Inhaltsverzeichnis

A	EINLEITUNG	10
В	LITERATURÜBERSICHT	12
1	Biotin	12
1.1	Geschichtliches	12
1.2	Vorkommen und Bioverfügbarkeit	12
1.3	Chemie	14
1.4	Biochemie	14
1	.4.1 Biotin als Coenzym	14
1	.4.2 Weitere Funktionen	16
1.5	Plasma- und Milchbiotinspiegel	17
1.6	Biotinmangel	17
1.7	Biotinbehandlung	18
2	Anatomische Grundlagen	20
2.1	Definition der Klaue	21
2.2	Einteilung der Klaue in Segmente	21
3	Keratinisierung und Verhornung	24
3.1	Verhornungstypen	24
4	Hornqualität	25
4.1	Architektur des Hornzellverbandes	26
4.2	Intrazelluläre Faktoren	27
4.3	Interzelluläre Faktoren	28
C	MATERIAL UND METHODEN	32
1	Untersuchungsmaterial	32
1.1	Tiere	32

Inhaltsverzeichnis

	1.2	Gewinnung der Klauenhornproben	32
	1.3	Begleitende Untersuchungen	33
	1.3.1	Milchproben	33
	1.3.2	Futtermittelproben	33
2	Me	thoden	34
	2.1	Versuchsaufbau und Ablauf	34
	2.2	Lichtmikroskopie	37
	2.2.1	Herstellung der histologischen Präparate	37
	2.2.2	Histochemischer Nachweis	37
	2.3	Transmissionselektronenmikroskopie	38
	2.3.1	Herstellung der transmissionselektronenmikroskopischen Präparate	38
	2.3.2	Kontrastierung der Ultradünnschnitte	40
	2.4	Lipidanalyse	44
	2.4.1	Vorbereitende Tätigkeiten	44
	2.4.2	Lipidextraktion	44
	2.4.3	Extraktion und Aufbereitung der Fettsäuren aus Lipid 1 und 2	45
	2.4.4	Gaschromatographische Analyse der Fettsäuren	48
	2.5	Statistische Methoden	48
	2.5.1	Beschreibende Statistik	49
D	UN	TERSUCHUNGSERGEBNISSE	52
1	Bio	tingehalt	52
	1.1	Im Futter	52
	1.2	In der Milch	52
2	Kli	nische Untersuchung	55
	2.1	Veränderungen nach 13 Monaten Biotinsupplementierung	58
3	His	tologische Befunde	60
	3.1	Lichtmikroskopie	60
	3.1.1	Veränderungen nach 13 Monaten Biotinsupplementierung	62
	3.2	Transmissionselektronenmikroskopie	63

120

1

Zum Kapitel C Material und Methoden

2 Zum Kapitel D Untersuchungsergebnisse	122
I ANHANG	126
1 Zum Kapitel C Material und Methoden	126
2 Zum Kapitel D Untersuchungsergebnisse	127
2.1 Klinische Diagnosen	127
2.2 Histologische Befunde	129
2.2.1 Lichtmikroskopie	129
2.2.2 Transmissionselektronenmikroskopie	131
2.2.2.1 Semidünnschnitte	131
2.2.2.2 Ultradünnschnitte	135
2.3 Lipidergebnisse	147
2.3.1 Fettsäuren aus Lipid 1 (chemisch ungebundenen	Lipide) 147
2.3.2 Fettsäuren aus Lipid 2 (chemisch gebundenen L	ipide) 151
J LITERATURVERZEICHNIS	155
DANKSAGUNG	171