

Das schweizerische Forschungsinformationssystem



Projekt Information

- Projektanzeige-Menü**
- [Basisinformation](#)
  - [Projektinformation](#)
  - [Forschungsbereiche](#)
  - [Organisation](#)

[Zurück zur Projektübersicht](#)

Newsflash



Bundesamt für Bildung und Wissenschaft  
 Office fédéral de l'éducation et de la science  
 Ufficio federale dell'educazione e della scienza  
 Ufficio federal da scolaziun e scienza

**Projekt Titel (orig.)** Einflussfaktoren auf die ernährungsphysiologische, hygienische, technologische Qualität der Milch (Kuh, Ziege, Schaf)

**Projekt Titel (engl.)** Milk quality (cow, goat, sheep)

**Schlüsselwörter** (Englisch)  
 milk quality, quality parameters, milk production, feeding, m value

**Startdatum** 10.11.2003     **Enddatum** 31.12.2007

**Kontaktpersonen** Wyss Ulrich  
**ALP** Agroscope Liebefeld-Posieux  
 Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft  
**Strasse** Rte de la Tioleyre 4  
**PLZ / Ort** 1725 Posieux  
**Land** Schweiz  
**E-mail** [info@alp.admin.ch](mailto:info@alp.admin.ch)

[top](#)

Projektinformation	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch
Schlüsselwörter		<a href="#">X</a>		
Kurzbeschreibung	<a href="#">X</a>			
Projektziele	<a href="#">X</a>			
Umsetzung und Neue Kenntniss	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>
Arbeitsvorgang/Arbeiten	<a href="#">X</a>			
Kunden/Bericht	<a href="#">X</a>			
Publikationen	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>	<a href="#">X</a>

[top](#)

**Kurzbeschreibung (Deutsch)**

Futter, Fütterung, Tierhaltung, Tiergesundheit und Melktechr Faktoren, die die Milchqualität beeinflussen. Der durch den sinkenden Milchpreis verursachte Kostendruck die Milch kostengünstiger (saisonale Produktion, einmal Melk Umstellung auf Silomilch, neue Siliervverfahren) produziert w ist der hohe schweizerische Qualitätsstandard (Verarbeitung: Risiko) unbedingt zu halten. Antibiotika wird in der Milchproduktion zur Mastitisbehandlur grösseren Mengen eingesetzt. In der Zukunft soll dieser Eins werden. Im Weiteren wird der Druck auf die Milchverarbeiter immer ζ Lebensmittel auf den Markt zu bringen, die eine gesundheits fördernde Wirkung haben. Mittels gezielter Fütterung lassen potenziell wertvollen Inhaltsstoffe (z.B. Omega-Fettsäuren, (Selen), Vitamine (Folsäure)) beeinflussen. Dabei sollen sow Auswirkungen auf das Tier als auch auf die Produkte (Zusam Projekt Milchverarbeitung) untersucht werden. Die bereits be (Einfluss der botanischer Zusammensetzung) werden weiter

Neben der Kuhmilch gewinnt auch Milch anderer Tierarten (Zunehmend an Bedeutung. Erste Untersuchungen mit Ziegen schon gemacht. Zum Teil fehlt noch die Definition der Normen. Das Projekt versteht sich vor allem auch als Bindeglied zwischen Milchproduktion und Milchverarbeitung. Die Schwerpunkte liegen bei der technologischen und hygienischen Qualität sowie der Milch für den Konsumenten.

---

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

---

#### **Projektziele (Deutsch)**

1. Wissenschaftliche Grundlagen für die Produktion hygienischer Milch unter Berücksichtigung der Tierhaltung und Fütterung in der Praxis bekannt.
2. Kenntnisse über die Beeinflussung ernährungsphysiologischer Milchinhaltsstoffe (z.B. ω-Fettsäuren, CLA, Selen, Folsäure) und technologischen Eigenschaften der Milch durch die Fütterung dokumentiert.
3. Konzept für Produkte mit erhöhtem Gehalt an physiologischen Inhaltsstoffen ist entwickelt.
4. Es wird vermehrt mit alternativen Methoden in der Mastitis gearbeitet.
5. Der hohe Qualitätsstand der Schweizer Milch wird gehalten.
6. Qualitätsparameter für Milch anderer Wiederkäuer (Ziegen) definiert.
7. Die Listen mit den bewilligten Konservierungsmitteln für Rind jährlich aktualisiert und bei Nachfrage werden Wirksamkeitsstudien durchgeführt.

---

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

---

#### **Umsetzung und Anwendungen (Deutsch)**

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange-

---

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

---

#### **Umsetzung und Anwendungen (Englisch)**

For more detailed information please contact the person in charge of the project

---

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

---

#### **Umsetzung und Anwendungen (Französisch)**

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la personne en charge du projet

---

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

---

#### **Umsetzung und Anwendungen (Italienisch)**

Per ulteriori informazioni vogliate contattare il responsabile del progetto

---

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

---

#### **Neue Kenntnisse/Literatur (Deutsch)**

Ernährungsphysiologische Qualität:  
 Chilliard Y., A. Ferlay, M. Doreau, 2001. Contrôle de la qualité des matières grasses du lait par l'alimentation des vaches laitières: trans, polyinsaturés, acide linoléique conjugué. *Prod. Anim.*, Girard C.L., 2000. A new look at the requirements of high-producing dairy cows for B-complex vitamins. In: Garnsworthy P.C. and Wiseman R.E. (eds) *Animal Nutrition*. Nottingham University press, 89-107.  
 Jahreis G., 2000. Aenderung der Milchfettzusammensetzung. *Molkerei-Zeitung*, 23, 992-996.  
 Morand-Fehr P., Tran G. 2001. La fraction lipidique des aliments utilisés en alimentation animale. *INRA Prod. Anim.* 14 (1): 61-65.  
 Offer N.W., M. Mardsen, J. Dixon, B.K. Speake, F.E. Thacker. 2001. Dietary fat supplements on levels of n-3 poly-unsaturated fatty acids and conjugated linoleic acid in bovine milk. *Animal Science* 72, 625.  
 Jeangros B., J. Schehovic, J. Troxler, J.O. Bosset, 2000. Ist Fettsäure-Talweiden unterschiedlich zusammengesetzt? *Agrarforschung*, 14, 153-172.  
 Lawson R.E., A.R. Moss, D.I. Givens, 2001. The role of dairy products in supplying conjugated linoleic acid to man's diet: a review. *Nutrition Reviews*, 14, 153-172.

