

Nutristar, analisi del latte innovative per gestire meglio l'allevamento



Il latte è una formidabile miniera di informazioni per garantire il successo dell'allevamento. È questo il messaggio lanciato da Nutristar, moderna azienda di Reggio Emilia che progetta, realizza e sviluppa mangimi e integratori per ruminanti, in particolare per vacche da latte, nel corso di un convegno svoltosi

nell'ambito della Fiera agricola zootecnica di Montichiari (Brescia).

«Dopo aver eseguito **negli ultimi 10 anni oltre 100.000 analisi** sugli alimenti e aver compreso l'importanza dei foraggi nell'alimentazione della bovina – ha affermato Alessandro Lotto, vicepresidente dell'azienda – la nostra attenzione oggi è rivolta proprio al latte, le cui analisi ci permettono di capire, **attraverso le variazioni di una serie di parametri**, come interagiscono l'alimentazione, il patrimonio genetico dell'animale e il management aziendale, ricavando così **informazioni fondamentali** per migliorare la gestione dell'allevamento».

Come ha messo in evidenza l'intervento di David M. Barbano, professore americano della Cornell University e massimo esperto mondiale del settore lattiero-caseario, la raccolta dei dati di particolari **sostanze presenti nel latte**, come ad esempio gli acidi grassi, può consentire perfino di **predire lo stato di salute dell'animale** e prevenire così gravi patologie delle bovine come la chetosi e la dislocazione dell'abomaso.

Il latte, insomma, è un «termometro» che misura la salute e la produttività dell'allevamento. Per questo Nutristar dal 1° giugno dello scorso anno ha avviato un **piano di monitoraggio della qualità del latte in 40 aziende italiane** che appartengono a tre filiere, quella del Grana Padano, quella del Parmigiano Reggiano e quella del latte alimentare, svolgendo finora analisi su oltre 3.000 campioni.

«Il nostro prossimo obiettivo per quanto riguarda le analisi del latte – conclude Lotto – è avere informazioni anche sulla resa casearia, la cosiddetta resa in caldaia, che molto interessa i casefici, con lo scopo di arrivare a elaborare un "indice tridimensionale" di gestione aziendale che tenendo conto dell'alimentazione, del benessere degli animali e della resa in caldaia permetta di capire come cambia nel tempo l'allevamento».