

Otázka: Chov dojnic

Předmět: Chov skotu

Přidal(a): čaky

Výroba mléka

Význam výroby mléka:

- Jako potravina: zdroj bílkovin, má vysokou stravitelnost, částečně detoxikační účinky, je vhodné pro všechny věkové kategorie lidské populace
- Jako krmivo: i pro jiné druhy zvířat, ale po úpravě
- Je zdrojem finančních prostředků pro farmáře

Druhy mléka

- 1) zralá
- 2) nezralá
- 3) nenormální

1) Zralá:

- je produkováno v době plné laktace a je pro lidský konzum

2) Nezralá:

- mlezivo je určeno pro výživu mláďat (7-10 dní) výjimečně 2 dny před porodem

3) spíš výměšky z mléčné žlázy bez ohledu na březost

- „Panenské“ výměšek mléčné žlázy nepřipuštěných jalovic
- „samčí“ výměšek mléčné žlázy u samců
- „Čarodějné“ výměšek mléčné žlázy u čerstvě narozených telat

Vlastnosti mléka

- Jsou důležité u konzumního mléka
- Jsou posuzovány odborníky
- barva mléka: bílá až smetanově nažloutlá
- chuť: musí být nasládlá a typická
- vůně: typická mléčná vůně
- bod varu: je to o 0,2C vyšší než bod varu vody
- kyselost: (pH) 6,2-8,1

Složení mléka

Složka	Mléko	Mlezivo
Voda	87,5	75,0
Tuk	3,8	5,4
Bílkoviny	3,3	15,1
Laktoza	4,7	3,3
ML	0,7	1,2

1) Voda:

- Mlezivo je hustší vody je tam méně

2) Tuk:

- Udává trochu chuť, v mléce je rozptýlen v kapénkách je lehčí než voda .v klidu se hromadí nahoře a vytváří vrstvu smetany,nažloutlá barva je tvořena karonetoidy

3) Bílkoviny:

- Nejdůležitější velmi prospěšné. bílkovina v mléce je kasein -je to bílkovina schopná k svařování nesrazí se, důležitá pro mléčné výrobky-jogurty v mlezivu: laktalbumin-odlišné vlastnosti nenechá se svařit-varem se sráží není pitné, důležitá bílkovina pro udržení imunitního systému v prvních dnech života je to nenahraditelné krmivo, množství je minimálně 3*takové než kaseinu, je tam 5-8 dní po porodu není vhodné do mléčných výrobků-znehodnocuje je

4) Laktoza:

- Mléčný cukr, dodává mléku chuť, zahříváním žlutne (70 C) při sražení mléka přechází do Syrovátky

5) Minerální látky:

- Ve formě solí Mg, Ca, Na, Cl, flor
- Částečně ovlivňuje chuť
- Obsah kolísá dle zdravotního stavu, a stadia laktace

Enzymy: dvojího původu

- 1) enzymy-mléčného původu jsou žádoucí
- 2) mikrobiální-v určitých případech nežádoucí
- Oba typy se ničí pasterizací

Vitamíny:

- Rozpustné ve vodě i v tucích
- Obsah ovlivněn KD a pobytem dojnice na slunci

Plyny:

- proces dojení (dusík, kyslík, oxid uhličitý)

Mikroorganismy:

- bakterie, plísňe, kvasinky

Původ mikroorganismu:

1) užitečné - nutné, napomáhají mléčnému kvašení-výroba sýrů, jogurtů, tvarohů

2) škodlivé: důsledkem jsou vady mléka, mléko nepoživatelné buď zdravotním stavem mléčné žlázy nebo nehygienickým získáváním mléka

3) patologické: nemoci i nám mohou způsobit nemoci, zkažené mléko určené k vylití

Vady mléka

1) změna barvy:

Červená barva: způsobeno příměsí krve (mechanickým poraněním)

Závažné přenosné nemoci na člověka: antrax

Zkrmováním nevhodných krmiv (např pryskyřníkovité)

Modrá barva: způsobeno špatným krmením(přeslička)

Žlutá barva: zánět mléčné žlázy

TBC, slintavka, kulhavka

2) změna chuti: slané: zánět mléčné žlázy

Hořké-zánět mléčné žlázy a zkrmování nevhodných krmiv-brambory, řepka hořčice)

3) Změna vůně:

Až po nadojení. nachytáním pachů z okolí

4) Změna hustoty:

Obsahuje nějaké hrudky -celková kašovitá konzistence. zánět, slintavka, kulhavka

Každá změna - je důvodem k vyřazení z lidského konzumu a nesmí být prodávána odběratelům

Složení mléka dle druhu zvířete

druh	Složky v %				
Voda	Tuk	Bílkoviny	Laktóza	Minerální látky	
Skot	87,5	3,8-6	3,3	4,7	0,7
Klisna	88,4	1,4	1,8	6,7	0,5
Koza	91,3	4,5	3	4,1	0,8
Ovce	81,1	2,2-12,8	5	5	1
Prasnice	81	6,5	6,5	5,2	1,1
Krállice	69,4	15,5	10,5	2	2,6

Vlivy působící na množství a kvalitu mléka

1) vnitřní

2) vnější

1) vnitřní

- Plemenná příslušnost
- Individualita dojnice-zdravotní stav. stáří, pořadí laktace
- Říje-snižuje se množství i kvalita)
- Stadium laktace
- Stres
- Psychická pohoda

2) Vnější

- Může ovlivnit člověk
- Výživa a krmení (změny KD, změny času krmení)
- Ošetrovatelská péče
- Technologie ustájení
- Technika a způsob dojení
- Doba stání na sucho
- Délka servis periody
- Klimatické podmínky

Porovnání mechanického a přirozeného zpuštění mléka

Kritéria	Saní telete	Ruční dojení	Mechanické dojení
Stimulace mléčné žlázy	Velmi dobrá	Dobrá	Dostačující

Současně dojeno struků	1	2	4
Stav struků	Mokré	Suché	Suché
Kompletní vydojení	Špatné	Dobré	Variabilní
Adaptabilita dojnice	Velmi dobrá	Dobrá	Špatná
Hygiena	Dobrá	Závislá na dojiči	Závislá na dojiči
Průtok mléka kg/min	0,4	0,5	0,5-1