



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)

	Frischmasse	Trockenmasse
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 β -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

Nutzungsrichtung	Einsatzempfehlung	erprobte Höchstmenge
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