



S. Malleci, fonte Fata

di Attilio Rossoni, Enrico Santus

Oggigiorno si abusa del termine qualità soprattutto nel settore lattiero caseario andando ad etichettare, come prodotti di qualità, anche prodotti senza alcun pregio. La qualità non è solo un concetto da vendere sulla carta, ma, anzi, va ricercata e costruita fin dal principio, partendo da ciò di cui le vacche si alimentano, dalla genetica degli animali e dai processi tecnologici di trasformazione e stagionatura.

Solo un'azione sinergica sui diversi fronti può portare ad avere effettivamente un prodotto di alta qualità.

Oggi è possibile operare su vari parametri che hanno un impatto diretto sulle caratteristiche casearie del latte, quali il con-

tenuo in caseina, la presenza di sporigeni, il contenuto in cellule somatiche, ecc..

Di recente è possibile, grazie al test kappa, monitorare anche il contenuto in k-caseina B di ogni singola partita di latte.

Questo parametro differisce dagli altri perché è influenzato esclusivamente dalla genetica degli animali allevati e, di conseguenza, è facile intervenire su di esso anche se, poi, i miglioramenti sono lenti da vedersi sul campo.

Di seguito analizziamo quali vantaggi possono ottenere i vari protagonisti del settore lattiero caseario da un utilizzo sistematico del test kappa.

Il singolo allevatore

Ogni singolo allevatore può, grazie al test kappa, monitorare con

I vantaggi che l'utilizzo del test kappa può dare ad allevatori, caseifici, consorzi di tutela ed enti territoriali.

costi contenuti la qualità del proprio latte e, se attua opportune scelte selettive, potrà, nell'arco di qualche anno, presentarsi sul mercato con un prodotto di qualità. Per mantenere tale qualità non sarà necessario, inoltre, attuare piani alimentari più costosi o scelte di gestione particolarmente complicate. Il miglioramento qualitativo sarà un valore aggiunto della propria mandria che permetterà all'allevamento di porsi sul mercato con un prodotto diverso dalla maggior parte degli allevatori.

Questo vantaggio, inoltre, può essere di maggior impatto per allevamenti medio-grandi che attuano piani di miglioramento per la k-caseina, in quanto, avendo un potere contrattuale maggiore, hanno più possibilità di valorizzare la maggior qualità del loro latte.

La Qualità va costruita



Grazie al test kappa è possibile genotipizzare ogni singola vacca, così da attuare piani di miglioramento che ottimizzino sia i tempi che l'entità del miglioramento aziendale.

Il caseificio industriale o cooperativo

Senza ombra di dubbio il caseificio è quello che può trarre i maggiori vantaggi dall'attuazione di un piano di controllo della qualità del latte, conferito dai singoli allevatori, perché ciò gli permette di operare sotto due aspetti: controllare le linee di produzione e attuare un paga-

mento del latte maggiormente legato all'effettiva resa economica dello stesso.

Per i caseifici che hanno diverse linee di produzione, grazie al controllo del contenuto in k-caseina B è possibile indirizzare le singole partite di latte per diverse linee di produzione, così da poter ottenere il migliore risultato economico.

Per quanto riguarda l'aspetto del pagamento a qualità, è interesse di ogni caseificio pagare il latte diversamente in funzione dell'effettiva resa che esso dà in caldaia e della qualità del prodotto finito: lavorare latte di

qualità scadente costa di più che lavorare un latte con buone caratteristiche casearie e la rendita economica di quest'ultimo è sensibilmente superiore.

I consorzi di tutela

Molto spesso si pensa che caratteristiche peculiari di prodotti tipici o di produzioni locali siano un bene intrinseco che non potrà mai cambiare oppure che, una volta controllati l'alimentazione o le tecniche di trasformazione, gli altri fattori, quali la genetica, siano ininfluenti. La storia e le scoperte scientifiche ci dimostrano, invece, che la realtà è ben altra:

These days the word "quality" has been widely misused, especially in the field of dairy industry. In fact, also some low quality products have been often labelled as "quality products". Quality cannot only be sold only in writing; it should be pursued and built starting from the beginning: from what the cows eat, from their genetics and from the technological methods adopted for processing milk and seasoning cheese. Only a synergetic action

involving all the elements can result in high quality products. The article explains the advantages the kappa test can offer to breeder, cheese makers, protection organizations and local organizations.

Heutzutage wird der Qualitätsbegriff v.a. im Milchverarbeitenden Gewerbe missbraucht, indem auch Erzeugnisse ohne jeden Wert zu Qualitätsprodukten gestempelt werden. Qualität ist kein kommerzi-

eller Papiertiger, sondern muss von Grund auf erforscht und aufgebaut werden, angefangen beim Kuhfutter, der Tiergenetik und den technologischen Verarbeitungs- und Reifungsverfahren. Nur gemeinsames Handeln an verschiedenen Fronten kann tatsächlich ein Qualitätsprodukt hervorbringen. Der Artikel beschreibt detailliert die Vorteile des Kappa-Tests für die Züchter, Käseereien, Schutzgenossenschaften und gebietsansässige Körperschaften.

alcuni importanti caratteri direttamente controllati dalla genetica, come la k-caseina, hanno un'influenza molto forte sulla resa e, soprattutto, sulla qualità delle produzioni.

Per questo, un consorzio di tutela, che intende mantenere e aumentare la qualità del prodotto tipico che esso rappresenta, ha tutto l'interesse sia a monitorare le caratteristiche del latte di partenza, sia a mettere in atto azioni che garantiscano l'aumento di contenuto di k-caseina B così da assicurarsi, negli anni, un prodotto di qualità sempre crescente che si possa

distinguere oggettivamente dai prodotti comuni.

Enti territoriali

Qualcuno si chiederà cosa c'entrano i comuni, le province, le regioni e le comunità montane in questo discorso. Non va mai dimenticato, invece, che tutta l'attività agricola è strettamente legata alle altre attività economiche del territorio e, spesso, può essere uno dei principali mezzi per mantenere vitali anche quelle località, spesso stupende, ma dove è difficile vivere.

In quest'ottica è chiaro che mettere in atto programmi di monito-

raggio e di aumento del contenuto di k-caseina B del latte può aiutare, anche a parità di latte prodotto e di alimento ingerito dagli animali, ad incrementare la resa economica per l'allevatore.

Ad esempio, nelle zone montane o in alcune zone del sud Italia, dove è praticamente impossibile aumentare la produzione foraggera del territorio, un intervento sulla k-caseina permette di aumentare le rese senza rendere necessario il trasferimento di ingenti quantità di materie prime e senza aumentare la produzione di reflui zootecnici.