

Liebefelder Milchtagung 2021

Ist die Jodversorgung und die Versorgung mit Kalzium oder B-Vitaminen mit veränderter Ernährung weiterhin gewährleistet? An der diesjährigen Liebefelder Milchtagung wurde unter anderem darüber diskutiert, wie man Nachhaltigkeit und Gesundheit von Lebensmitteln kombinieren kann.



In der Makro- und Mikronährstoff-Zusammensetzung von Kuhmilch und pflanzenbasierten Getränken zeigen sich grosse Unterschiede.

De grandes différences apparaissent dans la composition des macro/micronutriments présents dans le lait de vache et les boissons végétales.

Am 25. Februar fand die Liebefelder Milchtagung von Agroscope und der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL online mit 72 Teilnehmenden statt. Mehrere Referate zeigten Arbeiten, die dazu beitragen, das Ernährungssystem Schweiz sowohl nachhaltiger zu gestalten, als auch eine gesunde Ernährung zu gewährleisten.

Gesundheit und Nachhaltigkeit von Milchprodukten

90 % statt 40 % lokales nachhaltiges Wiesenfutter erhöht gegenüber Kraftfutter den Gehalt an gesunden Omega-3-Fettsäuren, konjugierten Linolsäuren (CLA) und verzweikettigen Fettsäuren um 59 %, 89 % bzw. um 16 %. Milch der untersuchten Schweizer Braunviehherden enthielt 30 % mehr Omega-3 und 22 % mehr CLA als Milch von Rotfleck-Kühen. Auch bestimmte Stoffwechselprodukte in Milch korrelierten in der Agroscope-HAFL-IP-Suisse-Studie mit dem Produktionssystem. Die HAFL entwickelte basiert auf dem FAO-System SAFA (sustainability assessment of food and agriculture systems) zusammen mit Fromarte ein

für gewerbliche Betriebe einsetzbares Online-Werkzeug zur quantitativen Erfassung der Nachhaltigkeit.

Ernährungsaspekte und Schäumung von pflanzenbasierten Getränken

Eine analytische Agroscope-Studie zur ernährungsphysiologischen Qualität von pflanzenbasierten Getränken zeigte, dass grosse Unterschiede in der Makro- und Mikronährstoff-Zusammensetzung zu Kuhmilch bestehen. Für die Jodversorgung etwa sind Milchprodukte wichtig, der Gehalt ist rund 10-mal höher als in pflanzlichen Getränken. Die Bioverfügbarkeit von supplementierten Mineralstoffen und Vitaminen in den pflanzlichen Emulsionen ist noch unbekannt. Es handelt sich um zwei ganz verschiedene Lebensmittel und sie sind auch klar unterschiedlich zu positionieren, um Mangelernährung zu vermeiden. Die Schäumungseigenschaften solcher Getränke werden gemäss einer HAFL-Studie oft durch Zusatzstoffe wie Emulgatoren und Verdickungsmittel verbessert. Von den Inhaltsstoffen beeinflussen insbesondere Phytinsäure

und Nahrungsfasern die Schäumung. Phytinsäure gibt mehr Schaum, der jedoch instabil ist. Nahrungsfasern erhöhen Schaumbildung und -stabilität im kalten Zustand.

Internationaler Blick

Gemäss Fachstelle IDF/Codex sind die Nährwertdeklaration auf der Verpackungsvorderseite (z.B. Nutri-Score, NOVA-Klassifikation), Standard-Revisionen und Antibiotika-Resistenz IDF-Schwerpunkte. Der UNO Food Systems Summit im Herbst über nachhaltige und gesunde Ernährung ist ein zentraler Katalysator für die IDF-Arbeit zu Werkzeugen für eine international vergleichbare quantitative Ökobilanzierung und für die «Net Zero, Pathways to Low-carbon Dairy»-Initiative. Zurzeit sucht IDF Schweiz Experten, welche die Schweiz einbinden könnten. Am IDF Symposium über Schaf- und Ziegenmilch wurde gezeigt, dass Ziegenmilch 10-mal mehr Oligosaccharide als Kuhmilch enthält. Diese sowie Milchfett aus Ziegenmilch werden für die Herstellung von Säuglingsnahrung genutzt. In Neuseeland wird Wert gelegt auf die hitzescho-nende Herstellung von Säuglingsnahrung, da sie die Bildung von Maillard-Produkten und die Verdauung beeinflusst. Wertvolle Arbeiten aus Norwegen zur Verbesserung der Ziegenmilch-qualität wurden präsentiert.

Im zweiten Teil der Liebefelder Milchtagung diskutierten die Agroscope-Foren «Ernährung» und «Milchverarbeitung» Schwerpunkte des Agroscope-Forschungsprogramms 2022–2025.

Walter Bisig, Agroscope

Journée du lait 2021

Le 25 février dernier se tenait la Journée du lait de Liebefeld, organisée en ligne par Agroscope et la HAFL. On y a présenté des travaux contribuant à rendre le système alimentaire suisse plus durable, tout en assurant une alimentation plus saine. Avec 90 % de foinage de prairie local au lieu de seulement 40 % p.ex., on accroît la teneur du lait de vache en précieux acides gras oméga 3, acides linoléiques conjugués (ALC) et acides gras à chaîne ramifiée de 59 %, 89 % et 16 % respectivement. L'étude Agroscope-HAFL-IP-Suisse a montré une corrélation entre certaines teneurs du lait et le système de production. wy