

Vliv základních složek ovčího mléka na jakost sýřeniny

P. Zajícová, J. Kuchtík

ÚCHŠH, MZLU v Brně

Summary

The effect of basic components of sheep milk on quality of rennet curdling was performed on the base of analyses of milk sampled from 10 sheep (East Friesian x Improved Valachian, EF 75 IV). All ewes were on the 3rd lactation and the sampling was carried on 76th, 104th, 132nd, 160th, 190th and 219th day of lactation. For the evaluation of quality of rennet curdling (QRC) was used the scale from 1 (very good quality) to 5 (very bad quality). The significant positive correlations were registered between QRC and contents of dry matter (DM), fat (F), protein (P) and casein (C). On the other hand the significant negative correlation was registered between QRC and lactose (L). From above-mentioned above all results, that increasing contain of DM, F, P and C debase QRC.

Úvod

Lze říci, že ovčí mléko se nedostane ke konzumentovi ve své původní podobě, ale především ve formě sýrů, při jejichž výrobě hraje důležitou roli jakost sýřeniny. Jakost sýřeniny je ovlivňována celou řadou faktorů, přičemž mezi nejvýznamnější patří obsahy základních složek mléka. Vzhledem k výše uvedenému se cílem našeho sledování stalo zhodnocení vlivu základních složek ovčího mléka (sušina, tuk, bílkovina, kasein a laktóza) na jakost sýřeniny za celou sledovanou laktaci. Podobné studie, ovšem na kozím mléce, realizovali Gajdůšek et al. (1996) a Kuchtík et al. (2003).

Materiál a metodika

Zhodnocení vlivu základních složek ovčího mléka na jakost sýřeniny bylo realizováno na základě analýz vzorků mléka 10 bahnic na třetí laktaci, kříženek plemen Východofříská ovce x Zušlechtěná valaška (VF 75 ZV). Vzorky mléka byly odebírány v šesti časových intervalech v průběhu celé laktace. Ihned po odběru byly vzorky vychlazeny na teplotu 5–8°C a posléze v termoboxu převezeny do rozborové laboratoře mléka na MZLU v Brně. Jakost sýřeniny byla hodnocena stupnicí od 1 (výborná jakost) do 5 (nezřetelné nebo žádné vyvločkování kaseinu). Na základě výsledků laboratorních analýz bylo provedeno jejich matematicko – statistické vyhodnocení, s použitím programu UNISTAT verze 5.1.

Výsledky a diskuse

Průměrné obsahy S, T, B, K a L za celou sledovanou laktaci byly: 18,21 %, 6,92 %, 5,85 %, 4,56 % a 4,85 %. Průměrná jakost sýřeniny za celou laktaci byla 2,05, což značí že sýřenina byla dobrá, avšak méně pevná a méně dobře zachovávala tvar.

Tabulka č. 1: Korelační závislosti mezi základními složkami mléka a jakostí sýřeniny

	Jakost sýřeniny
Sušina (%)	0,401**
Tuk (%)	0,379**
Bílkovina (%)	0,343**
Kasein (%)	0,259*
Laktóza (%)	-0,358**

* - $P \leq 0,05$; ** - $P \leq 0,01$; *** - $P \leq 0,001$

Z tabulky č. 1, kde jsou uvedeny korelační závislosti mezi základními složkami mléka a jakostí sýřeniny za celou laktaci především vyplývá, že mezi jakostí sýřeniny a obsahy sušiny, tuku, bílkovin a laktózy byly ve všech případech zjištěny vysoce průkazné závislosti ($P \leq 0,01$). V případě sušiny, tuku a bílkovin se však jednalo o pozitivní závislosti, když naproti tomu v případě laktózy se jednalo o negativní závislost. Co se týká obsahu kaseinu, tento měl pozitivní a průkazný vliv na jakost sýřeniny. Obecně lze na základě výše uvedeného konstatovat, vzhledem ke stupnici hodnocení jakosti sýřeniny, že se zvyšujícím se obsahem sušiny, tuku, bílkovin a kaseinu v případě našeho sledování docházelo ke zhoršování jakosti sýřeniny. Naproti tomu, v případě laktózy, se zvyšujícím se obsahem této látky docházelo ke zlepšování jakosti sýřeniny.

Sledování bylo realizováno s podporou MSM 4321 00001