








Sortbroget Jysk Malkerace. Arkivfoto: Irene Brandt-Møller

Avl af oprindelige racer kan skabe fundament for ny nicheproduktion

KRONIK: Det økologiske landbrug har gennem de seneste år været inde i en positiv vækst, som bygger på forbrugertillid, bæredygtighed, innovation og stærke værdier. Det afspejles blandt andet i en markedsandel på 32 pct. for økologisk konsummælk i butikkerne.

-  Af Ekstern skribent
-  10. oktober 2019, 10:37
-  Læsetid: 3 minutter
-  [Mark og stald](#)
-  [Kvæg](#), [Kronik](#)

Af Helene Uller-Kristensen, Kommunikation, ICROFS

Organic-RDD projektet SOBcows har dels haft som formål at gavne den økologiske produktion ved at udvikle avlslinjer, der er velegnede til økologisk produktion, og dels har projektet haft som formål at bane vej for, at mejerierne kan skabe nye nicheprodukter på baggrund af viden om køernes avlsmæssige karakteristika.

SOBcows har fundet, at fedtsyresammensætningen i komælk varierer betydeligt og er påvirket af en række faktorer relateret til fodring, race og management. Fodring med græs- eller urtebaserede rationer øger mælkens indhold af umættede C18-fedtsyrer, og tilsvarende øger fodring med mættet fedt (f.eks. palmeolie) indholdet af palmitin- og stearinsyre (C16:0 og C18:0) i mælkefedtet.



*Helene Uller-Kristensen. Foto:
ICROFS*

Data fra projektet viser også, at Jersey adskiller sig fra de øvrige racer ved en højere andel mættede fedtsyrer og en tilsvarende lavere andel umættede fedtsyrer. Desuden ses det, at fedtmobilisering i starten af laktationen påvirker fedtsyreprofilen i mælken, og at andelen af mono-umættede fedtsyrer er størst i perioden, hvor køerne mobiliserer. Endelig viser data fra projektet en avlsmæssig variation for de enkelte fedtsyregrupper, og det er derfor muligt at påvirke sammensætningen af mælkefedtet gennem avl.

Kan man markedsføre mælk med et højere niveau af umættede fedtsyrer og et lavt niveau af palmitinsyre, når forskningen i forhold til human sundhed og fedtsyrer til stadighed er under diskussion? Kan man med udgangspunkt i bevarelse af gamle racer sikre vores biodiversitetsforpligtelser og markedsføre

høj kvalitets mejeriprodukter baseret på disse? Og går vi på kompromis med smag eller tekstur, når produkter produceres med en høj andel umættede fedtsyrer?

Det var blot nogle af diskussionspunkterne på en nyligt afholdt workshop i regi af SOBcows.

På dagens workshop kom det frem, at mejeriprodukters smag, lugt og konsistens potentielt påvirkes af fedtsyreprofilen. Fedtrige produkter som smør, smørbare blandingsprodukter og ost vil få en blødere tekstur og vil lettere blive udsat for oxidation og dermed have en højere risiko for harskning, afhængigt af hvor meget man skubber andelen af umættede fedtsyrer.



Læs også:

[Avlsmål for en økologisk malkeko er ikke lige om hjørnet](#)

Om mejerierne vælger at markedsføre ost på baggrund af den kulturhistoriske fortælling, de gamle racer repræsenterer, eller om mejerierne sætter fokus på niveauet af umættede fedtsyrer, så afhænger potentialet af, om mejerierne i fremtiden vil afregne mælken for særegne raceegenskaber eller for de enkelte fedtsyrefraktioner - frem for at betale for den samlede fedtfraktion, som det ses i dag.

Samlet set konkluderer SOBcows, at der er et betydeligt avlsmæssigt potentiale. Hvis der kommer en efterspørgsel efter mejeriprodukter med særlige egenskaber, er det oplagt at ændre det avlsmæssige niveau i gunstig retning og

samtidigt udnytte de fodringsmæssige muligheder for at producere mælk med en potentielt sundhedsfremmende fedtsyreprofil.

Projektet SOBcows er en del af Organic RDD 2-programmet, som koordineres af ICROFS (Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer). Det har fået tilskud fra Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) under Fødevareministeriet.