

«Das ist eine Kopie des Frühlingsgrases»

Futterzusätze / Die Trinova AG lud zur Besichtigung des neuen Produktionswerkes für die kochextrudierten Leinsamen für die Tierfütterung.

GROSSWANGEN Die positive Wirkung von Leinsamen in der Tierfütterung, aber auch in der menschlichen Ernährung, seien seit langer Zeit bekannt. Die Leinsamen müssten aber richtig aufbereitet werden, damit man die positiven Wirkungen nutzen könne, erklärte Etienne Bendel von der Trinova AG. Tradilin, das patentierte Herstellungsverfahren zum Aufschluss von Leinsamen, gebe es schon bald 30 Jahre, war an einem Kundenanlass des Herstellers Trinova Mitte März zu vernehmen.

Neu in Grosswangen

Die in der Futter- und Lebensmittelindustrie tätige Firma aus Wangen SZ lud zur Besichtigung der Produktion von Tradilin in die Neumühle in Grosswangen LU. Früher bei der Sidamin in Wohlen AG, wird nun seit Anfang dieses Jahres der Futterzusatz hier hergestellt.

Die über 80-jährige Neumühle gehört zum Familienbetrieb Meier, dieser hat das Gebäude Ende 2021 an die Landi Luzern-West vermietet, welche Tradilin im Auftrag für Trinova produziert. Das sei ein kochextrudiertes Leinkonzentrat mit der höchsten verfügbaren Energie, erklärte Etienne Bendel. Vorteile des Produkts seien eine vier-



Urs Holzmann, Leiter Produktion bei Landi Luzern-West, erläuterte den Herstellungsprozess für Tradilin.

(Bild Josef Scherer)

mal höhere Verfügbarkeit der Omega-3-Fettsäuren, bessere Fettverdaulichkeit, höhere APD-Werte und bei den Wiederkäuern eine Reduktion der Methanemissionen um 10 Prozent.

Vielfältige Wirkung

Zudem könnten bei Wiederkäuern Ketose vermindert, die Fruchtbarkeit verbessert, Entzündungen reduziert, das Risiko für Krankheiten gesenkt und die Leistungsfähigkeit verbessert werden. Tradilin werde vor allem bei Milchkühen, aber auch bei Pferden und Schweinen eingesetzt. Vorteile für die Zucht seien bessere Gesundheit der Sauen, einfaches und rasches Abferkeln, Qualität von Kolostrum und Sauenmilch und mehr abgesetzte Ferkel mit höherer Vitalität.

Tradilin habe eine grasähnliche Fettsäurezusammensetzung. «Das ist wie eine Kopie des Frühlingsgrases», so Bendel. Viel Eiweiss, viel Fett, vor allem Omega-3-Fettsäuren und viel Energie würden nicht nur das Frühlingsgras, sondern eben auch Tradilin auszeichnen. Je mehr eine Kuh davon fresse, desto höher seien die Milchleistungen, meinte Bendel. Und dank dem Verfahren könne viel Protein auch bei hohen Milchleistungen eingesetzt werden. Über den Her-

stellungsprozess in der Mühle informierte Urs Holzmann, Leiter Agro Produktion bei Landi Luzern-West.

Stündlich 1,5 t

Die Leinsamen werden in einer Schlagmühle zusammen mit einem Mühlennachprodukte-Gemisch gemahlen, im Mischer Stabilisierungsmittel zugefügt, um Oxidation des Fettes zu vermeiden. Im Reifebehälter wird das Gemisch bei 50 Grad enzymatisch behandelt, um antinutritive Stoffe zu zerstören und die Freisetzung der Öle einzuleiten. Schliesslich wird im Extruder das Produkt hochverdichtet und bis auf 135 Grad erhitzt. Das ermöglicht die schrittweise Freisetzung der Öle, maximiert die Verwendung der Omega-3-Fettsäuren, schliesst die Stärke auf und erhöht die Verdaulichkeit. Und schliesslich wird der heisse Dampf abgeführt, das Futter abgekühlt und abgepackt.

Stündlich werden in der Neumühle Grosswangen rund 1,5 t Tradilin hergestellt. Das Konzentrat wird vor allem an Mischfutterwerke geliefert.

Josef Scherer

Weitere Informationen:
www.tradilin.ch