

Anleitung zur Probenahme von Milchproben und Information zu Fettsäuren

➤ Bestellung und Beratung:

 037206/87- 160 oder -168

 alexander.klaus@lks-mbh.com; franziska.beyer@lks-mbh.com

- **Probenflaschen** erhalten Sie von uns für 1€ pro Flasche, zzgl. berechnen wir 25 € für die Konservierung, die Verpackung und den Versand



Probenahme

- Probenbegleitschein für Sonderproben von der Website herunterladen:
<https://www.lkvsachsen.de/probenbegleitschein/milch/>
„Probenbegleitschein Sonderproben Routineanalytik“
- Es ist auf den Einsatz sauberer Probenehmer, Geräte und Hilfsmittel zu achten.
- Für Tankmilch das Rührwerk einschalten: Die Milch muss gründlich gerührt sein (10 -15 min rühren lassen), wenn kein Behälter mit Rührwerk vorhanden ist, z.B. Milchkanne, dann mit einem geeigneten Rührer rühren.
- Die Probe, wenn vorhanden, mit einem Probenehmer (z.B. Stechheber) entnehmen. Vor der Verwendung sollte der Probenehmer gereinigt/ desinfiziert werden (z.B. Abflammen mit Alkohol).
- Visuell prüfen, ob sich die Probe in einem einwandfreien Zustand befindet (keine Verfärbungen, Flocken, etc.)
- Flaschen maximal zu $\frac{3}{4}$ (ca. **40 ml**) befüllen
- Probe mit einem wasserfesten Stift beschriften und Bezeichnung auch auf dem Probenbegleitschein vermerken
- E-Mail-Adresse für den Versand der Prüfberichte auf dem Probenbegleitschein vermerken



Verpackung und Versand

- Deckel der Flaschen sorgfältig verschließen
- Flaschen **gekühlt und per Express** versenden, möglichst bitte nicht einfrieren
- Adresse:
Sächsischer Landeskontrollverband e.V.
Milchlabor
August-Bebel-Str. 6
09577 Niederwiesa

Information: Was sind de-novo MilCHFettsäuren?

Sowohl der MilCHFettgehalt als auch die MilCHFettzusammensetzung (Fettsäuremuster) können durch das Fütterungsmanagement beeinflusst werden. Durch den Abbau der pflanzlichen Zellwand (Zellulose und Hemizellulose) im Pansen entsteht überwiegend Essigsäure und teilweise Buttersäure. Diese werden über das Blut in das Euter transportiert. In der Milchdrüse werden aus der Essigsäure u. a. die kurz- und mittelkettigen Fettsäuren (C4-C14) synthetisiert. Aus diesem Grund wird diese Gruppe von Fettsäuren auch als de-novo Fettsäuren (neu synthetisiert) bezeichnet. Der Gehalt an de-novo Fettsäuren in der Milch steht somit in direkter Beziehung zur Funktionsfähigkeit des Pansens. Ziel ist ein hoher Gehalt an de-novo Fettsäuren, d. h., mindestens >0,9% in der Milch. In den Wintermonaten sollte der Wert bei >1,1% liegen. Niedrige Gehalte an de-novo Fettsäuren sind ein Hinweis auf eine ungenügende Pansenfermentation (Pansenfermentationsstörung), geringe Verdaulichkeit der NDF (Zellwand), zu hoher Rohfettgehalt und/oder geringe Futteraufnahme. In den Sommermonaten kann es aber auch ein Hinweis auf zu hohen Hitzestress sein. In wissenschaftlichen Studien konnte auch der Zusammenhang zwischen einem niedrigen Gehalt an de-novo Fettsäuren und der Tiergesundheit belegt werden. Tiere am Beginn der Laktation zeigten ein deutlich erhöhtes Risiko für Behandlungen wegen Labmagenverlagerungen, Ketose oder anderen Krankheiten.

Die de-novo Fettsäuren eignen sich sehr gut zum regelmäßigen Fütterungscontrolling und der Rationsanpassung. Sie ergänzen die anderen Inhaltsstoffe wie Fett, Eiweiß und Harnstoff sehr gut.

Werte über 1,4% in der Milch werden in der Regel nicht beobachtet und sind eher ein Hinweis auf zu niedriger Milchleistung, Probenannahme- oder Messfehler.

In Abgrenzung zu den de-novo Fettsäuren werden die langkettigen C18 Fettsäuren, welche überwiegend direkt aus dem Futter oder aus dem Körpersubstanzabbau stammen als „Preformed“ Fettsäuren, also „vorgefertigte“ Fettsäuren, bezeichnet.