

HOT TOPIC

Nebenprodukte



Im Fokus

Nebenprodukte sind eine sehr nahrhafte Zutat, aber Tierbesitzer sind oft der Meinung, dass Futtersorten, die Nebenprodukte enthalten, von minderer Qualität sind.

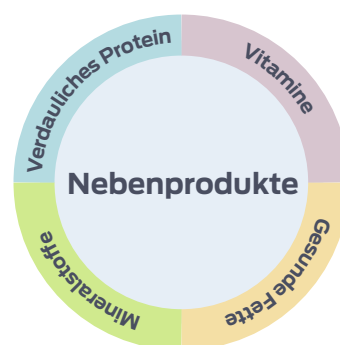
Das Purina Institute stellt die Forschung bereit, um Ihnen dabei zu helfen, bei Konversationen über Ernährung fundiert mitreden zu können.

let's
takeback
the conversation.

Auf www.purinainstitute.com erfahren Sie mehr über die Kraft der Ernährung.

Was sind Nebenprodukte?

Die Aufsichtsbehörden bezeichnen alle essbaren Teile eines Tieres als Nebenprodukte, die nicht Muskelfleisch sind. Gemäß der American Association of Feed Control Officials (AAFCO) und der European Pet Food Industry Federation (FEDIAF) dürfen Haut, Hörner, Zähne, Hufe, Krallen, Schnäbel, Darminhalt und Federn von Geflügel nicht bei den Nebenprodukten eingeschlossen sein.^{1,2} Geflügelfedern können jedoch zu einem verdaulichen Protein umgewandelt werden, das Hydrolyzed Feather Meal oder Hydrolysiertes Geflügelprotein gemäß der AAFCO-Normen.¹



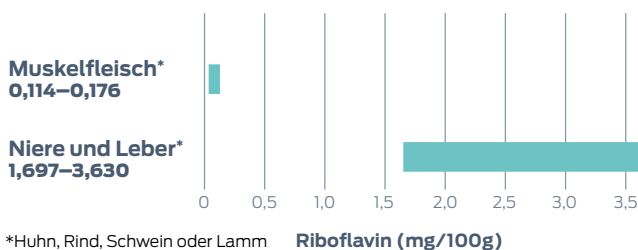
Nebenprodukte werden dem Tierfutter entweder im Ganzen oder als getrocknetes Mehl zugefügt und stellen eine hochwertige, gut verdauliche Quelle für Proteine, Vitamine, Mineralstoffe und gesunde Fette dar.

Sind Nebenprodukte von schlechterer Qualität als Fleisch oder Geflügel?

Nebenprodukte können leicht verdauliches, hochwertiges Protein³ und andere Nährstoffe liefern und somit zu einem hochwertigen Tierfutter beitragen.

Nebenprodukte stellen oft sogar mehr essentielle Nährstoffe bereit als Muskelfleisch.⁴ Nieren und Leber beispielsweise können über 5 bis 10 Mal mehr Riboflavin (Vitamin B2) enthalten als Muskelfleisch und sind gleichzeitig eine gute Quelle weiterer B-Vitamine sowie von Vitamin A und C und einigen Mineralien. Viele Organe enthalten im Vergleich zu Muskelfleisch zudem mehr gesunde Fette (z. B. Omega-3-Fettsäuren).⁵

Riboflavingehalt (Vitamin B2) in Muskelfleisch vs. Niere und Leber von Huhn, Rind, Schwein oder Lamm.⁵



Protein aus Futter mit Nebenprodukten kann genauso verdaulich sein wie aus Futter mit Geflügel oder Muskelfleisch anderer Tierarten.³ Aber nicht alle Futter mit Nebenprodukten haben die gleiche Qualität.^{6,7} Einige Herstellungsverfahren können die Qualität und Verdaulichkeit von Proteinen beeinträchtigen, wie beispielsweise zu hohe Temperaturen, welche die Proteine schädigen und somit eine schlechtere Verdaulichkeit zur Folge haben.^{6,8,9} Deshalb ist es wichtig, dass Hersteller von hochwertigem Tierfutter Nebenprodukte und Mehle von Lieferanten mit hohen Qualitätskontrollstandards beziehen.

