

OptiCell

Optimierung von Fasermischungen aus Lignozellulose für den Einsatz in der Nutztier- und Heimtierernährung

„Mit dem Produkt OptiCell wurde ein Rohfaserträger aus Lignozellulose etabliert, der eine synergistische Kombination fermentierbarer und nicht fermentierbarer Faseranteile enthält. Er weist somit alle Vorteile der herkömmlichen Lignozelluloseprodukte auf, erzielt aber darüber hinaus noch weitere ernährungsphysiologisch günstige Wirkungen.“

DI Helmut Grabherr
Agromed Austria GmbH

Projektlaufzeit: Mai 07 - Juli 08

Der Rohfaseranteil im Futtermittel ist von wesentlicher Bedeutung für Gesundheit und Wohlbefinden von Nutz-, Heim- und Hobbytieren. Es stehen verschiedene Rohfaserträger zur Verfügung, die ernährungs-physiologisch Vor- und Nachteile aufweisen. Die Rohfaserträger enthalten unterschiedlich hohe Anteile an fermentierbarer und nicht fermentierbarer Faser.

Manche Rohfaserträger können stark Mykotoxin belastet sein oder wirken sich ungünstig auf den Mineralstoffhaushalt der Tiere aus. Der Einsatz von Lignozellulose als nicht fermentierbarer, mykotoxinfreier Rohfaserträger ist in der Nutztierernährung Stand der Technik.

Die LC-Partner Agromed Austria GmbH, Einzelunternehmer Ing. Johannes Pömer und das Institut für Ernährung, Department für öffentliches Gesundheitswesen an der Veterinärmedizinischen Universität Wien konnten mithilfe dieses Kooperationsprojektes ein innovatives Produkt, das eine Kombination fermentierbarer und nicht fermentierbarer Faseranteile enthält, entwickeln und auf den Markt bringen.



Agromed Austria GmbH
Bad Hallerstr. 23
4550 Kremsmünster

Ing. Johannes Pömer



Ing. Johannes Pömer
Walzwerkstr. 19
4050 Traun

Walzwerkstr. 19, 4050 Traun



Veterinärmedizinische
Universität Wien
Veterinärplatz 1
1210 Wien

Projektergebnisse

- Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit durch Absatzsicherung von neuen Produkten.
- Durch die teilweise geringfügigen Investitionen war es möglich regionale Produkte herzustellen.
- Neue Möglichkeiten und geschäftliche Aktivitäten konnten gesichert und Neuabnehmer gefunden werden.
- Die HACCP-Qualifizierung hat bei den Projektpartnern die Markt- und Absatzsicherung in AMA-Gütesiegelbetrieben bewirkt.
- Erweiterung des betrieblichen Know-hows.
- Durch diese Kooperation konnten die Betriebsanlagen optimal ausgelastet werden.
- Einführung neuer Produktsortimente auf den Märkten.
- Umweltmaßnahmen und Sicherung der Arbeitsplätze konnten durch Darstellung der Abläufe, Dokumentation und Rückverfolgbarkeit garantiert werden.



Weiterführender Nutzen

- Das Kundenpotenzial der Kooperationspartner konnte erhöht werden.
- Sicherung der vorhandenen Arbeitsplätze.
- Aufbau weiterer Kooperationsschritte
- Erweiterung der Geschäftsbeziehungen im In- und Ausland.
- Gemeinsame Trainings- und Schulungsmaßnahmen, um zusätzlich Innovationen und Ideen auszuloten und um zukünftige Produktionsmöglichkeiten realisieren zu können.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

