

# Zuurtegraad vet in melk

**Voorkom bij een verhoogd zuurtegraad beschadiging van de vetbolletjes. Dit kan door luchtinslag en onnodig verplaatsen van de melk te voorkomen.**

## ZUURTEGRAAD: LOSSE VETZUREN

De zuurtegraad is het aantal losse vetzuren in de melk. Melkvet is in de melk aanwezig in melkvetbolletjes. De vetbolletjes zijn omhuld door een membraan. Dit membraan beschermt het vet tegen het enzym lipoproteïne-lipase (LPL). LPL is altijd in melk aanwezig en is verantwoordelijk voor het splitsen van vetzuren. Hoe meer losse vetzuren, hoe hoger de zuurtegraad van het melkvet. Een hoog zuurtegraad ontstaat door een verkeerde verwerking van de melk nadat de koe gemolken is. Een te hoog zuurtegraad geeft de melk een vieze smaak.

## NORMEN VOOR ZUURTEGRAAD

Bij elke melkaflevering controleert de zuivelfabriek de zuurtegraad van het melkvet. De meeste melkfabrieken hanteren een grens van 0,7 mmol/ 100 gram melkvet voor een waarschuwing. Wanneer de zuurtegraad in uw tank hoger is dan 1,0 mmol/100 gram melkvet is wordt u gekort.

De gemiddelde zuurtegraad ligt op 0,39 mmol/ 100 gram vet. Bij robotbedrijven is dit 0,52 mmol/ 100 gram vet. Dit komt door de hogere melkfrequentie en een andere verwerking en afvoer van de melk tot aan de melktank.

Bij een overgang van twee- naar driemaal daags melken stijgt het zuurtegraad gemiddeld van 0,4 naar 0,6 mmol/ 100 gram vet.

## GROOTTE MELKVETBOLLETJES

De grootte van melkvetbolletjes in de melk varieert van 0,1 tot 10 micrometer. Grotere melkvetbolletjes zijn gevoeliger voor beschadiging. De grootte van de melkvetbolletjes is afhankelijk van:

- > Lactatiestadium
- > Melkfrequentie
- > Fokkerij, raskenmerken
- > Uiergezondheid
- > Seizoen
- > Aandeel verzadigde vetten in het rantsoen



## MEER INFORMATIE

Neem voor meer informatie over de zuurtegraad van vet contact op met uw specialist of bel Agrifirm Feed T (088) 488 10 12.