Quellenangaben

- Association of American Feed Control Officials. (2019). 2019 Official Publication. Champagne, IL: Association of American Feed Control Officials, Inc.
- FEDIAF European Pet Food Industry. (2018). Code of Good Labelling Practice for Pet Food (pp. 59). Retrieved from <http://fediatf.org>
- Murray, S.M., Patil, A.R., Fahey, G.C., Merchen, N.R., & Hughes, D.M. (1997). Raw and rendered animal by-products as ingredients in dog diets. *Journal of Animal Science*, 75, 2497–2505.
- Lafamme, D.P., Izquierdo, O., Eirmann, L., & Binder, S. (2014). Myths and misperceptions about ingredients used in commercial pet foods. *The Veterinary Clinics of North America. Small Animal Practice*, 44, 689–698. doi:10.1016/j.cvsm.2014.03.002
- Jayathilakan, K., Sultana, K., Radhakrishna, K., & Bawa, A.S. (2012). Utilization of byproducts and waste materials from meat, poultry and fish processing industries: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 49, 278–293. doi:10.1007/s13197-011-0290-7
- Johnson, M.L., Parsons, C.M., Fahey, G.C., Merchen, N.R., & Aldrich, C.G. (1998). Effects of species of raw material source, ash content, and processing temperature on amino acid digestibility of animal by-product meals by cecectomized roosters and ileally cannulated dogs. *Journal of Animal Science*, 76, 1112–1122.
- Dozier, W.A., Dale, N.M., & Dove, C.R. (2003). Nutrient composition of feed-grade and pet-food-grade poultry by-product meal. *Journal of Applied Poultry Research*, 12, 526–530. doi:10.1093/japr/12.4.526
- Shirley, R.B., & Parsons, C.M. (2000). Effect of pressure processing on amino acid digestibility of meat and bone meal for poultry. *Journal of Poultry Science*, 79, 1775–1781.
- De-Oliveira, L.D., de Carvalho Picinato, M.A., Kawauchi, I.M., Sakomura, N.K., & Carciofi, A.C. (2011). Digestibility for dogs and cats of meat and bone meal processed at two different temperature and pressure levels. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 96, 1136–1146. doi:10.1111/j.1439-0396.2011.01232.x
- Stahler, D.R., Smith, D.W., & Guernsey, D.S. (2006). Foraging and feeding ecology of the Gray Wolf (*Canis lupus*): Lessons from Yellowstone National Park, Wyoming, USA. *The Journal of Nutrition* 136, 1923–1926S. doi:10.1093/jn/136.7.1923S
- Meeker, D.L., & Meisinger, J.L. (2015). Rendered ingredients significantly influence sustainability, quality and safety of pet food. *Journal of Animal Science*, 93, 835–847. doi:10.2527/jas.2014-8524

Würde ein wild lebender Hund oder eine Katze Nebenprodukte fressen?

Wölfe und andere wild lebende oder verwilderte Tiere töten und verzehren Beute. Dabei wählen sie nicht nur das beste Steak oder ein zartes Brustfilet aus. Stattdessen verzehren sie praktisch das ganze Tier. Wenn Wölfe ihre Beute reißen, fressen sie normalerweise zuerst die Innereien oder „Nebenprodukte“.¹⁰ Anschließend verzehren sie den Rest und lassen nur wenig übrig.

Warum wird Tierfutter nicht mit für menschlichen Verzehr geeigneten Zutaten hergestellt?

Weltweit gibt es keine einheitliche Definition für den Begriff „für den menschlichen Verzehr geeignet“. Zum Beispiel definiert die FEDIAF-Richtlinie alle für Futtermittel verwendeten tierischen Proteine (Fleisch, Milch, Eier, Hufe usw.) unter dem Überbegriff „tierisches Nebenprodukt“, einschließlich derjenigen, die - wenn sie für Menschen bestimmte Produkte genutzt werden - als „für menschlichen Verzehr geeignet“ definiert sind.² Diese Art von Inkonsequenz kann zu Missverständnissen führen.

Nebenprodukte sind nicht nur sehr nahrhaft - sie bieten auch einen Nutzen für die Umwelt, wenn sie in Tierfutter verarbeitet werden.¹¹ Muskelfleisch von Nutztieren macht nur 32-48% ihres Körpergewichts aus, der Rest fällt auf die Nebenprodukte,⁵ deren Entsorgung auf Kosten der Umwelt geht. Deshalb ist es für die Nachhaltigkeit unbedingt erforderlich, dass Nebenprodukte auf die bestmögliche Art verwertet werden, egal ob für den Verzehr durch Menschen, Haustiere, Nutztiere oder die Verwendung in der Industrie.

