

ANNA WOLANCIUK¹, JOANNA BARŁOWSKA¹, ANETA BRODZIAK², BARBARA TOPYŁA¹

¹Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

²Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła, Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

WPŁYW FAZY LAKTACJI I SEZONU PRODUKCJI NA STAN DYSPERSJI TŁUSZCZU W MLEKU KRÓW RÓŻNYCH RAS

Oceniano wpływ fazy laktacji i sezonu produkcji na stan dyspersji tłuszczu mleka krów różnych ras. Łącznie oceniono 738 próbek mleka, w tym 196 od krów rasy polskiej holsztyńsko-fryzyjskiej odmiany czarno-białej, 168 od krów rasy jersey, 185 od krów polskich czerwonych i 189 od białogrzbietych. Próbkę mleka pobierano indywidualnie od każdej krowy w dwóch sezonach produkcyjnych, tj. wiosenno-letnim (maj – lipiec) i jesienno-zimowym (grudzień – marzec). Wyróżniono 3 fazy laktacji krów: do 120. dnia, od 121. do 200. dnia, powyżej 200. dnia. W pobranych próbkach mleka oznaczono procentową zawartość tłuszczu oraz jego stan dyspersji (wyrażony średnią powierzchnią kuleczek, ich obwodem i przeciętną średnicą). Wykazano, że faza laktacji oraz sezon produkcji (związany z sezonem żywienia) w znacznym stopniu różnicują zawartość i stan dyspersji tłuszczu mlekowego. Wraz z zaawansowaniem laktacji wzrastała zawartość tłuszczu w mleku oraz jego stan dyspersji. Istotnie ($p \leq 0,01$) zmniejszała się przeciętna średnica i pole powierzchni kuleczek tłuszczowych mleka. Największymi rozmiarami charakteryzowały się kuleczki tłuszczu mleka pozyskiwanego w początkowej fazie laktacji (do 120. dnia – 2,90 μm). Mleko produkowane w sezonie jesienno-zimowym charakteryzowało się wyższą zawartością tłuszczu oraz istotnie ($p \leq 0,01$) większymi przeciętnymi rozmiarami kuleczek tłuszczowych.

Odnosnik do oryginalnej pracy:

<http://rn.ptz.icm.edu.pl/wp-content/uploads/2016/12/9-Wolanciuk-pol.pdf>