Parodi P.W., 1997. Cow's milk folate binding protein: its role Australian Journal of Dairy Technology 52 (2), 109-118.

Hygienische Qualität:

Meany W.J., F. Crispie, J. Flynn, C. Hill, R.P. Ross, 2003. New dry cow therapy. Proceedings of the National Mastitis Council Ryan M.P., J. Flynn, C. Hill, R.P. Ross, W.J. Meaney, 1999. T grade inhibitor, lacticin 3147, reduced the incidence of mastitis experimental challenge with Streptococcus dysgalactiae in cows. J. Dairy Sci., 82, 2108-2114.

Schaeren W., M. Schällibaum, 2000. Euterentzündungen: Ein Prophylaxe und die Behandlung. FAM Information, 408, 1-3C

Technologische Qualität:

McDougall S., P. Murdough, W. Pankey, C. Delaney, J. Barlow 2001. Relationship among somatic cell counts, California mastitis index and bacteriological status of milk in goats and sheep. Small Ruminant Research, 40, 245-254.

Kalzendorf C., 1997. Einfluss der Gärqualität auf die Beschaffenheit der Milch. Praxisinformation Grünland und Futterbau, Landwirtschaftskammer Baden-Württemberg, Heft 20, 5-29.

Zeng S.S., 1996. Comparison of goat milk standards with cow milk standards for analysis of somatic cell count, fat and protein in goat milk. Small Ruminant Research, 21, 221-225.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Arbeitsvorgang/Stand der Arbeiten (Deutsch)**

Ernährungsphysiologische Qualität: Mit weiteren Fütterungsversuchen werden die Kenntnisse über die Beeinflussung der Milchhaltsstoffe (Gesamtprotein, CLA, Folsäure) sowie der technologischen Eigenschaften durch die Fütterung vertieft.

Hygienische Qualität: In einer grösseren Anzahl Betriebe werden weitere verfügbare Daten zum Verbrauch von Antibiotika gesammelt. Entsprechend dem Haupteinsatzgebiet wurden schwermetallhaltige Fütterungsmittel in Versuchsgruppen (nicht antibiotischer Zitzenverschluss) getestet.

Technologische Qualität: Über die Produktion, Zusammensetzung und Verwertung von Schafmilch in der Schweiz sind nur wenige Informationen vorhanden. In der ausländischen Literatur finden sich verschiedene Übersichtsartikel über die Zusammensetzung von Schafmilch. Eine Untersuchung einer statistisch relevanten Anzahl von Beständen wird die Grundlage für eine umfassende Darstellung der Zusammenhänge bei der Festlegung von Normwerten in der Schafmilch schweizerisch geschaffen. Die Abklärung in drei Praxisbetrieben zu Ursache und Wirkung (Zellzahlen) von Euterentzündungen bei Milchabgabe abgeschlossen.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Kunden/Berichterstattung (Deutsch)**

a) Milchproduzenten, milchverarbeitende Betriebe, Milchwirte, SMP, Käsehandelsorganisationen und Fachschulen:

Die praxisorientierte Vermittlung der Forschungsergebnisse erfolgt durch Vorträge, Beratungsunterlagen und Publikationen in Fachzeitschriften.

b) Forschungsanstalten und wissenschaftlich interessierte Stellen im Ausland:

Die Vermittlung wissenschaftlicher Ergebnisse wird mittels Publikationen in entsprechenden Zeitschriften vorgenommen sowie über das Internet.

c) Ernährungsberatung: Die Vermittlung der Forschungsergebnisse geschieht über Publikationen in Konsumentenzeitschriften und im Internet.

d) Tierärzte: Die Vermittlung der Forschungsergebnisse geschieht durch Publikationen und Vorträge.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen (Deutsch)**

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die angegebene Person.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen (Englisch)**

For more detailed information please contact the person in charge of the project.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen  
(Französisch)

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen  
(Italienisch)

Per ulteriori informazioni vogliate contattare il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

### Forschungsbereiche

Fachbereiche

% **Disziplinen gemäss CERIF-Klassifikation**

100 B420 Ernährung

Politikbereich / NABS

100 Landwirtschaftliche Produktivität und Technologie

[top](#)

### Forschungsorganisation

**ALP** Agroscope Liebefeld-Posieux  
Eidgenössische Forschungsanstalt  
für Nutztiere und Milchwirtschaft

**Strasse** Rte de la Tioleyre 4

**PLZ / Ort** 1725 Posieux

**Land** Schweiz

**E-mail** [info@alp.admin.ch](mailto:info@alp.admin.ch)

Bereich

3 Tierische Produktion und Lebensmittel tierischer Herkunft

Projektnummer

3.1.3

Projekt-Status

Aktiv

Kosten bewilligt

(Betrag nicht veröffentlicht)

Letzte Mutation

14.03.2005

[top](#) | [zurück zur Projektliste](#)

Copyright + Disclaimer