

FOKUS

Data er klar: Økologer gør klar til at avle efter sundere fedt i mælken

Omfattende registreringer af fedtsyrer hos danske køer gør det muligt at avle efter sundere mælkefedt, viser projekt.

Af Peter W. Mogensen
pwm@landbrugsmedierne.dk
tlf. 33 39 47 52

Fedt ikke bare er fedt. Der findes sunde, umættede fedtsyrer og mindre sunde fedtsyrer i form af det mættede fedt. Og hvis kvægbrugere og mejerierne vil det, er det nu muligt at avle specifikt efter køer med en højere andel af sunde, umættede fedtsyrer.

Det er en af flere konklusioner i projektet SOBcows, som lægges frem på en temadag i næste uge.

Projektets formål var at øge omfanget og rentabiliteten af økologisk mælkeproduktion, og projektleder Morten Kargo, Aarhus Universitet og Seges, ser en oplagt mulighed i at inddrage avl efter sundere fedtsyrer i mælken. Herved får mejerierne mulighed for at fremstille nye mælketyper, som tilgodeser de forbrugere, som ønsker mælk med sundere fedtprofiler.

Registreringerne er klar

Som led i SOBcows blev mælken fra samtlige ydelseskontrollerede køer igennem to et halvt år analyseret for andelen af mættet og umættet fedt ved hver eneste ydelseskontrol. RYK har siden besluttet at fortsætte registreringerne.

»Dermed har vi alle de relevante data til rådighed for at indføje typen af mælkefedt i avlsmålet. Det gælder både for konventionelle og økologiske



SOBCOWS PROJEKTET

- Formål:** At øge omfanget og rentabiliteten af den økologiske mælkeproduktion. Projektet skal gavne den økologiske produktion ved dels at udvikle avlslinjer, der er bedre egnede til økologisk produktion, dels at bane vej for, at mejerierne kan skabe nye nicheprodukter på baggrund af viden om køernes avlsmæssige karakteristika.
- Deltagere:** Aarhus Universitet, Seges, RYK, VikingGenetics, NorgGen og det økologiske mejeri Naturmælk.

køer«, fortæller Morten Kargo.

Smager forskelligt

I projektet har man ad to omgange fremstillet oste med forskellige niveauer af umættet og mættet fedt.

Smagstesten af de første oste, som blev fremstillet hos Naturmælk i Tinglev, viste at osten med mere umættet fedt smager bedst. Smagstesten af de sidste oste, som blev produceret på Osteriet i Hinge, er endnu ikke gennemført.

Indehaverne af Osteriet i

Mejerist Mogens Jensen (t.v.) og mejerimedarbejder Balazs Szeekeres har været med til at fremstille oste på basis af mælk med et særligt højt indhold af umættet fedt. Foto: Peter W. Mogensen.

Hinge med tilhørende mælkeproduktion, Erene og Evald Vestergaard, valgte efter en screening af køernes fedtprofiler at inddele køerne i to grupper efter mængden af umættet fedt.

Data fra ydelseskontrollen viste, at køerne i den bedste femtedel havde 38 pct. umættet fedt, imens gennemsnittet for besætningen var 32 pct.

Datasættet viste også, at en enkelt ko havde over 45 pct. umættet fedt.

»Den variation understreger, at der er noget at avle efter. Vi kan delvist fodre os til mere umættet fedt ved at fodre med græs, men vi skal også bruge avlen, så vi kan optimere indtjeningen på mælken«, mener Evald Vestergaard.

Landmand vil lave mælk til de kræsne

Evald Vestergaard er klar til at rykke sin produktion ekstra meget for at producere det, som forbrugere først efterspørger om nogle år.

Af Peter W. Mogensen
pwm@landbrugsmedierne.dk
tlf. 33 39 47 52

Det kan godt være, at der ikke er et betydeligt marked for den type mælk lige nu. Men hvis mejeridirektøren kan

se et potentiale på længere sigt, er jeg klar til omstilling nu.

Økologisk mælkeproducent Evald Vestergaard, Hinge, er ikke bange for at være frontløber.

Derfor håber han også på, at det bliver muligt at inddrage fedtprofilen i avlsarbejdet, så hans besætning over de kommende generationer producerer mælk med sundere fedtsyrer.

»Jeg har det grundlæggende sådan, at vi skal rykke os i takt med forbrugere. Og det kan godt være, at de ikke er helt



klar til den type mælk endnu, men jeg tror på, at det kan blive en parameter, som vi skal sælge vores produkter på om få år«, vurderer Evald Vester-

Det kan godt være, at forbrugere ikke er helt klar til mejeriprodukter med sundere fedtsyrer. Men jeg tror på, at det bliver et parameter, som vi skal sælge produkterne på om få år.

Evald Vestergaard, Hinge.

gaard.

Alle skal med

Den erfarne mælkeproducent er dog også bevidst om, at hvis

man eksempelvis vil ændre avlsmålet for at ændre mælkenes sammensætning, skal beslutningen forankres i mange led. Det er ikke nok, at han alene tror på og vil i den retning.

»Det kræver jo, at vi er en kritisk masse i form af landmænd, som vil efterspørge det avlsmål, og mejeriet skal også kunne se en forretning. Og vi skal også være klar på at fortælle forbrugere, hvad den type mælk kan i forhold til standardmælk«, mener Evald Vestergaard.



- Erene og Evald Vestergaard, Hinge
- 180-200 køer, fortrinsvis krydsninger
- Økologi
- Eget mejeri og andelshaver hos Naturmælk