

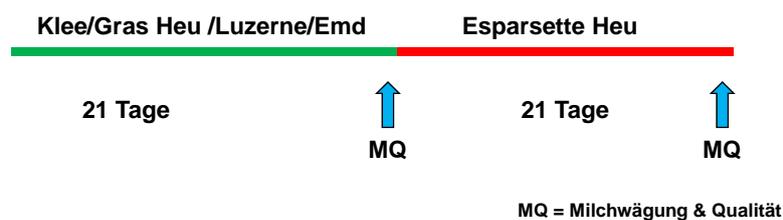


Esparsette – Einfluss auf Leistung und Käsequalität

Moritz Schwery (Landwirtschaftszentrum Visp)
Felix Heckendorn (FiBL)

9. & 16.3. 2012

Einfluss Esparsettenfütterung auf Ziegenmilch



- 2 Versuche, 1 x 2011, 1 x 2012
- 12 Gemsfarbene Ziegen
- Nährwerte der Rationen █ vs. █ ausgeglichen
- Untersuchung von:
 - Milch kg
 - Fett - Eiweiss - Harnstoff

Resultate Milch



Versuch 1 – Ende Laktation

	Milch kg	Fett %	Protein %	Harnstoff
Klee/Gras	1.56	4.13	3.06	52.9
Espарsette	1.37	3.55*	3.79*	50.9
Plus/minus	- 0.19	- 0.58	+ 0.73	- 2

Versuch 2 – Beginn Laktation

	Milch kg	Fett %	Protein %	Harnstoff
Klee/Gras	2.71	3.95	3.16	62.6
Espарsette	3.00*	3.52*	3.00	73.9
Plus/minus	+ 0.29	- 0.42	- 0.16	+ 11.3*

Resultate Käsequalität - Ziege

- › Käse aus 'Espарsettenmilch' und 'Käse aus Klee/Gras Milch'
- › Blinddegustation – 5 Käsestücke, 3 gleich und 2 gleich
- › Teilnehmer mussten herausfinden, welche Käse die gleichen sind und welche ihnen besser schmecken
- › 11 Degustierer

- › Signifikanter Unterschied zwischen Espарsettenkäse und Klee/Gras Käse
- › Keine Präferenz für den einen oder anderen nachweisbar



Käseausbeute

- › **Versuch 1: Mehr Käse aus Esparsettenmilch**
 - › Grund: Signifikant mehr Protein in der Milch
- › **Versuch 2: keine Unterschiede in der Ausbeute**
 - › Grund: Keine Unterschiede im Proteingehalt der Milch

