



Tierische Fette

Erzeugung und Gewinnung

Milchfette

Von wirtschaftlicher Bedeutung ist die Fettgewinnung aus Milch von speziell für hohe Milchleistungen gezüchteten Rinderrassen.

Von Nutztieren werden gewonnen:

Die Fettsäurezusammensetzung und damit die Qualität des Milch- und Körperfettes wird vorrangig von der Tierart bzw. Rasse bestimmt. Durch eine unterschiedliche Zusammenstellung des Futters kann sie beeinflusst werden.

Körperfette

Körperfette werden als Nebenprodukt von Rind, Schwein und Gans gewonnen – hier dargestellt am Beispiel der Gewinnung von Schweineschmalz.

Milchkühe

Schwarzbunte
(überwiegend Holstein Frisian)

Rassen

Schweine

Deutsche Landrasse,
Deutsches Edelschwein bzw. Large White,
Pietrain, Duroc, Hampshire, Kreuzungen

Überwiegend in
Laufställen mit Liegeboxen



Haltung

Mastschweine
in Gruppenbuchten



Weidefutter, Heu, Gras- und Maissilage
sowie energiereiches Getreide- und
eiweißreiches Raps- und Sojaschrot

Fütterung

Stärkereiches Getreide, eiweißreiches Soja
sowie synthetische Aminosäuren



Rohmilch
(4,2% Fett)

Separator/Zentrifuge

Rahm

Magermilch

Butterungsmaschine

Buttermilch

Butter
(mindestens 80% Fett)

Schmelzanlage/
Separator

Wasser

Butterschmalz
(> 99 % Fett)

Gewinnung



Fettgewebeteile

Wolf

Schmelzanlage

Dampf

Separator

Wasser, Grieben

Schmalz

Foto: Bundesanstalt für Fleischforschung