



### 1. Herkunft

Karotten sind die Wurzeln der *Daucus carota* (Fa. Doldengewächse) und werden in Futter- und Speisekarotten unterschieden. Futterkarotten werden heutzutage aufgrund des arbeitswirtschaftlich ungünstigen Anbaus nur in geringen Mengen angebaut. Zur Verfütterung werden hauptsächlich ausgesonderte Speisekarotten (Größe, Form, Bruch, usw.) verwendet.

### 2. Inhaltsstoffe pro kg FM (nach Gruber Tabelle 2020)

	<b>Frischmasse</b>	<b>Trockenmasse</b>
Trockenmasse [g]	150	1000
Rohasche [g]	10	70
Rohprotein [g]	13	90
nXP [g]	22	148
UDP [%]	20	20
Lysin [g]	0,22	1,44
Methionin [g]	0,05	0,36
NEL [MJ]	1,16	7,75
ME [MJ]	1,84	12,3
Zucker [g]	38	256
Pansenabbaubare KH [g]	38	256
aNDFom [g]	40	265
Kalzium [g]	0,7	4,4
Phosphor [g]	0,4	3
Natrium [g]	0,4	2,8
Kalium [g]	4,2	28

### 3. Beachte

- Karotten enthalten sehr viel  $\beta$ -Carotin. Bei übermäßigen Fütterungsmengen können Milch- und Körperfett orange Verfärbungen annehmen.
- Für eine hohe Qualität ist auf eine möglichst geringe Verschmutzung der Karotten zu achten.
- Lagerung:
  - Die Silierung von Karotten ist ungünstig, da durch die hohen Zuckergehalte erhöhte Milchsäuregärung stattfindet und dabei 90% des Zuckers abgebaut werden. Es kommt zu hohen Massen an Sickersaft, Alkoholbildung und Masseschwund.
  - Andere Konservierungsmöglichkeiten: einmieten, trocknen.

### 4. Einsatzempfehlungen

<b>Nutzungsrichtung</b>	<b>Einsatzempfehlung</b>	<b>erprobte Höchstmenge</b>
Aufzuchtrind, Fresser	5 % der TM	5 % der TM
Milchkuh	5 % der TM	15 % der TM
Mastrinder ab 200 kg	5 % der TM	20 % der TM