

JOLANTA KRÓL¹, ANETA BRODZIAK², WITOLD CHABUZ³, ZYGMUNT LITWIŃCZUK³, JOANNA BARŁOWSKA¹

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

²Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

³Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

WPLYW SYSTEMU ŻYWIENIA I SEZONU PRODUKCJI NA ZAWARTOŚĆ FRAKCJI BIAŁKOWEJ W MLEKU

Analizowano zawartość frakcji białkowej w mleku, ze szczególnym uwzględnieniem białek serwatkowych, w zależności od systemu żywienia krów (grupa 1 - ekstensywny, 2 - półintensywny, 3 - intensywny) oraz sezonu produkcji (wiosna-lato i jesień-zima). Analiza chemiczna paszy była podstawą do obliczenia pokrycia energetycznego i białkowego dawki pokarmowej. Łącznie oceniono 1 133 próbki mleka (550 zimą i 583 latem). Próbki mleka zostały zbadane pod kątem liczby komórek somatycznych (SCC), podstawowego składu chemicznego, kazeiny i białek serwatkowych: α -laktalbuminy, β -laktoglobuliny, albuminy surowicy bydlęcej (BSA), laktoferyny i lizozymu. Stwierdzono wyższą zawartość białka ogólnego, w tym kazeiny, w mleku uzyskanym od krów utrzymywanych w gospodarstwach półintensywnych i intensywnych. Jednakże, mleko pobrane od krów żywionych zgodnie z grupą 1, która opierała się na paszach z trwałych użytków zielonych, miało najwyższe stężenie głównych białek serwatkowych - zarówno latem (pastwisko i siano), jak i zimą (siano i kiszonka z siana). Wraz ze wzrostem udziału kisonki i pasz przemysłowych w dawce pokarmowej, zawartość białek serwatkowych - głównie β -laktoglobuliny i laktoferyny - zmniejszała się, co potwierdzają uzyskane współczynniki korelacji ujemnej.

Odnośnik do oryginalnej pracy:

<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2019.0202>