Praktikerbericht

Aufbereitung von Sojabohnen mit Hoftoastanlage und Ölpresse

Alexander Thumm, Affalterbach

Übersicht

- Betriebsstruktur
- Sojaanbau
- Toastanlage und Ölpresse
- Verarbeitungsschritte
- Fütterung
- Dienstleistung

Betriebsstruktur

- Landkreis Ludwigsburg
- 300 m NN
- Ackerbau, davon ca. 1/3 der Fläche Sojabohnen und 2/3 Getreide
- 600 Mastplätze
- Vermarktung überwiegend über regionale Metzger, keine DV

Sojaanbau

- seit 2010
- Mittelfrühe Sorten: z.B. Solena,
- Sultana,Toutatis
- Erfahrungen

Toastanlage und Ölpresse

Ziele für Betrieb:

- Futter, soweit möglich selbst erzeugen bzw. aus der Region
- Unabhängigkeit von Futtermittelindustrie
- Kurze Transportwege
- Höhere Wertschöpfung bei Vermarktung
- Verarbeitung von weiteren Kulturen, wie Lupinen, Erbsen und Getreide
- Zusatzeinkommen durch Lohntoasten
- ganzjährige Auslastung der bestehenden Siloanlage

Toastanlage und Ölpresse

- ECOTOAST 100 und Ölpresse seit 2014 eingebaut

Zur Anlage:

- Elektrisch betrieben (ca. Stromverbrauch)
- Wärmerückgewinnung
- Einfacher Aufbau und Bedienung
- Wenig bewegliche Teile
- Durchsatz ca.100kg/h
- Auslastung auf ca.800t/Jahr ausgelegt

Bild: Josef Neubauer, 31.10.2015

Ölpresse

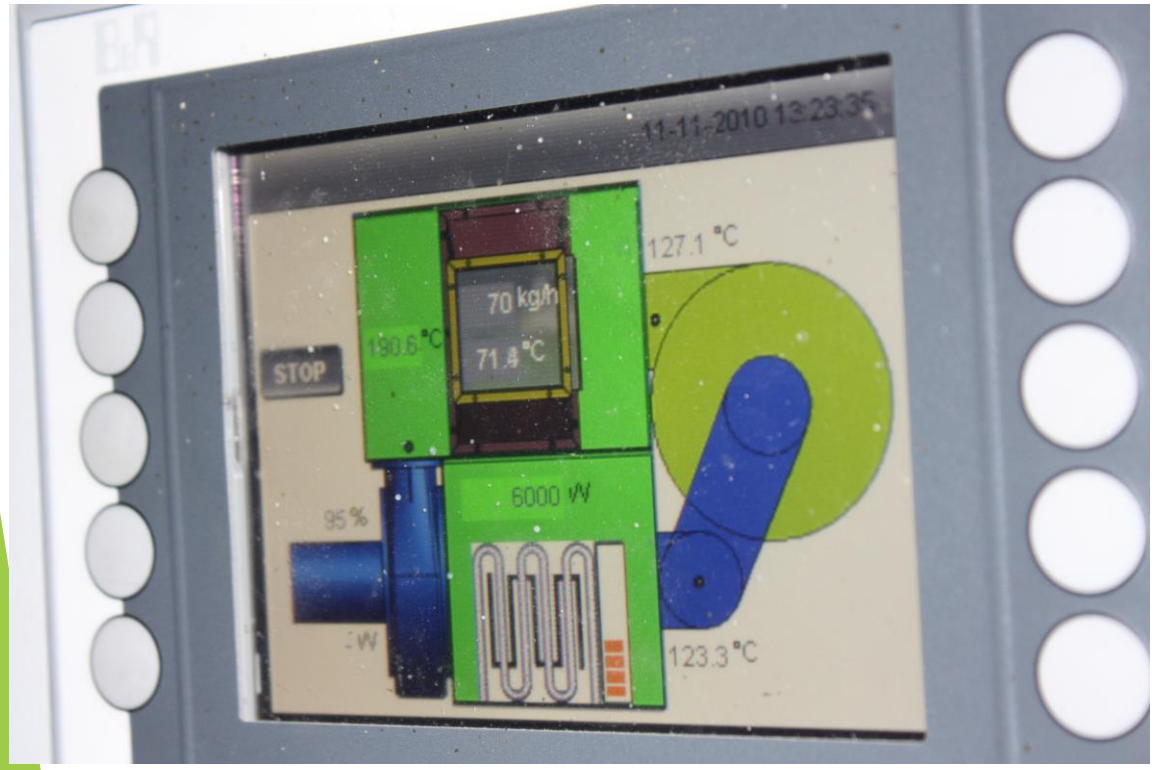
- Kernkraft KK100
- Schneckenpresse
- Durchsatz max.100kg/h
- Verarbeitung von
  vorgewärmten Sojabohnen
  (ca.60 – 70Grad)

Bild: Josef Neubauer, 31.10.2015

Impressionen

Impressionen

Impressionen



Impressionen

Fütterung

Ziele:

- Reduzierung von verdauungshemmenden Bestandteilen
- Erhöhung der Verdaulichkeit bei Monogastriern (z.B. Geflügel, Schweinen)
- Reduzierung von Bitterstoffanteil ➞ schmackhafter (als Sojaschrot)
- Regulierung von Fettgehalt durch Entölung möglich (Magerfleischanteil)
- Verfütterung von Sojapresskuchen nach Entölung ohne vorheriges Schroten möglich

Fütterung

- Überseesoja durch heimisches Sojapresskuchen ersetzt
- bessere Futteraufnahme
- Tageszunahmen gesteigert

Dienstleistung

- Registrierung als futtermittelverarbeitender Betrieb
- Bio-Zertifizierung
- Regelmäßige Kontrollen und Überprüfung von HACCP-Konzept
- kontinuierliche Probenahme von angeliefertem und verarbeitetem Soja

Uns schmeckt´s !!!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit