

Den bedste start med den bedste råmælk

Mette Marie Løkke, PhD, postdoc, Aarhus Universitet og Rikke Engelbrecht, PhD, kalverådgiver, Vestjysk Landboforening

Den nyfødte kalv skal hurtigst muligt efter fødslen have råmælk af god kvalitet. I et nyligt afsluttet projekt i samarbejde mellem SEGES, Vestjysk Landboforening og Aarhus Universitet blev kvaliteten af dansk råmælk undersøgt. Det anbefales at udmalke råmælken, tjekke kvaliteten med hensyn til antistofindhold og fodre kalven afhængig af race med 3-4 liter råmælk med antistofindhold på over 50 g/liter så hurtigt som muligt efter kælvning.

Indlægget skitserer hvilke metoder, der er sikre og lette at anvende i praksis, så du selv har et bedre beslutningsgrundlag for at træffe det rette valg i din besætning. Én ting er dog helt sikkert, øjet alene kan ikke bestemme om råmælkens kvalitet er høj eller lav. Derfor er det vigtigt, at der er noget udstyr, der kan gøre arbejdet for dig.

I undersøgelsen kiggede vi på forskellige metoder til måling af antistofindholdet i råmælken. Der blev således lavet en evaluering af forskellige "on-farm" målemetoder og resultaterne blev sammenholdt med de sande resultater fra laboratoriet. Råmælkens sammensætning varierede meget fra prøve til prøve, hvilket gør det mere vigtigt at måle kvaliteten hver gang.

Antistofferne i råmælken udgjorde 30-60 % af proteindelen i råmælksprøverne, og vi fandt, at både et kolostrometer og brix kan benyttes til at måle proteinindholdet og kan derfor bruges til at screene kvaliteten. Signalet på kolostrometret var dog også influeret negativt af fedtindholdet, som også varierede en del. Ydermere fandt vi, at grænserne på kolostrometret var for lave, og at man i stedet for en nedre grænse på 1035 bør bruge en nedre grænse på 1045, og at grænsen, for hvornår råmælken bedømmes som god, bør flyttes fra 1045 til 1050.

For brix fandt vi en overbevisende sammenhæng med proteinindhold, og at grænsen, for hvornår råmælken bedømmes som god, bør være brix 22. Hvis man ikke har adgang til anden og bedre råmælk, kan man godt gå ned til brix 21. I vores undersøgelse lavede vi en screening af råmælkskvaliteten indsamlet fra forskellige typer besætninger både konventionelle og økologiske, forskellige racer samt forskellige besætningsstørrelser. Vi fandt, at det var meget vigtigt, at råmælken blev udmalket så hurtigt som muligt efter kælvning, da indholdet af antistoffer faldt jo længere tid, der var gået siden kælvning. Således anbefales det at malke, så vidt muligt, senest 5 timer efter kælvning. Derimod fandt vi ingen systematiske variationer imellem racer, besætningstyper eller besætningsstørrelser.

Desuden har vi kigget på bakterieniveauerne i danske malkekøers råmælk. Råmælk har fra naturens hånd et lavt indhold af bakterier, men ved udmalkning og håndtering forurenes råmælken, og ved opbevaring vokser bakterieantallet yderligere, således havde ca. en tredjedel af de 41 testede prøver for højt indhold af bakterier. Det anbefales at opbevare overskydende råmælk højst én dag i køleskab og ellers at fryse den ned til senere brug. Her skal man så være påpasselig med, hvordan den tøs op igen.

Der er udfordringer, men også løsninger som skitseres i indlægget, så du på baggrund af de nyeste anbefalinger selv kan tage fat om problemstillingerne og mulighederne i netop din besætning.

Vi har fulgt seks landmænd tæt, hvor vi har undersøgt malkerutinerne og en ændring heraf på bakterieindholdet i råmælken – måske noget af dette kan overføres til dine egne forhold. Det viste sig, at gårde, der har et problem med høje bakterietal, med fordel kan skifte plastspande ud med stålspande. Derimod kan gårde, der har rimelige bakterietal i råmælken, ikke opnå noget ved at skifte til stålspande. Om det er en fordel for dig at skifte til stålspand, kommer derfor an på, om du ligger i den høje eller lave ende mht. bakterier.

Vi har også kigget på litteraturen omkring effekten af varmebehandling af råmælk. Antistofferne i råmælk kan let ødelægges ved varmebehandling. Det er derfor vigtigt, at temperaturen ikke er over 60 °C. Bare 63 °C vil ødelægge en stor del af antistofferne og få råmælken til at klumpe. Og kommer temperaturen ikke over 57 °C, så sker der ikke nok drab af bakterier. Det er altså vigtigt at kunne styre temperaturen. Undersøgelser har vist, at 30 minutter ved 60 °C er tilstrækkeligt for at opnå nok bakteriedrab, men at man også kan gå helt op til en time, uden at der sker forringelse af antistofferne. Flere kliniske undersøgelser har vist med sikkerhed, at det har en gavnlig effekt på kalvenes sundhed at give dem varmebehandlet råmælk.

Der er udfordringer i kalveholdet, men bestemt også gode muligheder for forbedringer, så kalvene kan få en god start på livet.