## Wissens Schaffer

Unser Support für Ihren Erfolg

Wissens**Vorsprung** 

# Sicher und zuverlässig – auch 2024!

von Maria Gaßner, PULTE

Die Diskussion um Zuverlässigkeit und Sicherheit von Probiotika flammte im letzten Jahrzehnt immer wieder auf und wurde im Laufe des letzten Jahres durch eine wissenschaftliche Veröffentlichung zur möglichen Resistenzbildung gegen Antibiotika durch Stämme von Enterococcus faecium erneut entfacht. Konkret handelt es sich dabei um eine Arbeit. die sich mit dem Auftreten von vier Resistenzgenen beschäftigt, die auch in Stämmen, die als Futtermittelzusatzstoffe zugelassen sind, vorkommen können. Enterococcus-Stämme werden aus diesem Grund engmaschig entsprechend ihrer Zulassungsanforderung überprüft und genotypisch untersucht.

Nicht jeder *Enterococcus-Stamm* birgt automatisch das Potenzial der Resistenzbildung!

Wenn Sie die wissenschaftliche Arbeit nachlesen möchten, auf die sich unser Beitrag bezieht, so finden sie diese unter folgendem Link:



So bezieht sich die oben genannte Veröffentlichung auch nicht auf den in PUCOFERM® genutzten Enterococcus faecium M74 (NCIMB 11181). In der genetischen Sequenzierung des Stammes Enterococcus faecium M74 (NCIMB 11181), die die Grundlage für die Zulassung unseres bewährten probiotisches Produkt PUCOFERM® bildet, wurden keine Resistenzgene gefunden.

Dies bestätigte ebenfalls die EFSA (European Foodsafety Authority) in ihren aktuellen Untersuchungen, ausgelöst durch die Beantragung der Zulassungs-

verlängerung von *Enterococcus faecium* M74 (NCIMB 11181). Hierbei wurde sogar eine Reklassifizierung des Stamms empfohlen, weshalb **PUCOFERM®** im Laufe des ersten Halbjahres 2024 für die Zukunft mit der Kennnummer 4b1708 als *Enterococcus lactis* **M74** (NCIMB 11181) gekennzeichnet werden wird.

Damit ändert sich lediglich die Klasse des Bakteriums, nicht aber der Stamm oder die Kennnummer, so dass unser praxisbewährtes PUCOFERM® weiterhin bedenkenlos und sicher eingesetzt werden kann!





Gut zu wissen

### Bewertung des Lebenszyklus von NOR-SPICE® AB

für mehr Effizienz in der Landwirtschaft

von Anne Oberdorf, PULTE



Unser Partner Nor-Feed hat einen tiefen Blick in die ökologische Bilanz von NOR-SPICE®AB geworfen, dem natürlichen Zitrusextrakt, der die Darmmikrobiota für eine bessere Futterverwertung moduliert. Dabei wurde in Zusammenarbeit mit dem spezialisierten und unabhängigen Beratungsunternehmen EVEA eine Studie durchgeführt, um die Umweltauswirkungen der Verwendung des natürlichen, standardisierten Zitrusextraktes in der Schweineund Hähnchenmast zu bewerten.

Das Ziel der Analyse war, den jeweiligen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von der Herstellung bis zur Verwendung des Produktes im Betrieb zu bestimmen.

Das Untersuchungsspektrum umfasste den gesamten Lebenszyklus der Produkte, angefangen bei der Produktion der Rohmaterialien, ihrem Transport zu den Produktionsstätten, der Verarbeitung und Aufbereitung bis hin zur Fertigstellung des Produktes, inklusive der sorgsamen Verpackung.

Der Weg führte schließlich weiter über den Transport zu den Futterproduzenten bis hin zu den Landwirten, die das Produkt im Futter für ihre Tiere einsetzten. Am Tier direkt wurden dann die Produktionsparameter sowie die zootechnische Leistung pro Kilogramm Lebendgewicht der Tiere mit und ohne den Zusatz von NOR-SPICE®AB verglichen.

Die Lebenszyklusanalyse wurde angewandt, um die Auswirkungen der Herstellung und des Vertriebs eines 25 kg-Sacks von NOR-SPICE®AB und seiner Verwendung in Futtermitteln in der Masthähnchen- und Schweineproduktion zu bewerten.

auf die Umwelt bei Verwendung eines 25 kg-Beutels NOR-SPICE®AB

Auswirkungen

Was die Herstellung und Produktion betrifft, so zeigen die Ergebnisse der Studie, dass mit 70 % der größte Teil der Auswirkungen auf die Produktion der Produktzutaten, also den standardisierten Zitrusextrakt, entfällt. Die verbleibenden 30 % verteilten sich auf den Transport zum Kunden (25 %), die Verpackung (3 %) und die Herstellungsund Produktionsverluste (2 %).

Die Verwendung eines 25 kg-Beutels NOR-SPICE®AB in einem Betrieb mit 300 Sauen ermöglicht die:

- Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen der Schweineindustrie um 5 t oder minus 0,13 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalent pro Schwein.
- Verringerung der für die Schweinehaltung genutzten Fläche um 0,7 ha.
- Verringerung des Wasserverbrauchs in der Schweineindustrie um 82 m³.

