

Streven naar gezondere melk

Onverzadigde vetzuren: goed voor de koe en gezond voor de mens

Door aanpassing van het rantsoen van de melkkoeien kan melk verrijkt worden met gezondheidsbevorderende ingrediënten.

Diverse onderzoeken in België en Nederland sporen de mogelijkheden van deze nieuwe tendens op.

Functionele voeding is in. Steeds meer wetenschappelijke onderzoeken zijn erop gericht mogelijkheden te zoeken om ons dagelijkse voedsel te verrijken met gezondheidsbevorderende ingrediënten. Ook melk valt daar sinds kort onder. Door aanpassing van de voeding van de melkkoe zou het mogelijk zijn om nog gezondere melk te produceren met een verhoogd gehalte aan gezonde, meervoudig onverzadigde vetzuren.

Tot de groep van die gezonde vetzuren behoort als belangrijkste het geconjugeerd linolzuur, of anders gezegd CLA. Deze groep vormt een van de belangrijkste onder de onverzadigde vetzuren waaraan verschillende positieve gezondheidseffecten worden toegeschreven. Zo biedt CLA onder meer in sterke mate bescherming tegen kanker en hart- en vaatziekten. Op die manier kan met melk functionele voeding geproduceerd worden. Zowel in Nederland als in België lopen inmiddels diverse onderzoeken naar de productie van dergelijke melk.

Onverzadigde vetzuren

Op basis van de ontdekking dat geconjugeerd linolzuur bepaalde positieve gezondheidseffecten oplevert, is sinds kort in Nederland het onderzoek 'Witte motor op groene brandstof' gestart. 'Er wordt gezocht naar mogelijkheden om de melk van de koeien door aanpassing van het rantsoen het jaar rond op een hoog niveau te krijgen', begint Anjo Elgersma, onderzoeker aan de Wageningen Universiteit in Nederland, het ver-

ger. Met ons onderzoek willen we mogelijkheden bestuderen om ook gedurende de winterperiode het aandeel gezonde vetzuren in de melk te verhogen. Op die manier willen we het vetpatroon door aanpassing van het rantsoen gedurende het hele jaar op een constant gezonder niveau krijgen.'

Het onderzoek dat binnen Wageningen UR (Gewas- en Onkruidecologie, Diervoeding, LEI en Praktijkonderzoek Veehouderij) in samenwerking met mengvoederfabrikant De Heus Brokking Koudijs, graszaadveredeler Barenbrug, kaasproducent CONO en Nizo Food Research loopt, is heel ruim opgevat. 'Het hoofddoel ligt op het product dat voor de menselijke consumptie gebruikt wordt. We

kieszen ervoor om vooral te kijken naar de mogelijkheden voor de mens en richten ons daarom vooral op melk en de daarvan afgeleide zuivelproducten. Ook de effecten op het dier nemen we in beschouwing, maar dat is niet het belangrijkste doel van dit onderzoek. Daarnaast komt ook de consument uitgebreid aan bod. Op die manier willen we nagaan of voor dit product een afzetmarkt bestaat.'

Niet alleen in Nederland is het onderzoek naar mogelijkheden en eventuele afzetmarkten voor dergelijke melk actueel. Zo loopt onder meer in Frankrijk een project met drie verschillende zuivelfabrieken die melk met gezonde vetten verwerken en verkopen. Sinds kort bestudeert ook Campina België de mogelijkheden van

omega 3-melk of melk verrijkt met geconjugeerd linolzuur. Nadere mededelingen kan en wil Campina nog niet verstrekken. Landen als Ierland en Nieuw-Zeeland, twee regio's waar het weideseizoen door de klimatologische verschillen veel langer duurt, zijn al langer met deze nieuwe trend bezig. 'Het is belangrijk dat we die tendens goed volgen', vindt Elgersma. 'In de toekomst zou het niet volgen ervan een nadeel kunnen zijn voor de concurrentiepositie van onze zuivelindustrie tegenover die grotere landen. Op economisch vlak is dit onderzoek dus ook van belang.'

Hoe verhogen?

De meeste van de onderzoeken die zowel in binnen- als buitenland lopen, zoeken

naar mogelijkheden om het gehalte gezonde vetzuren, door toediening van specifieke krachtvoerders met een verhoogd gehalte aan omega 3, de bron voor CLA, te verhogen. Naast jong en vers gras kan immers een aantal andere producten zoals lijnzaad en in mindere mate verse luzerne en lupinen zorgen voor de natuurlijke verrijking van de melk met omega 3 en CLA via de voeding. Lijnzaad vormt daarbij zowat de voornaamste krachtvoerbron van omega 3, het product dat aanleiding geeft tot CLA. 'Van alle toegelaten voerproducten is lijnzaad het rijkst aan deze gezonde vetten', klinkt het bij Tony Cox, zaakvoerder van Orcovet, leverancier van voedingssupplementen. 'Na jong en vers gras vormt dit product dus een goed alternatief.'

Positieve effecten

Recente studies tonen aan dat de toevoeging van CLA in het rantsoen van de koe een stijging van de melkproductie en een daling van het vetgehalte in de melk oplevert. Tegelijk verandert de melkvetsamenstelling, wat in een verhoging van het gehalte aan onverzadigde vetzuren resulteert.

De toevoeging van geconjugeerde vetzuren in het rantsoen heeft daarnaast positieve gevolgen voor melkkoeien. 'Door de toevoeging van lijnzaad aan het rantsoen wordt niet alleen de melk, maar ook de koe gezonder', haalt Cox aan, terwijl hij erop wijst dat de zoötechnische prestaties duidelijk verhogen bij het voeren van het speciaal behandelde lijnzaad. 'Lijnzaad heeft verschillende positieve effecten. Zo zorgt lijnzaad voor een betere samenstelling van de celmembranen in de lichaamswefsels. Daarnaast heeft het onder meer effect op de energiestatus en de hormoonstofwisseling bij het dier. Door de toediening van de onverzadigde vetzuren gaan de melkkoeien immers gemakkelijker hun lichaamsreserves gebruiken.' Naar zijn mening is de toediening van deze beschermde vetten dus vooral in het begin van de lactatie aan te raden. 'Voor het positieve effect voor de koe is de toediening tijdens de eerste maanden van de lactatie voldoende. Bij de productie van gezonde melk moet lijnzaad het jaar rond toegediend worden. Het hangt dus af van waarvoor je als veehouder kiest.'

Annelies Debergh



Voegen omega 3 en CLA een meerwaarde toe aan melk en afgeleide zuivelproducten?