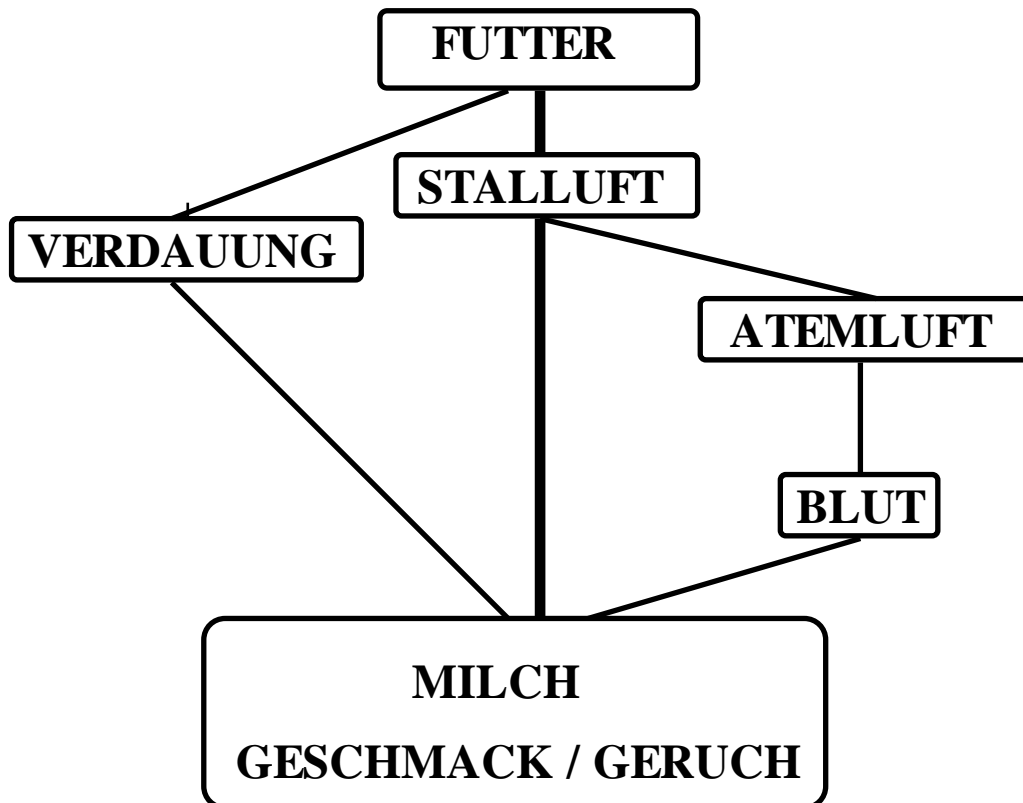


GINZINGER, W.; TSCHAGER, E.:
**Einfluss der Fütterung auf die Qualität von Milch und
Milchprodukten**
Österr.Braunvieh 23, 4 - 6 (1993)

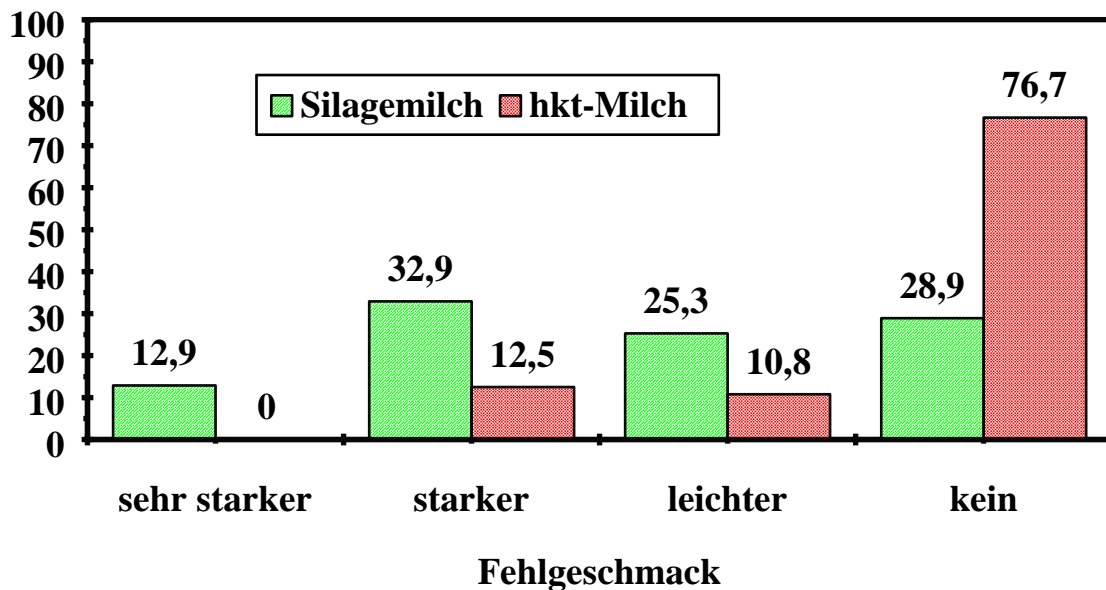
Einfluß der Fütterung auf den Geschmack der Milch

