

Orangenschalen

Allgemein

Orangenschalen sind ein Nebenerzeugnis als Ergebnis der gepresste Orangen. Der Saft ist für den menschlichen Verzehr verwendet (Orangensaft).

Eigenschaften

Orangenschalen enthält einen hohen Gehalt an Ascorbinsäure (Vitamin C), wodurch es gute konservierende Eigenschaften hat.

Lagerung und Haltbarkeit

Wenn die Orangenschalen innerhalb zwei Woche gefüttert werden, dann ist Lagerung auf eine gepflasterte Fläche genügend; Absicherung ist nicht notwendig. Bei Lagerung für eine längere Zeit müssen die Orangenschalen abgesichert werden um Pilz-Wachstum oder rot zu vermeiden.

Ernährungsberatung

Milch und Fleischvieh	3-5 kg pro Tag
Jungrinder	1-3 kg pro Tag
Schafe / Ziegen	0,5-1 kg pro Tag



Nährwert (gr./kg TS)

Trockensubstanz	20%	Zucker	297	Chlorid	1,0
NEL	7,7	Stärke	169	Phosphor	1,2
DVE	87	Roh Protein	67	Kalium	9,4
OEB	-86	Roh Fett	15		
		Roh Faser	97		
		Roh Asche	37		