



NEWSLETTER

I Titoli Nel Latte Non Dipendono Solo Dalla Genetica

Negli allevamenti moderni non si punta solo a produrre più kg di latte, ma anche più kg di proteina e grasso nel latte, importanti fattori che determinano la qualità del latte prodotto. I titoli del latte non dipendono solo dalla genetica ma anche e soprattutto da come lavora il rumine: se il rumine stesso non è stabile e sano, la genetica dell'animale non potrà esprimersi adeguatamente. Un rumine con un pH alto, fermentazioni regolari e una flora microbica attiva permetterà di produrre più latte, più grasso e più proteina e lo farà in maniera costante.

Il **grasso nel latte** è il risultato delle fermentazioni che producono acetato, a sua volta derivanti dalla degradazione della fibra. Quando il pH scende al di sotto di 5,8, la fermentazione della fibra rallenta in quanto i batteri cellulolitici non sopravvivono a pH inferiore e il grasso nel latte cala. È un fenomeno chiamato milk fat depression. Il melasso aiuta a prevenire questo problema:

- Rendendo la razione più omogenea, si limita la selezione e si favorisce una maggior ingestione di fibra;
- Portando zuccheri rapidi e semplici da fermentare che aiutano a mantenere un pH più stabile nel tempo

Entrambi questi fenomeni favoriscono l'ambiente ideale e il substrato necessario per far lavorare adeguatamente i batteri cellulolitici, che a loro volta produrranno più acetato, e quindi più grasso.

La **proteina nel latte** dipende invece da quanta proteina microbica viene prodotta nel rumine, in quanto essa copre per quasi il 50% il fabbisogno totale proteico della vacca. Le fermentazioni ruminali liberano azoto che viene recuperato dai batteri per la sintesi della proteina microbica, ma per fare ciò, è necessaria energia. Se non viene fornita sufficiente energia al rumine, una parte dell'azoto si perderà come ammoniaca e aumenterà l'urea nel latte. Per evitare questo spreco, fornire zuccheri al rumine è la strategia più efficace per garantire una funzionale ed efficiente produzione di proteina microbica, e quindi di proteina nel latte.

Il **livello di zuccheri raccomandato** in razione per raggiungere questi risultati è del **6 – 8%** sulla sostanza secca.

Si può dire, quindi, che il segreto per un latte di qualità è un rumine altamente performante che, insieme ad una genetica d'eccellenza, garantirà valore aggiunto al vostro latte.

