierernährung teilweise ersetzen können“, resümiert Anne Brede. Im weiteren Projektverlauf soll nun der Einsatz beider Eiweißquellen in der Fütterung von landwirtschaftlichen Nutztieren untersucht werden. Im Zentrum der weiteren Forschungen durch die Doktorandinnen Carmen Neumann und Susanne Velten stehen Masthähnchen und Schweine, da diese bislang einen erheblichen Anteil des importierten Sojaschrotes verbrauchen. „Allerdings müssen hierfür auch die futtermittelrechtlichen Rahmenbedingungen geschaffen werden, denn Insekteneiweiße sind derzeit in der Fütterung von Nutztieren noch nicht zugelassen“, so Prof. Liebert.

Weitere Informationen sind im Internet unter [www.uni-goettingen.de/de/promotionsprogramm-sustainability-transitions/519937.html](http://www.uni-goettingen.de/de/promotionsprogramm-sustainability-transitions/519937.html) zu finden.

**Kontaktadresse:**

Prof. Dr. Frank Liebert

Georg-August-Universität Göttingen

Fakultät für Agrarwissenschaften

Department für Nutztierwissenschaften

Kellnerweg 6, 37077 Göttingen

Telefon (0551) 39-33331

E-Mail: [fliebert@gwdg.de](mailto:fliebert@gwdg.de)

Internet: [www.uni-goettingen.de/de/lehrstuhl-f%C3%BCr-tierern%C3%A4hrungslehre/18188.html](http://www.uni-goettingen.de/de/lehrstuhl-f%C3%BCr-tierern%C3%A4hrungslehre/18188.html)