



30. August 2021

Mediendossier

Zusatzinformationen – Kompetenzzentrum Rohmilchprodukte

Kontext

Die Schweiz, ein Land der Wiesen, der Kühe und der Milch, ist auch ein Land des Käses, der zu 62 % im Inland konsumiert und zu 38 % exportiert wird: Im Jahr 2020 wurden von 203'791 Tonnen produziertem Käse 77'124 Tonnen im Wert von 693,8 Millionen Franken exportiert (Quelle: Switzerland Cheese Marketing). Ein grosser Teil der Käsesorten werden aus Rohmilch hergestellt.

Rohmilchkäse erfreut sich immer grösserer Beliebtheit, nicht nur wegen seiner geschmacklichen Eigenschaften, sondern auch weil sein positiver Einfluss auf die Gesundheit zunehmend wissenschaftlich belegt wird: Die mikrobielle Vielfalt der Rohmilch beeinflusst die mikrobielle Vielfalt des Darms, die für das Funktionieren des Körpers und seine Widerstandsfähigkeit gegen Infektionen und Allergien unerlässlich ist. Zudem muss Rohmilchkäse die gleichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen wie Käse aus pasteurisierter Milch.

Die positiven Auswirkungen von Rohmilchprodukten auf die Gesundheit sind langfristig und multifaktoriell, was schwer zu dokumentieren und zu quantifizieren ist. Die Risiken hingegen sind oft kurzfristiger Natur und haben eine eindeutige Ursache, wie z. B. eine mikrobielle Lebensmittelvergiftung. Insgesamt ist es wichtig, dass die negativen Auswirkungen nicht überschätzt und die positiven Auswirkungen nicht unterschätzt werden.

Eine der Herausforderungen der wissenschaftlichen Forschung des Kompetenzzentrums Rohmilchprodukte ist es, die wertvollen Eigenschaften von Rohmilchprodukten zu optimieren und gleichzeitig deren mögliche Risiken zu minimieren.

Partner des Kompetenzzentrums

1. **Agroscope:** leitet das Begleitgremium des Zentrums; ist verantwortlich für die Konzeption, die Umsetzung und Auswertung der Projekte und Versuche; stellt das erforderliche wissenschaftliche und technische Personal zur Verfügung; stellt bei Bedarf die für die Messungen notwendigen Geräte bereit und installiert diese auf den Praxisbetrieben. Die Erhebungen erfolgen durch Agroscope, unterstützt durch das Personal des Kantons und durch die Praxisbetriebe.



Kanton Freiburg/Grangeneuve: ist zuständig für die operative Leitung des Zentrums; stellt das Personal zur Verfügung für die technische Unterstützung und Überwachung der Projekte und Versuche im Umfang von einer Stelle (80-100 %); gewährleistet die erforderliche Infrastruktur für die Durchführung der Projekte und Versuche am Landwirtschaftlichen Institut Grangeneuve; stellt bei Bedarf weitere Infrastrukturen (z. B. Arbeitsräume) zur Verfügung, die für den Betrieb des Kompetenzzentrums oder für die Durchführung von Projekten notwendig sind. Die Ausbildungs- und Beratungsdienste sorgen für den Wissenstransfer in die Praxis innerhalb des Kantons.

Externe Begleitgruppe

Die «externe Begleitgruppe», die die Milch- und Käsebranche vertritt, unterstützt das Zentrum bei der inhaltlichen Ausrichtung seiner Forschungsarbeiten. Sie setzt sich zusammen aus Delegierten der Schweizer Milchproduzenten (SMP), des Clusters Food & Nutrition, Fromarte, Liebefeld Kulturen AG, Interprofession du Gruyère, Interprofession Vacherin Fribourgeois, Casei, Agridea und Cremo.

Forschungsthemen

Die erste gemeinsame Forschungsarbeit wird ab September 2021 für ein Jahr laufen. Sie besteht aus drei Versuchen und hat folgende Zielsetzungen:

1. Besseres Verständnis der Mikrobiota von Rohmilch und Rohmilchkäse durch Vergleichen der Ergebnisse der klassischen mikrobiellen Analytik und der Resultate der modernen Methoden der Molekularbiologie (Hochdurchsatz-Sequenzierung).
2. Entwicklung eines einfachen Verfahrens zur selektiven Anreicherung von Bakterien mit positiven Wirkungen, das bei der handwerklichen Käseherstellung verwendet werden kann und zur Produktauthentizität und -vielfalt beitragen.
3. Bestimmung des Einflusses von verschiedenen Wärmebehandlungen und Anreicherungsverfahren auf die gesundheitlichen Auswirkungen bestimmter Molkenproteine. Die Molke aus der Rohmilchkäseproduktion wird häufig an Schweine verfüttert, obwohl sie reich an Proteinen ist, die für die positiven Auswirkungen von Rohmilch auf das menschliche Immunsystem mitverantwortlich sind. Die Innovationen zielen darauf ab, die Verwendung von Molke als Lebensmittel zu fördern und damit auch die Wertschöpfung für die Branche zu steigern.

Die Versuche werden an den Standorten Grangeneuve (Käseproduktion, klassische Mikrobiologie) und Liebefeld (Käseproduktion, Molekularbiologie, chemische und biochemische Analysen, Sensorik) durchgeführt. Die verwendete Milch stammt von Kühen des neuen Landwirtschaftsbetriebs der Schule und der untersuchte Käse ist der Vacherin Fribourgeois AOP (ein Käse mit hoher mikrobieller Vielfalt).