Das Ergebnis der Untersuchungen verdeutlicht die Umweltauswirkungen in Bezug auf CO<sub>2</sub>-Ausstoß sowie Landund Wassernutzung während der Herstellung und des Vertriebs von NOR-SPICE®AB. Es hebt auch die enormen Einsparmöglichkeiten hervor, die sich durch die verbesserte zootechnische Leistung ergeben: Eine höhere Futterverwertung, sprich ein gesteigerter Körpermassezuwachs pro aufgenommener Futtermenge, führt zu einer deutlichen Reduktion des Futtermittelverbrauchs und damit zu einer nachhaltigeren Ressourcennutzung. Dies sind entscheidende Schritte hin zu einer effizienteren Landwirtschaft.

Die Studie wurde in der Zeitschrift Animals veröffentlicht. Unter nachstehendem Link können Sie den ganzen Artikel lesen:

https://www.mdpi.com/2076-2615/13/23/3702#:~:text=CEFA%20reduced %20climate%20change%20b %20situation%20without%20



PUCOPHYT **NOR-SPICE AB** 

nachgewiesener Wirkung auf Leistung und Gesundheitsstatus



Wirksame Kontrolle der Darmflora

lm ökologischen Landbau einsetzbar

#### Wissen vor Ort

Rückblick

**Spannende** 

Veranstaltungen

zum

**Jahresausklang** 

2023

von Anne Oberdorf, PULTE

Im November besuchte PULTE die Tagung Schweine- & Geflügelernährung in Halle Wittenberg sowie den Landesarbeitskreis Fütterung Baden-Württemberg e.V. (LAF).



Vor allem aber stand auch die Proteinnutzung bei einigen Vorträgen im Vordergrund. Denn die Stickstoff (N)-Effizienz bzw. deren Verbesserung beeinflusst wesentlich, wieviel N in die Umwelt gelangt. Unser Bestreben, noch bedarfsgerechter zu füttern, führt bePULTE War dabei

reits seit Jahrzehnten zu einer höheren Ausnutzung. Aber auch genetisch wurden einige Fortschritte erzielt. Ein weiterer wesentlicher Aspekt ist die Gesunderhaltung unserer Tiere, denn diverse Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes, wie Durchfallerkrankungen, haben langfristig Auswirkungen auf die Leistung und damit auf die Produktionskosten.

Wenn der Landesarbeitskreis Fütterung Baden-Württemberg e.V. (LAF) aktuelle Themen zur Milchkuh vorstellt, ist PULTE natürlich auch dabei. Interessante Vorträge informierten die zahlreichen Teilnehmer\*innen aus Landwirtschaft, Forschung, Beratung und

Industrie über zukünftige Entwicklungen und darüber, worauf sich die Branche in den nächsten Jahren einstellen muss. Schwerpunkt der Tagung waren vor allem die neuen Versorgungsempfehlungen der GfE (Gesellschaft für Ernährungsphysiologie) für Milchkühe und, welches Potential noch in der Rationsoptimierung steckt, um gemeinsam zu einer zukunftsfähigen Milcherzeugung beizutragen.

Mit 2024 freuen wir uns auf ein Jahr mit vielen weiteren interessanten Symposien und Tagungen!

#### PULTE intern



Produkten
einen Beitrag
zu einer
nachhaltigen
und
tiergerechten
Landwirtschaft
leisten

von Dr. Christiane Schalk, PULTE

Seit Oktober verstärke ich, Dr. Christiane Schalk, das PULTE-Team. Als Produktmanagerin für den Bereich Eubiotika und Spurenelemente zuständig, werde ich zukünftig meine Kolleginnen und Kollegen auch in futtermittelrechtlichen Fragen mit meiner mehrjährigen Erfahrung in der Futtermittelbranche unterstützen.

Mein Weg führte mich von meinem Heimatort im romantischen Mittelfranken über das Studium der Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt Nutztierwissenschaften an der Universität Hohenheim zur Promotion im Bereich Immunologie und Stressphysiologie bei Sauen. Meine "große Liebe" galt schon immer den Schweinen, aber auch bei den Hühnern fühle ich mich in meinem Element – wie man auf dem Foto sieht, klappt das auch ganz gut.

wie man auf dem Foto sieht, klappt das auch ganz gut.
Auf möglichst vielen Rockkonzerten und Reisen in die etwas kühleren Gefilde

Norwegens, Irlands oder Schottlands

verbringe ich meine Freizeit am liebsten.

Außerdem fiebere (manchmal auch leide) ich als treue Anhängerin mit dem 1. FC Nürnberg oder entspanne mich beim Lesen oder Podcast-Hören.

Mit Familie und Freunden genieße ich auch gerne die kulinarischen Spezialitäten in meiner fränkischen Heimat.

Meine Freude darüber, nun Teil des PULTE-Teams zu sein, ist für mich auch Ausdruck meiner Überzeugung, mit natürlichen Produkten einen Beitrag zu einer nachhaltigen und tiergerechten Landwirtschaft zu leisten.