



INFORMATIONSBLATT ÜBER DIE ANALYSEN DER FREIEN FETTSÄUREN & GESÄTTIGTEN UND UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN

Beide Parameter lassen sich mit dem Combifoss bestimmen und geben einen Hinweis auf je einen Teilaspekt der Milchqualität.

Freie Fettsäuren

Wird Milch mechanisch belastet und die Fettkügelchenmembran (Abbildung 1) zerstört, sind die freigesetzten Triglyzeride (Abbildung 2) den Umweltbelastungen (durch Licht, Enzyme, etc.) schutzlos ausgesetzt. Die Triglyzeride können in Glycerin und freie Fettsäuren gespalten werden. Kurzkettige Fettsäuren, wie Buttersäure sind flüchtig, riechen unangenehm und sind für die Ranzigkeit der Milch verantwortlich. AFR hat den Grenzwert auf 3.38 mmol/10 kg Milch festgesetzt.

Gesättigte und ungesättigte Fettsäuren (Zukünftiges Validierungs-Projekt)

Die Menge an gesättigten und ungesättigten Fettsäuren (Abbildung 2) stellt einen indirekten Indikator für die Qualität des Futters der milchproduzierenden Tiere dar. Ein hoher Prozentsatz an ungesättigten Fettsäuren in der Milch gilt als gesünder und führt beispielsweise zu weicherer Butter.

Ihr Freiburgisches Agro-Lebensmittellabor

