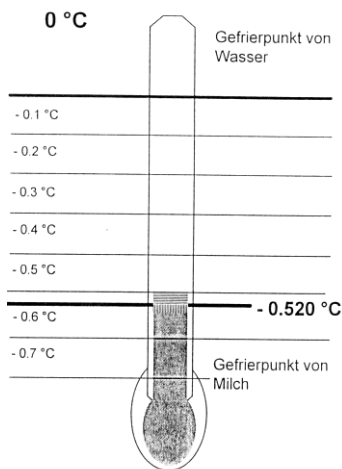


Einflussfaktoren Gefrierpunkt



Optimaler Gefrierpunkt



Milch als Nahrung

Wer in der Literatur nach Möglichkeit der Beeinflussung des Gefrierpunktes sucht, nachdem sämtliche Möglichkeiten einer technischen Wässerung ausgeschlossen sind, stösst auf folgende Punkte.

- Fütterung
- Jahreszeit
- Laktationsstadium
- Genetik

Eine einheitliche Beanstandungsgrenze gibt es bis heute in der Schweiz nicht. Offiziell gilt $-0,520^{\circ}\text{C}$ als anerkannter Richtwert. In- und ausländische Untersuchungen von Lieferantenmilch zeigen, dass der Gefrierpunkt in den Sommermonaten generell schlechter (höher) ist, als in den Wintermonaten. Was den Fütterungseinfluss nahe legt. Der Gefrierpunkt der Milch ist eine sehr komplexe Sache und es gibt keine Musterlösung wie man solche Probleme löst.

Feststeht, dass der Fettgehalt der Milch keinen Einfluss hat, der Eiweissgehalt nur einen unwesentlichen. Der Gehalt an echt gelösten Stoffen aber, wie Lactose und Mineralstoffe den Gefrierpunkt ganz wesentlich beeinflusst.

Fütterung scheint das zentrale Thema zu sein. Abrupte Futterwechsel, Unterversorgung mit Rohfasern, einseitige Krafftutergaben und eine einseitige - oder gar eine Unterversorgung mit Mineralstoffen sind die zentralen Ansatzpunkte, wie die Resultate aus der Praxis belegen.

In der Praxis kann festgestellt werden, dass Erstkalbinnen und Kühe eine gewisse Zeit nach dem Abkalben Topwerte aufweisen, dann aber in ein Lactosedefizit fallen können und letztendlich den Gefrierpunkt in die Beanstandungsgrenze steigen lassen. Für betroffene Landwirte liefern deshalb die Werte der Milchinhaltsstoffe bei der Leistungskontrolle interessante Ansatzpunkte.

Fragen rund um die Milchgewinnung und –verarbeitung - wir sind für Sie da!