

Qualitätsbestimmung von Soja

Sojabohnen, -extraktionsschrote und -kuchen sind eiweißreiche Futtermittel, die in der Fütterung eine wichtige Rolle spielen. Gerade bei der Verwendung von betriebseigenem Soja gilt es sicherzustellen, dass wertmindernde Merkmale inaktiviert und gleichzeitig die Qualität bestimmter Inhaltsstoffe wie die Verdaulichkeit der Proteine optimal erhalten werden.

Die AGES GmbH verfügt über ein breites Methodenspektrum zur Bestimmung von qualitätsbestimmenden Inhaltsstoffen in Soja. Dies beinhaltet sowohl antinutritive als auch sicherheits- und qualitätsrelevante Parameter.

Antinutritive Inhaltsstoffe:	Trypsininhibitoraktivität * Ureaseaktivität *
Qualitätsbestimmende Merkmale:	Proteinlöslichkeit
Wertbestimmende Inhaltsstoffe:	Rohprotein Rohfett Aminosäuren (insb. Methionin und Lysin)
Sicherheitsrelevante Merkmale:	Salmonellen

**) In optimal behandelten Futtermitteln soll die Trypsininhibitoraktivität 2 mg/g, die Ureaseaktivität 0,4 mg/N/g/min nicht übersteigen.*

Schriftliche Anfragen nehmen wir gerne unter futtermittel@ages.at entgegen bzw. stehen Ihnen folgende **Kontaktpersonen** für ein Informationsgespräch zur Verfügung:

Johanna Kessner (Tel.: 050 555 33215)

Irmengard Strnad (Tel.: 050 555 33222)

