

Λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος

Θέμος Αναστασίου
Λειτουργός Γεωργίας
στο Τμήμα Γεωργίας

Η αύξηση της τιμής των ζωοτροφών τα τελευταία χρόνια έχει αυξήσει το κόστος παραγωγής των προϊόντων των κτηνοτρόφων. Συνεπώς, οι παραγωγοί θα πρέπει να βρουν τρόπους αύξησης του εισοδήματός τους, μεταξύ των οποίων είναι και η βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων τους. Το γάλα, το οποίο αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα προϊόντα της κτηνοτροφίας συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στο εισόδημα του παραγωγού. Η βελτίωση της ποιότητάς του μπορεί να βελτιώσει σημαντικά το εισόδημα του κτηνοτρόφου, αφού είναι άμεσα συνδεδεμένη με την τιμή πώλησής του.

Οι παράγοντες που επηρεάζουν το ποσοστό λίπους στο γάλα είναι: α) Η φυλή του ζώου, β) η διατροφή του ζώου, γ) η πληρότητα άμελης (καλή εκκένωση του μαστού), δ) το στάδιο γαλακτοπαραγωγής, ε) η σωματική κατάσταση του ζώου, και στ) η υγεία του ζώου. Το ποσοστό λίπους στο γάλα διαφέρει από φυλή σε φυλή. Για παράδειγμα, στις αίγες Δαμασκίου η λιποπεριεκτικότητα είναι 4,2-4,6%, ενώ στις αίγες της φυλής Αλπίνα είναι 3,2-3,6%, στα πρόβατα Χίου 5,9-6,8% και στα Φρισιλανδίας 6-6,5%. Στις αγελάδες της φυλής Holstein Friesian το ποσοστό λίπους είναι 3,6% και στις Brown Swiss είναι 4%.

Τα μηρυκαστικά έχουν μια ιδιαιτερότητα όσον αφορά το πεπτικό τους σύστημα. Έχουν ανατομικά διαμερίσματα, δηλαδή, διάφορους χώρους στο στομάχι τους όπου συγκεντρώνεται η τροφή. Στους προ-στομάχους αυτούς μετά τον απογαλακτισμό των ζώων εγκαθίσταται μια πλούσια μικροβιακή χλωρίδα που αποτελείται από μικροοργανισμούς (βακτήρια και πρωτόζωα). Οι μικροοργανισμοί αυτοί έχουν ως σκοπό τη διάσπαση των θρεπτικών συστατικών της τροφής.

Οι χονδροειδείς τροφές (σανός) που προσφέρονται στα ζώα είναι πλούσιες σε ίνες και υδατάνθρακες και οι συμπυκνωμένες (μίγμα) σε πολυσακχαρίτες. Από τη διάσπαση των τροφών αυτών στο πεπτικό σύστημα των μηρυκαστικών παράγονται πτηνικά λιπαρά οξέα. Συγκεκριμένα, το οξικό οξύ, το οποίο διοχετεύεται μέσω του αίματος στο μαστικό αδένα και αποτελεί βασικό υπόστρωμα για τη λιπογένεση, δηλαδή, την παραγωγή λίπους. Για να έχουμε τα οξέα αυτά σε σωστές αναλογίες στο αίμα έτσι που να παραχθεί το λίπος από τα κύτταρα του μαστού πρέπει και οι τροφές να είναι σε σωστή αναλογία στο σιτηρέσιο των ζώων. Οι χονδροειδείς τροφές πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να αποτελούν ποσοστό τουλάχιστον 30% στο σιτηρέσιο των ζώων και το υπόλοιπο 70% να αποτελείται από συμπυκνωμένες τροφές.

Το σωστό και ολοκληρωμένο άρμεγμα συμβάλλει στη λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος. Μικρές ποσότητες γάλακτος οι οποίες παραμένουν στο μαστό του ζώου, μετά το άρμεγμα, είναι πλούσιες σε περιεκτικότητα λίπους. Συνεπώς, ο κτηνοτρόφος πρέπει να προσέχει, έτσι ώστε ο μαστός να αδειάζει πλήρως κατά το άρμεγμα. Καλή κένωση του μαστού βοηθά, επίσης, και στην αποφυγή εμφάνισης μαστίτιδων. Στην αρχή της γαλακτικής περιόδου η ποσότητα του γάλακτος που παράγεται είναι αυξημένη μέχρι την 5^η εβδομάδα περίπου. Στη συνέχεια, παραμένει σταθερή για ένα χρονικό διάστημα και μετά αρχίζει να μειώνεται. Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος είναι σταθερή στην αρχή της γαλακτοπαραγωγής και παρουσιάζει μίαν αύξηση όσο η ποσότητα του παραγόμενου γάλακτος μειώνεται, δηλαδή, είναι αντιστρόφως ανάλογη της γαλακτοπαραγωγής.

Άλλοι σημαντικοί παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν τη λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος είναι η σωματική κατάσταση του ζώου και η υγεία του. Ζώα τα οποία είναι αδύνατα και άρρωστα θα δώσουν μειωμένη παραγωγή γάλακτος και με χαμηλή λιποπεριεκτικότητα. Επίσης, οι αυξημένες θερμοκρασίες που επικρατούν κατά τους καλοκαιρινούς μήνες επηρεάζουν τη λιποπεριεκτικότητα, τα ζώα μειώνουν την πρόσληψη τροφής, ενώ αυξάνουν την πρόσληψη νερού. Καλό είναι τις περιόδους με υψηλές θερμοκρασίες τα ζώα να ταίζονται κατά τις πρωινές και απογευματινές ώρες όταν η θερμοκρασία είναι σε πιο χαμηλά επίπεδα. Επίσης, τα ζώα να στεγάζονται σε κατάλληλα διαμορφωμένα υποστατικά.

Καταληκτικά, η ποιότητα του γάλακτος εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό και από τη διαχείριση του ζώου και όχι μόνο από το ίδιο το ζώο, δηλαδή, το πόσο καλά φροντίζουμε τα ζώα μας όσον αφορά τη διατροφή τους και την υγεία τους, αλλά και τις συνθήκες διαβίωσής τους.



Το κύριο κυπριακό γαλακτοκομικό προϊόν, το χαλούμι