

Neu erschlossen ist der Geflügelbereich

Die ersten Hühnerfütterungsversuche zeigen nachdrücklich auf, dass es sich hier um einen völlig neuen Fütterungsansatz handelt. Eigelb wird wieder seinem Namen gerecht, zudem wird der Genusswert und damit der Gesundheitswert, so erzeugter Eiprodukte einen höheren Stellenwert einnehmen. Und nicht nur das Ei, sondern auch das ganze Huhn wird einen höheren Gesundheitswert vermitteln könne, zumal über das fermentierte Futter ein geringerer Keimdruck für die Tiere, weniger Futtermittelverschleiß, mehr Tierleistung entsteht.

In dem unten dargestellten Schaubild, sieht man am Kuchenstück sehr deutliche, die mit diesen Eiern gemachten Tortenboden und den mit normalen Eiern gemachten Tortenboden, aber mal von der Färbung abgesehen, ist z. B. der Anteil von Nervensäure, eine Omega9 Fettsäure, ohne essentiellen Anspruch, aber doch wie beschrieben einen elementaren Anteil am nervlichen Wohlergehen bei uns Menschen spielt, nicht umsonst stehen die Depressionen mit 3,64 Mrd. Euro zu Buche, vor allen anderen Krankheitsgruppen. Selbst der Omega 3 Fettsäuregehalt kann mit Fischen mithalten, **wie lange wollen wir noch wertlose Soja-Mais gefütterte Erzeugnisse essen!**



Omega-3-Gehalt von Fisch und Schalenfischen
(Mengen in Gramm pro 100g Portion)

Lachs, Atlantik, geräucher, gepart, geräucher	1,8
Sardellen, Eivon, eingelegt in Öl oder Salz	1,7
Sardine, Pazifik, eingelegt in Tomatensauce oder Salz, mit Kräutern	1,4
Hering, Atlantik, in Essig eingelegt	1,2
Makrele, Atlantik, gekocht, geräucher	1,0
Kopfbogen-Forelle, geräucher, gepart, geräucher	1,0
Schwertfisch, gekocht, geräucher	0,7
Thunfisch, weiß, wasserig oder in Salz eingelegt	0,7
Sardine, Atlantik, gekocht, Trockenblüte	0,5
Plattfisch (Flunder und Seezungenarten), gepart, geräucher	0,4
Heilbutt, Atlantik und Pazifik, gepart, geräucher	
Schellfisch, gekocht, geräucher	
Dorsch, Kabeljau, Atlantik, gepart, geräucher	
Miesmuschel, blau, gepart, gedunstet	0,2
Auster, orientisch, wild, gepart, geräucher	
Kammuschel, verschiedene Arten, gepart, geräucher	
Muscheln, verschiedene Arten, gepart, gedunstet	0,2
Shrimps, verschiedene Arten, gepart, gedunstet	0,3

Quelle: USDA Nutrient Database for Standard Reference

Nervensäure kommt im menschlichen Körper vor allem in Geweben des zentralen Nervensystems vor. Wie alle Omega-9-Fettsäuren ist Nervensäure nicht essentiell, sie kann vom menschlichen Körper bei Bedarf selbst gebildet werden. Es wird ein Zusammenhang zwischen Mangel an Nervensäure und Nervenkrankungen wie Multipler Sklerose und Adrenoleukodystrophie vermutet, da bei diesen Krankheiten Nervensäure in den Myelinscheiden fehlt. Dies soll zu bestimmten Ausfallerscheinungen wie Sehverlust sowie Störungen des Gleichgewichtsempfindens, von Bewegungsabläufen und des Erinnerungsvermögens führen. Daher könnten natürliche Quellen von Nervensäure zur Herstellung von Arzneimitteln interessant sein

Chemische Untersuchung (Mischprobe der aufgeschlagenen Eier)

Fettsäurezusammensetzung (§64 LFGB L 13.00-27/3 und DGF - C-VI 10a)

C 4 : 0	Buttersäure	< 0,1 %
C 6 : 0	Capronsäure	< 0,1 %
C 8 : 0	Caprylsäure	< 0,1 %
C 10 : 0	Caprinsäure	< 0,1 %
C 11 : 0	Undecansäure	< 0,1 %
C 12 : 0	Laurinsäure	< 0,1 %
C 13 : 0	Tridecansäure	< 0,1 %
C 14 : 0	Myristinsäure	0,6 %
C 14 : 1	Myristoleinsäure	0,1 %
C 15 : 0	Pentadecansäure	< 0,1 %
C 15 : 1	Pentadecensäure	< 0,1 %
C 16 : 0	Palmitinsäure	25,5 %
C 16 : 1	Palmitoleinsäure	2,4 %
C 17 : 0	Heptadecansäure	0,3 %
C 17 : 1	Heptadecensäure	0,2 %
C 18 : 0	Stearinsäure	9,4 %
C 18 : 1 trans	Elaidinsäure	0,3 %
C 18 : 1 cis	Ölsäure	44,6 %
C 18 : 2 trans	Linolelaidinsäure	0,1 %
C 18 : 2w6	Linolensäure	11,6 %
C 18 : 3w3	Linolensäure	0,9 %
C 18 : 3w6	gamma-Linolensäure	0,1 %
C 20 : 0	Arachinsäure	0,1 %
C 20 : 1	Eicosensäure	0,3 %
C 20 : 2w6	Eicosadiensäure	0,1 %
C 20 : 3w3	Eicosatriensäure cis 11, 14, 17	< 0,1 %
C 20 : 3w6	Eicosatriensäure cis 8, 11, 14	0,2 %
C 20 : 4w6	Arachidonsäure	1,5 %
C 20 : 5 w3	Eicosapentaensäure	0,1 %
C 21 : 0	Heneicosansäure	0,1 %
C 22 : 0	Behensäure	< 0,1 %
C 22 : 1	Erukensäure	< 0,1 %
C 22 : 2w6	Docosadiensäure	< 0,1 %
C 22 : 6w3	Docosahexaensäure	1,4 %
C 23 : 0	Tricosansäure	< 0,1 %
C 24 : 0	Lignocerinsäure	0,1 %
C 24 : 1	Nervensäure	0,1 %

Anteil an gesättigten Fettsäuren	36,1 %
Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren	48,0 %
Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren	14,5 %
Anteil an Transfettsäuren	0,4 %
Anteil an Omega-3-fettsäuren	2,4 %
Anteil an Omega-6-fettsäuren	13,5 %