

Analisi del latte per la produzione di formaggio



K-caseina B ELISA di campioni di latte di cisterna. Nel campione vuoto (1) non è stato aggiunto latte e quindi non contiene k-caseina B. Il campione positivo (8) con molta k-caseina B è praticamente incolore. I campioni blu scuro (3, 4 e 7) provengono da latte di cisterna con poca k-caseina B. I campioni blu chiaro (2, 5 e 6) sono di latte con molta k-caseina B.

Chi fa analizzare la k-caseina?

Tre gruppi ci inviano dei campioni per l'analisi della k-caseina nel latte di cisterna. La maggior parte dei campioni proviene da caseifici che fanno analizzare il latte di tutti i fornitori. Il secondo gruppo è composto dai concorsi k-caseina durante alcune esposizioni. Nel terzo gruppo troviamo singoli produttori. Riguardo alla tipizzazione k-caseina di singoli animali, si tratta di singole vacche per azienda fino alla tipizzazione di interi effettivi.

HANNES JÖRG, QUALITAS \diamond Da esattamente un anno, Qualitas SA ha introdotto l'analisi per la k-caseina nel latte. Inizialmente l'analisi si è limitata a campioni di latte di cisterna. Da inizio 2009, è possibile far tipizzare anche singole vacche. L'interesse dipende molto da ciò che avviene sul mercato del latte. In primavera, alcune aziende hanno cercato di trovare degli argomenti per una produzione di latte da caseificio.

Analisi del latte di cisterna

Durante il primo anno, sono stati analizzati 509 campioni di latte di cisterna. Il contenuto medio di k-caseina era di 47%. La media per le aziende che hanno partecipato ad una esposizione della razza Bruna ha raggiunto il 63%. Naturalmente c'erano anche aziende praticamente senza k-caseina B. Alcune aziende sono arrivate a valori superiori a 90.

Analisi ripetute

Le analisi ripetute di campioni provenienti dalla stessa azienda hanno presentato una modifica del valore

k-caseina di 5.4%. Le differenze sono nettamente maggiori in aziende piccole. Non è possibile spiegare queste differenze con la composizione del latte secondo le singole vacche. Anche differenze nell'analisi di medesimi campioni non possono spiegare la variazione. Probabilmente la ragione si trova nel metodo di raccolta dei campioni.

Prelievo dei campioni

Raccogliere un campione rappresentativo da una cisterna piena di latte non è facile e quindi, il prelievo può avere un influsso. Un'azienda con tre misurazioni ha per esempio mostrato valori di 72, 55 e 69. Il valore k-caseina di 55 non è spiegabile con la composizione del latte di cisterna. Per raggiungere un valore più esatto possiamo continuare a raccomandare quattro analisi per anno.

Tipizzazione di vacche

Quest'anno, gli allevatori hanno fatto tipizzare 1'014 bovine. 9% degli animali presentano il genotipo AA.

56% erano di tipo AB e 36% di tipo BB. Ciò corrisponde da una quota della variante k-caseina B di 63%. Degli animali analizzati, oltre 90% erano di razza Bruna e la parte di k-caseina risponde dunque alle attese.

L'identificazione dei campioni per la tipizzazione della k-caseina con l'etichetta rosso-arancio ha funzionato molto bene. Solo qualche controllore ha applicato l'etichetta un poco alla leggera. Alcuni campioni sono stati inviati due volte poiché al controllo lattiero successivo non erano ancora a disposizione dei risultati. Esistono aziende che hanno fatto analizzare tutto l'effettivo e che ora iniziano a selezionare gli animali sul geno-

tipo k-caseina. Sono pure state analizzate vacche in alpeggio e i risultati sono stati utilizzati per la ripartizione del formaggio.

Sempre più conosciuto a livello internazionale

In Italia, il test k-caseina è utilizzato nella medesima misura come in Svizzera. Sono stati analizzati alcuni campioni dalla Germania del Sud e anche la Bulgaria e l'Austria hanno richiesto dei test. Regolarmente si effettuano degli scambi di esperienze sull'analisi della k-caseina tra i laboratori a Bolzano e a Zugo. [34] ◆