

Tőgyegészség hatása a kecsketej alvadási tulajdonságaira

Lukács Gábor

Állattenyésztő mérnök, alapképzés (BSc), Nappali munkarend

Állattenyésztési Tudományok Intézet

Belső témavezető: Dr. Pajor Ferenc, egyetemi docens, Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem, Szent István Campus, Állattenyésztési Tudományok Intézet, Állattenyésztéstechnológiai és Állatjóléti Tanszék

A kecsketej rendkívül sok egészséget támogató hatással rendelkezik, többek között antikarcinogén, és gyulladáscsökkentő hatása is van. Az emészthetősége is sokkal kedvezőbb a tehéntejhez viszonyítva zsírgolyócskák homogenitása és apró mérete miatt. A csecsemők táplálásában, anyatej hiány esetén természetes, remek alternatívát szolgáltat a kecsketej, mértéktartó itatás mellett. A gyermekek fejlődéséhez továbbá a taurin és karnitin tartalma miatt is hozzájárul, a taurin növekedés serkentő hatású, a karnitin hiány esetében pedig nő a gyermekeknél a szívritmuszavar, encefalopátia, és epilepszia kialakulásának kockázata. Szűk kazein: savó aránya miatt magasabb biológiai értékű fehérje forrást jelent a nyers kecsketej, mint a tehéntej.

A kutatás során a kecsketej szomatikus sejtszámának, bakteriológiai összetételének, beltartalmának hatását vizsgáltuk, hogy az miként befolyásolja a sajt készítést, sajtkihozatal és makrotápanyag összetétel szempontjából.

A vizsgálat során 70 kecskétől összesen 840 db, 50 ml-es tejmintát vettünk. A tejmintákat alacsony és magas szomatikus sejtszám alapján különítettük el „A” és „M” csoportokba. Csoportonként 7-7 darab alvadék mintát készítettünk.

A vizsgálatok alapján a következőket lehet levonni. A dolgozatban említett tőgyegészségügyi problémák negatív hatással vannak a tej szárazanyag tartalmára, tejszír tartalmára, tejcukor tartalmára. Továbbá növelik a savó frakció szárazanyag tartalmát, a savó szárazanyag zsír és fehérje tartalmát, csökkentik annak tejcukor tartalmát, így negatív hatást gyakorolnak a keletkező alvadék kihozatali arányára, tömegére és a beltartalmi értékek transzformációjára, továbbá csökkentik az alvadék keménységét. A vizsgált tőgyegészségügyi problémák növelik a tej és a savó elektromos vezetőképességét, színüket vörösebb, kékesebb árnyalatúvá teszik, a kémhatásukat lúgosítják.