

FLURINA SHAKE

...keine Lust, mit dem Milchwärmer die optimale Tränketemperatur herzustellen, dass sie dann im Kessel beim zweiten Kalb schon wieder ungenügend ist...?

Kein Problem!

Nehmen Sie einfach eine Portion

Flurina Shake!



Kälber tränken ist einfach – wenn nur der Durchfall nicht wäre...

Man spricht immer wieder davon, dass die Entwicklung der Kälber in den ersten Wochen die spätere Leistungskapazität eines Tieres beeinflusst.

Wir kennen es aber alle, dass genau die Betreuung der Jungtiere in den ersten Lebenswochen einige Tücken in sich birgt. Eine große Herausforderungen ist, dass die Kälber ihre ersten Lebenswochen ohne Durchfall überstehen, denn Durchfälle bedeuten eine nicht optimale Nährstoffaufnahme und damit eine schlechtere Energieversorgung und gehemmte Entwicklung der Jungtiere.



Ursachen von Durchfällen

Durchfälle können durch Infektionskrankheiten bedingt sein, aber auch durch Fütterungsfehler. Fütterungsfehler führen unter anderem zu einer Störung der Verdauung, vermehrter Durchlässigkeit der Darmwand und Störung der Darmbewegungen. Die Folgen dieser Störungen sind eine verminderte Nährstoff- und Flüssigkeitsaufnahme bei gleichzeitig vermehrter Flüssigkeitsabgabe, äusserlich erkennbar als Durchfall. Um zu erkennen, wie fütterungsbedingte Durchfälle bei Kälbern entstehen können, muss man die Milchverdauung verstehen.

Milchverdauung - Labgerinnung

Der wichtigste Teil der Milchverdauung erfolgt im Labmagen. Die Milch wird im Labmagen geronnen und so für die Verdauung (Aufnahme der Nährstoffe) im Dünndarm vorbereitet. Man spricht von der Labgerinnung. Die Labgerinnung ist eine enzymatische Gerinnung. Die wichtigsten Enzyme sind dabei Chymosin und Pepsin. Für den Labgerinnungsvorgang sind die Temperatur und der pH-Wert der Milch wichtige Faktoren:

Temperatur: Die Geschwindigkeit einer Enzymreaktion nimmt mit steigender Temperatur zu. Für die Labgerinnung gilt diese Beziehung bis zu einem Temperaturbereich von 38 – 41 ° C.

pH-Wert: Alle Enzyme haben einen spezifischen pH-Wert, bei dem sie optimal "funktionieren". Bei der Milchgerinnung mit Lab verkürzt sich die Gerinnungszeit mit sinkendem pH-Wert. Frische Milch hat einen pH von ca. 6.8. Das pH-Optimum für das Labenzym Chymosin liegt unter pH 6, für Pepsin unter pH 4. Die Labmagenschleimhaut kann eine Salzsäurelösung abgeben, welche den pH-Wert im Labmagen senkt. Dies braucht jedoch immer eine gewisse Zeit. Der pH-Wert der Milch kann aber auch bereits vor der Tränke durch Zusätze gesenkt werden.

Milchmenge an Labmagenvolumen anpassen – Verdauungsprobleme verhindern?

Der Labmagen fasst bei der Geburt des Kalbes 1.5-2 Liter. Das Volumen des Labmagens entwickelt sich bei einem Aufzuchtkalb bis zu einem Alter von ca. 3 Monaten auf eine Grösse von ca. 7 Litern. Bei einer ausgewachsenen Kuh fasst der Labmagen 10-15 Liter.

Bisher war immer die Rede davon, dass man die Tränkemenge dem Volumen des Labmagens anpassen soll um ein Überlaufen in den Pansen zu verhindern. Durch das Überlaufen der Milch kommt es im Pansen zu Fehlgährungen, welche die Pansenschleimhaut schädigen.

Neuere Untersuchungen zeigen allerdings, dass ein Überlaufen in den Pansen in den meisten Fällen passiert, da der Labmagen bereits schon vor seinem "maximalen Füllstand" überläuft. Das scheint aber gar nicht das Problem zu sein, es sei denn, die "übergelaufene" Milch wurde zuvor im Labmagen nicht ausreichend geronnen.

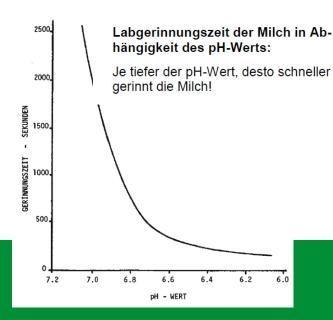
Wir haben vorher die Labgerinnungszeit angesprochen. Bei Kälbern, welche sehr hastig saufen (Nuckel zu wenig "streng"), reicht die Verweilzeit der Milch im Labmagen oft nicht aus damit die Gerinnung erfolgen kann, vor allem wenn die Tränketemperatur zu tief ist. Mit einer Ansäuerung der Tränke verläuft die Gerinnung der Milch deutlich schneller, unabhängig von der Tränketemperatur!

Vorsicht mit herkömmlichen Säuren!

Grundsätzlich könnte man die Milch mit herkömmlichen Säuren wie z.B. Ameisensäure ansäuern. Jedoch müssen diese in kleinsten Mengen sehr exakt dosiert werden, damit die Milch nicht zu sauer wird, was letztlich für die Verdauung ein Nachteil ist. Andererseits ist beim Umgang mit solchen Säuren die Verletzungsgefahr sehr hoch.

Wir empfehlen Milkshake!

Aus diesem Grund empfehlen wir für die Ansäuerung der Milch auf ein einfach handhabbares Pulver-Produkt zu setzen – unseren Milchshake. Vor dem Tränken werden in die lauwarme Milch (ca. 20-25°C) 3 g Milchshake pro Liter eingemischt. Die Ansäuerung erfolgt rasch, aber auf keinen Fall zu stark. Die so angesäuerte Milch findet die gleiche Akzeptanz wie "süsse" Milch. Milchshake enthält ausserdem wertvolle Vitamine und Spurenelemente, welche die Gesundheit der Tiere zusätzlich unterstützen.



Temperatur Tränke	Gerinnung nach
39° C	2-3 min
35° C	5 min
30° C	8 min
25° C	12 min
20°C	24 min

Gerinnungszeit der Milch in Abhängigkeit der Tränketemperatur:

Bei einer idealen Tränketemperatur von 38-41°C gerinnt die Milch rasch!

FLURINA SHAKE

Eine zu tiefe Tränketemperatur der Milch führt zu einer schlechten Verdauung im Labmagen und somit zu Verdauungsproblemen (Durchfall).

Mit Milchshake brauchen Sie nicht mehr auf die optimale Tränketemperatur zu achten, denn Milchshake enthält:

- > Säuregemisch (stabilisiert die Milch und verbessert die Verdaulichkeit)
- > Hefezellwände, Vitamine und Spurenelemente (unterstützen die Immunität)

Dosierung:

1 Messlöffel (15 g) für 4-5 Liter Milch ca. 3 g pro Liter Milch

- + Schmackhaftigkeit der Milch bleibt bestehen
- + Einfache und schnelle Handhabung
- + Eignet sich auch für Automatentränke
- + Eignet sich besonders bei ad libitum Tränke