

SCHWEIZERISCHE VEREINIGUNG FÜR TIERPRODUKTION (SVT)

Swiss Association for Animal Production Association Suisse pour la Production Animale

Frühjahrstagung 2008

*Aktuelle Forschung in der Schweiz im Bereich Tierproduktion
Zusammenfassung der Vorträge*

Donnerstag, 27. März 2008

Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft, Zollikofen

Schafmilch ist ein hochwertiges Nahrungsmittel

Jürg Maurer, Walter Schaeren

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), 3003 Bern

Die Ziele der Erhebung bestanden darin, die Zusammensetzung und Qualität von Schafmilch besser umschreiben zu können, sowie mögliche Unterschiede zwischen den zwei in der Schweiz am häufigsten gehaltenen Schafrassen (Lacaune, Ostfriesisches Milchschaaf) aufzuzeigen. Die Keimzahlen in den Lieferantenmilchproben waren sehr tief. In einzelnen Fällen wurden allerdings auch sehr hohe Werte gefunden. Sporen von Buttersäurebazillen konnten in allen Milchproben nachgewiesen werden. Häufig waren die Gehalte derart hoch, dass sie zu Problemen bei der Käsebereitung führen könnten. Humanpathogene Erreger wurden in keiner Probe gefunden. Die Milch von Lacaune unterscheidet sich gegenüber der Milch der Ostfriesischen und der Kreuzungstiere signifikant im Fettgehalt jedoch nicht im Protein- und Laktosegehalt. Die Ostfriesischen Milchschaafe unterschieden sich mit ihrem tieferen Zellzahlgehalt in der Lieferantenmilch signifikant von Lacaune und Kreuzungstieren. Mögliche Ursachen könnten sein, dass die Ostfriesischen Milchschaafe schon besser auf tiefe Zellzahlen selektioniert wurden. Der Gefrierpunkt von Schafmilch lag im Durchschnitt deutlich tiefer als in Kuhmilch.