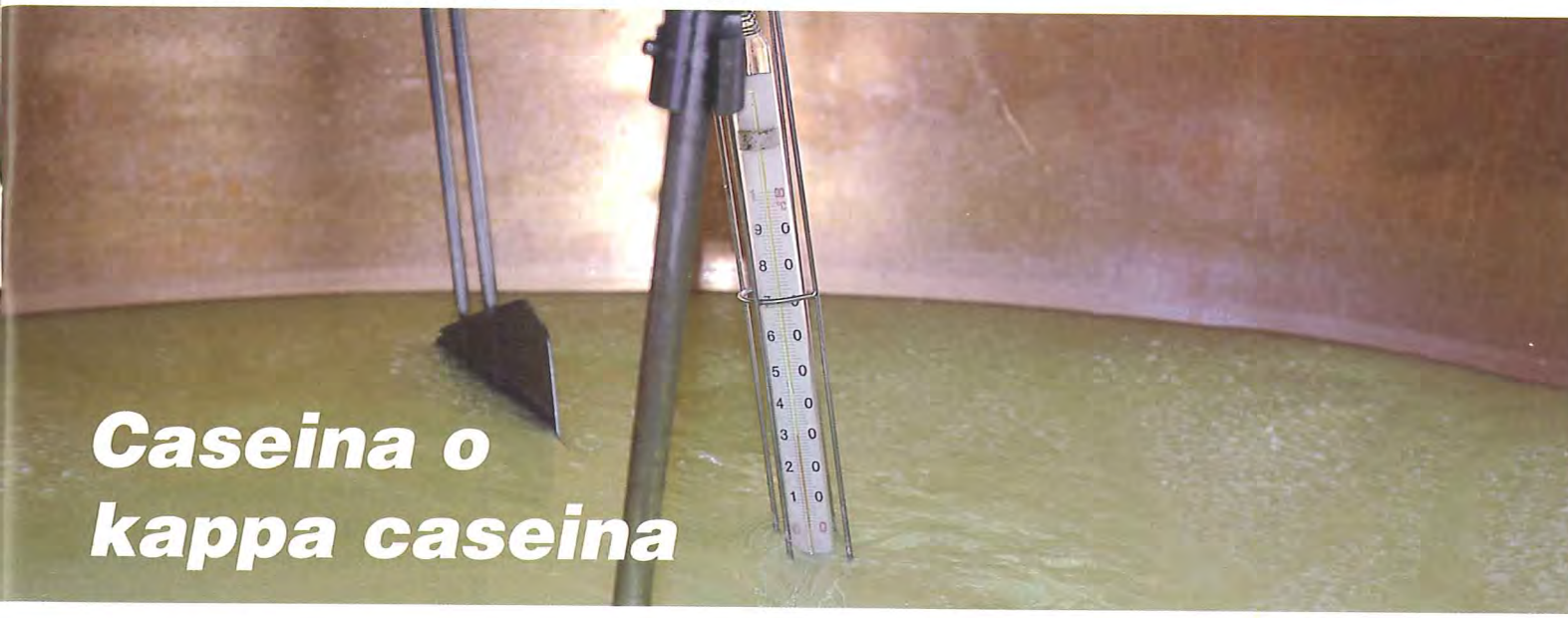
Analisi del latte per la produzione di formaggio



Caseina o kappa caseina

Il contenuto di caseina, analogamente al contenuto di proteine, è un carattere per la quantità di una sostanza del latte. Per la kappa caseina, si misura invece la parte di kappa caseina con la variante B. Un'elevata parte di kappa caseina B porta una maggiore resa casearia e buone caratteristiche di coagulazione.

Il latte con un'elevata parte di kappa caseina B presenta un minore tempo di coagulazione e la cagliata è più consistente.

HANNES JÖRG, QUALITAS ◇ Le possibilità relative alla determinazione del contenuto di kappa caseina e della determinazione della proporzione delle varianti A e B della kappa caseina hanno portato una lieta domanda di analisi del latte. La denominazione e la corrispondenza tematica hanno però provocato alcune confusioni. Al laboratorio, distinguiamo tra il contenuto di caseina, la kappa caseina nel latte di cisterna e la kappa caseina del singolo animale.

Contenuto di caseina

Il contenuto di caseina è un valore per la quantità di caseina nel latte e indica la quantità di proteine del latte che possono trovarsi nel formaggio. Il contenuto di caseina è da valutare in rapporto al contenuto di proteine. Il contenuto di caseina normale si trova tra 78 e 80% del contenuto delle proteine del latte. Quindi, con un contenuto di proteine di 3.4, il contenuto di caseina dovrebbe essere tra 2.65 e 2.72. Il contenuto di caseina, paragonato al contenuto totale delle proteine, è un valore più attendibile per indicare le proteine del latte valorizzabili.

Tipo di kappa caseina

Qualitas SA è in grado di determinare il tipo di kappa caseina di una singola bovina mediante un campione di latte. Le vacche producono il latte sempre conformemente al loro genotipo. Il foraggiamento non ha nessun influsso. Una selezione mirata riguardo la kappa caseina inizia con la tipizzazione del genotipo delle vacche. Ogni vitello ottiene una variante proteica dal padre e una dalla madre. La trasmissione della variante A o B ha la medesima probabilità. Per la tipizzazione di una singola bovina è necessaria una sola analisi di un campione di latte. L'allevatore interessato può ordinare l'analisi al momento del controllo del latte annunciandolo al controllore che contrassegnerà la bottiglietta del rispettivo campione con un'etichetta arancione-rossa. Accoppiamenti tra tori AB e vacche AB producono discendenti con 25% BB, 50% AB e 25% AA. Le bovine con genotipo AA possono essere escluse dall'allevamento o accoppiate in maniera mirata con tori BB.

Kappa caseina nel latte di cisterna

La composizione della kappa caseina nel latte di cisterna è un carattere qualitativo del latte. La kappa caseina B, paragonata alla variante A, ha un maggior valore durante la trasformazione in formaggio grazie ad una maggiore resa casearia e migliori caratteristiche di coagulazione. Per ottenere una composizione attendibile del contenuto del latte di cisterna si consigliano quattro analisi l'anno.

Il valore kappa caseina medio nel latte di cisterna di aziende della razza Bruna si trova a 63%. Le altre aziende mostrano delle differenze enormi e in effettivi Holstein, i valori sono di regola inferiori a 10%. Il valore kappa caseina nel latte di cisterna può essere migliorato a medio e lungo termine con la considerazione del genotipo kappa caseina durante la selezione delle bovine e la scelta dei tori d'allevamento. ◆