

JOLANTA KRÓL¹, ANETA BRODZIAK², AGNIESZKA ZABORSKA¹, ZYGMUNT LITWIŃCZUK²

¹Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

²Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

ZAWARTOŚĆ BIAŁEK SERWATKOWYCH I WITAMIN LIPOFILNYCH W MLEKU CZTERECH RAS I KRÓW UTRZYMYWANYCH W INTENSYWNYM SYSTEMIE PRODUKCJI

Celem badań było oznaczenie zawartości białek serwatkowych i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach w próbkach mleka czterech ras krów utrzymywanych w Polsce, tj. holsztyńsko-fryzyjskiej, montbéliarde, jersey i simentalskiej. Analizy jakościowe i ilościowe wybranych białek serwatkowych, tj. α -laktoalbuminy (α -La), β -laktoglobuliny (β -Lg), albuminy serum (BSA), laktoferyny i lizozymu, oraz witamin lipofilnych (A, D₃ i E) przeprowadzono stosując metodę RP-HPLC. Stwierdzono, że rasa krów istotnie wpływała na poziom białek serwatkowych i witamin lipofilnych w mleku. Najniższe ilości tych składników stwierdzono w mleku krów rasy holsztyńsko-fryzyjskiej. Mleko krów simentalskich zawierało istotnie najwięcej substancji przeciwutleniających, tj. witaminy A – 0,465 mg L⁻¹, E – 1,302 mg L⁻¹ i D₃ – 0,653 μ g L⁻¹, przy P \leq 0,05, a także β -laktoglobuliny (3,28 g L⁻¹, przy P \leq 0,01). Dodatkowo, mleko od krów rasy simentalskiej charakteryzowało się wyższą zawartością białek antybakteryjnych – laktoferyny i lizozymu (odpowiednio: 121,23 mg L⁻¹ przy P \leq 0,01 i 9,66 μ g L⁻¹ przy P \leq 0,05) w porównaniu z surowcem od innych ras krów.

Odnośnik do oryginalnej pracy:

<https://doi.org/10.15567/mjekarstvo.2017.0102>