

Stalle più sostenibili e produttive con le giuste analisi del latte



La redditività rappresenta sicuramente l'obiettivo primario dell'allevatore, ma non ci sono dubbi che le strategie vincenti nel prossimo futuro dovranno associare alla produzione aspetti riguardanti il **benessere animale e la riduzione dell'uso del farmaco** e le questioni legate all'**impatto ambientale**.

Guardando al futuro, certamente il miglioramento genetico porterà alla presenza

nelle nostre stalle di bovine sempre più produttive, che richiederanno una gestione molto professionale ed attenta per garantire una piena soddisfazione dei propri bisogni ambientali (spazi, microclima, igiene ecc.) e soprattutto alimentari.

Recentemente, Giulio Cozzi dell'Università di Padova ha introdotto il concetto di **diete resilient friendly** per esprimere l'idea che le razioni somministrate a vacche altamente produttive devono **consentire alle bovine di esprimere tutto il loro potenziale genetico, senza penalizzarne la salute e la longevità.**

Grazie alle tecniche rapide NIR, abbiamo oggi in Italia la possibilità di conoscere e valutare la qualità dei foraggi aziendali in maniera molto approfondita. In tempi rapidi e a costi assolutamente sostenibili, **possiamo misurare la digeribilità** (NDFD) o meglio ancora l'indigeribilità della frazione fibrosa dopo 240 ore di digestione (uNDF240). La conoscenza di questi nuovi parametri permette un attento screening degli alimenti fibrosi presenti in allevamento e deve indirizzare l'allevatore verso la produzione e l'utilizzo di foraggi di assoluta eccellenza.

Analisi del latte in «3D»

L'analisi del latte per la semplice quantificazione di grasso, proteina e lattosio, viene svolta di routine da numerosi anni con **metodi spettrometrici MIR** (Mid Infrared) per consentire il pagamento a qualità dell'alimento. Proprio la tecnologia MIR ha avuto un recente impulso innovativo volto ad andare oltre ai sopra citati macro-costituenti del latte.

Nuove applicazioni MIR per il latte hanno determinato parametri analitici come il **profilo lattodinamografico, che permette di conoscere l'attitudine casearia dell'alimento.** Dal punto di vista nutrizionale, sempre da semplice analisi MI,R del latte si possono oggi ricavare **informazioni sul bilancio energetico, sull'ingestione e l'efficienza energetica delle bovine.**

La strumentazione MIR applicata al latte può diventare nel prossimo futuro uno degli strumenti più importanti a supporto della gestione alimentare dell'allevamento. Verso questa direzione vanno gli studi portati avanti dal gruppo di ricerca di David Barbano della Cornell University, che negli ultimi tre anni ha iniziato negli Stati Uniti l'implementazione su base commerciale dell'analisi MIR per la **determinazione del profilo acidico del grasso del latte, dei livelli di beta-idrossibutirrato (indicatore di chetosi) e della stima dei livelli di NEFA nel sangue.**

Da uno studio su campioni individuali di oltre 500 vacche in apertura di lattazione è stato dimostrato che **queste innovative analisi del latte possono permettere di identificare precocemente bovine a rischio sanitario, per chetosi, dislocazione abomaso o metrite**

, che sono fra le cause principali di interruzione di lattazione e precoce eliminazione delle vacche nei nostri allevamenti.

Il lavoro di David Barbano ha dimostrato che anche l'analisi del latte di massa, ottenuto da un campione della cisterna aziendale, può fornire informazioni estremamente interessanti relativamente allo **status nutrizionale delle vacche. I livelli degli acidi grassi *de novo***(acidi grassi prodotti dai tessuti mammari) **, presenti nel campione rappresentano un vero e proprio «barometro»**della funzionalità ruminale, risultando positivamente correlati con il tenore di grasso e proteina. Gli stessi risultano sensibili a situazione di stress che, come nel caso del sovraffollamento o dello stress da caldo, alterando le normali abitudini alimentari delle bovine e la loro funzionalità ruminale, ne riduce la concentrazione.

Queste analisi sono quindi uno strumento per un **giudizio «tridimensionale»: efficienza casearia, salute e benessere animale.**

Tratto dall'articolo pubblicato sul supplemento *Stalle da Latte a L'Informatore Agrario* n. 4/2020

Stalle più sostenibili e produttive con le giuste analisi del latte

di P. Berzaghi, G. Cozzi

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale