



Rapskuchen (-expeller)

1. Herstellung

Rapskuchen fällt bei der Herstellung von Rapsöl an. Die Rapssaat wird dazu zerkleinert und erwärmt, was die Ölausbeute beim anschließenden Auspressvorgang erhöht. Das Auspressen geschieht meist über rotierende Schnecken („Expellerpressen“), daher auch die Bezeichnung „Rapsexpeller“.

2. Inhaltsstoffe pro kg TM im Vergleich zu Sojaextraktionsschrot (nach Zifo 2023)

	Rapskuchen (8 % Restfett)	Rapskuchen (15 % Restfett)	Sojaextr.-Schrot (44 % XP)
Trockenmasse [g]	910	910	880
Rohasche [g]	73	66	67
Rohprotein [g]	370	340	500
nXP [g]	180	165	291
UDP [%]	15	15	30
Lysin [g]	20,4	18,7	30,6
Methionin [g]	7,2	6,6	6,8
NEL [MJ]	7,9	8,7	8,6
ME [MJ]	12,9	14,2	13,8
Pansenabb. Zucker/Stärke [g]	75	68	164
Rohfett [g]	88	165	14
Rohfaser [g]	135	123	68
aNDFom [g]	320	292	230
Kalzium [g]	8,2	7,5	3,1
Phosphor [g]	11,9	11,6	7,0
Natrium [g]	0,5	0,4	0,2
Kalium [g]	14,6	13,4	22,0

3. Beachte

- Auch 00-Raps (frei von Erucasäure und arm an Glucosinolaten) weist noch Glucosinolate auf, die die Futteraufnahme und die Leistung beeinträchtigen können. Es sollten nicht mehr als 15 mmol Glucosinolate/kg FS enthalten sein (EU-Höchstwert: 25 mmol/kg FS).
- Begrenzend für den Einsatz von Rapskuchen ist der Gehalt an Rohfett. Der Gesamtfettgehalt in der Ration sollte 4 % in der TM nicht wesentlich übersteigen.

4. Einsatzempfehlungen für Rapskuchen

Nutzungsrichtung	Einsatzempfehlung (bei 8% Restfett)	erprobte Höchstmenge
Aufzuchttrind/Fresser	20 % im Kraftfutter	/
Milchkuh	50 % der Eiweißträger	2,5 kg / Tier und Tag
Mastrinder ab 200 kg	50 % der Eiweißträger	0,4 kg/ 100kg Lebendgewicht