

Fremtidens mælk er lavet på urter

Af: Majbritt Bonefeld Petersen, AgroTech A/S, Institut for Jordbrugs- og Fødevarerinnovation

Dansk forsøg tyder på, at indholdet af omega-3 fedtsyrer i mælken fordobles, når køerne fodres med urter, sammenlignet med en mere traditionel fodring. En ændret fodersammensætning kan således blive startskuddet til mælk med en sundere fedtsyreprofil.



Danskerne er blevet mere bevidste om deres fedtindtag i de seneste år, hvilket også afspejles i mælken, idet skummet- og minimælk udgør næsten 80 % af al den mælk, danskerne drikker. Danskerne er desuden det folkefærd i verden, der drikker mest økologisk mælk; næsten hver tredje liter mælk, der sælges, er økologisk.

Mælk har ellers ikke altid haft det let i de sidste par årtier. På grund af dens naturlige høje indhold af mættede fedtsyrer har mælken været meget udskældt og udråbt som en medvirkende årsag til udvikling af velfærdssygdomme som sukkersyge, hjerte/kar sygdomme, fedme etc. Modsat er der også en gruppe ernæringskyndige fortalere for mælken, som fremhæver dens gode egenskaber, bl.a. at den er en vigtig kilde til mineraler og vitaminer. I de seneste årtier har det altså været omdiskuteret om mælk egentlig er godt eller dårligt for vores sundhed - og forskerne er stadig ikke nået til enighed på netop det punkt.

For til stadighed at forbedre mælken, er der de senere år forsket intensivt i, hvordan og hvor meget vi kan ændre mælkens sammensætning, bl.a. mælkens fedtsyreprofil, så indholdet af sundere umættede fedtsyrer - her specielt omega-3 fedtsyrer - kan øges. Faktisk markedsføres der allerede i andre lande mælk, der på den ene eller anden måde har en ændret sammensætning.

Nyere forskning tyder på, at det er muligt at ændre markant på mælkens sammensætning via køernes grovfoder. Erfaringer fra andre lande og forsøg viser, at mælk fra køer, der er fodret med urter, har en ændret fedtsyreprofil sammenlignet med mælk fra køer, der kun er fodret med kløvergræs. Overordnet øges andelen af de sundere umættede fedtsyrer i mælken, herunder omega-3 fedtsyrer

og konjugeret linolsyre (CLA), der har positiv indflydelse på den humane sundhed.

De første resultater, der viste en sundere fedtsyreprofil, når køer blev fodret med urter i græsset, var hos køer, der var på græs i Alperne (typisk i en højde >1.000 m), hvor græsset naturligt indeholder flere urter. Fænomenet er derfor blevet kaldt "Alpine paradox". Forskere har spekuleret i, at den sundere fedtsyreprofil i mælk og mejeriprodukter fra køer, der var på græs i alperne, ikke kun skyldtes den højere andel af urter i græsset, men også kunne skyldes klimaet i alperne.

Et nyere dansk forsøg viser dog, at urter, dyrket under danske forhold, også øger mælkens indhold af omega-3 fedtsyrer. Faktisk tyder det på, at mælkens indhold af omega-3 fedtsyrer fordobles sammenlignet med mere traditionel fodring af køerne med kløvergræs eller en fuldfoderblanding indeholdende en stor andel majsensilage.

Der er dog stadig mange ukendte parametre mht. hvorfor urter har en så stor effekt på mælkens fedtsyresammensætning, og det kunne derudover også tænkes, at urterne har andre positive effekter på f.eks. smag samt vitamin- og mineralindholdet i mælken. Som forskningen står lige nu, har urter som foder til køerne et stort potentiale for at efterkomme ønsket om en sundere fedtsyreprofil til fremtidens mælk.

Denne klumme blev bragt d. 6. maj 2011 i Økologi & Erhverv nr. 477.