Die Fütterung kann auf drei Wegen den Geschmack der Milch beeinflussen.



Über die Stallluft können Geruchs- und Geschmacksstoffe in die Milch übergehen. Dies ist insbesondere der Fall, wenn Futtermittel mit starkem Geruch und Geschmack im Stall gelagert und während des Melkens verfüttert werden. Diese Geruchs- und Geschmacksverschlechterung spielt bei Frischmilchprodukten eine große Rolle und kann nicht mehr rückgängig gemacht werden. Über die Atemluft ist auch eine Anreicherung der Geschmacksstoffe im Blut möglich. Nach etwa 4 bis 6 Stunden sind die Geschmacksstoffe aus dem Blut wieder entfernt. Geschmacksstoffe können auch über den Verdauungsweg übertragen werden. Im Rahmen des Forschungsprojektes der BA Rotholz "Einfluß der Silage auf die Milchqualität" wurde der Geschmack von Milch mit Silagefütterung und von hartkäsetauglicher (hkt)-Milch untersucht. Nachfolgende Abbildung zeigt die zusammengefassten Ergebnisse.

Geschmacksbeurteilung von Anlieferungsmilch



Bei 77% der Milchproben mit Heufütterung wurde kein Fehlgeschmack festgestellt. Bei den Milchproben mit Silagefütterung betrug der Anteil ohne Fehlgeschmack dagegen nur 29%. Die häufigsten Geschmacksfehler waren futtrig und unrein. Die Beeinflussung des Geruchs- und Geschmacks der Milch durch die Silage hängt von folgenden Faktoren ab:

Geruch und Geschmack der Silage
Lagerung der Silage
Fütterungszeitpunkt der Silage
Lüftung im Stall und in der Milchammer
Aufbewahrung der Milch

Im Rahmen des Siloprojektes wurde von 86 Silagen der Geruch bestimmt : 22 % rochen brotartig, 22% aromatisch / süßlich, 36% säuerlich, 3% essigsauer, 11% buttersauer und 6% muffig oder schimmelig. Von 61 Lieferanten wurde auch die Lagerung und Fütterung der Silage erhoben. Nur 16% der Betriebe lagerten die Silage im Stall. Aber 94% fütterten die Silage während des Melkens. Wird Silage mit schlechter Qualität im Stall gelagert und während des Melkens gefüttert, so ist das Risiko von Geschmacksfehlern sehr hoch. Auch bei den Milchproben aus den Tanks der Michsammelwagen war ein eindeutiger Unterschied zwischen Silage- und hkt-Milch gegeben. Bei 94% der Proben der Hartkäseemilch wurde kein Fehlgeschmack festgestellt. Bei der Silagemilch war hingegen der fehlerfreie Anteil nur 45%. Ähnliche Ergebnisse erhielten wir im Vorjahr bei Vergleich des Geschmackes von Milch mit Silagefütterung und hartkäsetauglicher Milch . Während 76% der hartkäsetauglichen Milchproben fehlerfrei waren, lag der fehlerfreie Anteil bei den Silagemilchproben nur bei 49 %.