

## **Mleko A2 zyskuje na popularności**

**Coraz częściej słyszymy o mleku A2, które od jakiegoś czasu cieszy się uznaniem. Jest do kupienia w Stanach Zjednoczonych czy Nowej Zelandii, ale w dużo wyższej cenie niż mleko tradycyjne. Niestety w Europie i Polsce moda na nie jeszcze się nie przyjęła. Większość osób, które coś o nim słyszały wie, że jest lepsze, ale nie do końca zna różnicę między mlekiem A1 i A2. Poznajmy różnice, zalety i sposób pozyskiwania mleka premium A2.**

Nie wdając się w szczegóły mleko A2 posiada większą wydajność serowarską (z jednego litra można uzyskać o kilka procent więcej sera niż z mleka A1), ale co ważniejsze, jest polecane osobom z nietolerancją na mleko. Celowo używam tu słowa nietolerancja, a nie uczulenie, ponieważ nie ma czegoś takiego jak uczulenie na mleko.

A1 i A2 to warianty beta-kazeiny, które różnią się tylko jednym aminokwasem w łańcuchu. Zmiana ta powoduje, że mleko A2 jest łagodniejsze dla przewodu pokarmowego. Mleko w typie A1 podrażnia ściany przewodu pokarmowego powoduje jego stan zapalny, a w konsekwencji zaburzenie wchłaniania i przenikania składników do krwioobiegu. Wywołuje objawy podobne do alergicznych w postaci wysypki, zaczerwienienia skóry czy zwykłego rozstroju żołądka. Zatem spożywanie wyizolowanego mleka w typie A2 powinno wyeliminować te dolegliwości.

### **To, jakie mleko pozyskujemy zależy wyłącznie od genotypu krów**

Od dłuższego czasu genomowanie krów jest prowadzone w wielu gospodarstwach. Pytanie dotyczy tylko tego – jak wiele potrafimy odczytać z genomów i jak dużo z tego wykorzystamy w praktyce. Niestety nie jest to łatwe, gdyż wiele cech jest ze sobą sprzężonych i w prosty sposób nie da się usunąć wszystkich niepożądanych cech. Natomiast w łatwy sposób uzyskujemy odpowiedź czy dana sztuka jest w typie A2 czy A1.

### **Stosujemy nasienie buhajów o właściwym genotypie**

Przemysł mleczarski, być może, byłby zainteresowany pozyskiwaniem i przetwarzaniem mleka premium, ale musiałoby być ono jednorodne bez domieszki mleka A1 i w odpowiednio dużych partiach. Niestety, nie jest to łatwe do uzyskania w naszych oborach, gdzie statystycznie powinno być 75% krów w typie A1 i 25% w typie A2. Nie rzadko nawet ten wskaźnik trudno jest osiągnąć. W pogoni za wydajnością, budowaliśmy swoje stada opierając się na jałówkach importowanych. Część gospodarstw, z których pochodziły te sztuki prowadziło selekcję o badania genomu i wysyłało na eksport jałówki w typie A1. W ten sposób doprowadziliśmy do tego, że prawie całe stada są w typie A1. Dziś wiedząc o tym i znając genom swoich krów powinniśmy przynajmniej kryć krowy A2 nasieniem buhajów w typie A2. Jest to wieloletni proces, ale dzięki temu możemy za kilka lat osiągnąć postawiony cel. Jestem przekonany, że do tego czasu również przemysł mleczarski dostosuje się do zakupu mleka A2 i będzie mógł oferować za nie wyższą cenę.

## **Innowacyjne rozwiązania mogą zwiększyć dochód gospodarstwa**

Celem większości rolników jest uzyskanie jak największego dochodu z gospodarstwa. Można to uzyskać kilkoma metodami. Przede wszystkim przez maksymalizację produkcji, ale również przez obniżenie kosztów czy pozyskiwanie wsparcia z innych źródeł. Często odbywa się to kosztem pogorszenia jakości produktu. Ciężko jest konkurować na trudnym rynku europejskim zalewanym tańszą żywnością produkowaną na dużych farmach w krajach o wiele bardziej rozwiniętych. Alternatywą dla ceny staje się jakość produktu. Również na polskim rynku, coraz większą część stanowią świadomi konsumenci poszukujący nie koniecznie tanich, ale zdrowych produktów.

Wykorzystanie badań genomu do przeprowadzania selekcji w dalszej perspektywie może przełożyć się na podniesienie rentowności gospodarstw mlecznych. Wiedza o genotypie krów może przełożyć się na zwiększenie spożycia mleka i produktów mlecznych przez osoby z oznakami nietolerancji na mleko. Pragnę tu stanowczo podkreślić, że nie jest moim zamiarem zniechęcanie do spożycia mleka pochodzącego od krów w typie A1 i udowodnienie, że jest ono gorsze. Natura tak stworzyła ssaki, że w pierwszej fazie życia matka podaje potomstwu w postaci mleka wszystko co jest mu niezbędne do rozwoju. Zatem mleko jest jednym z najlepszych produktów żywnościowych. Wskazuję jedynie, jak ważne mogą być innowacyjne metody badań dla zdrowia i komfortu pewnej części konsumentów. Alternatywą, szczególnie dla mniejszych gospodarstw, są krótkie łańcuchy dostaw. Już dziś należało by rozważyć czy nie warto rozpocząć produkcję i dystrybucję mleka premium, za które można osiągnąć znacznie wyższą cenę.

Zbigniew Sokołowski

PODR Szepietowo

