

Ovčí mléko a jeho význam v lidské výživě

Sheep milk and its importance in human nutrition

Hedvika Dragounová^a, Alena Hejtmánková^b, Lenka Kouřimská^a

^aKatedra kvality zemědělských produktů, ^bKatedra chemie, FAPPZ, ČZU Praha

Summary

Sheep milk samples collected from 9 sheep in their first lactation period were analysed and compared with cow milk. Milk yield and the lactose content in milk continuously decreased during the observed lactation period. The fat content continuously increased as well as the content of proteins, but slight drift among the obtained values could be seen. The average content of fat in sheep milk is about 58% higher, protein content about 44% higher, and lactose content about 10% higher than in cow milk.

Úvod

V současnosti dochází v České republice k rozvoji chovu ovcí. Budují se farmy, kde se připravuje zpracování ovčího mléka na sýry. Situační a výhledová zpráva z listopadu 2004 udává předpokládaný stav ovcí kombinovaného plemene 13 000 kusů a plemen s mléčnou užitkovostí 2000 kusů.

Ovčí mléko obsahuje ve srovnání s mlékem kravským více tuku, bílkovin a přirozeně s těmito hodnotami stoupá i obsah sušiny. Dále má ovčí mléko příznivé spektrum mastných kyselin. Jedná se především o n-3 mastné kyseliny s krátkým a středním řetězem a konjugovanou kyselinu linolovou-CLA, její obsah se mění dle výživy ovce. Ovčí mléko obsahuje vysoký podíl kyseliny máselné. Mastné kyseliny se středním řetězcem obsažené v ovčím mléce jsou pro lidský organismus snadno stravitelné a mohou se uplatnit při léčení nemocí trávicího traktu. Zvýšené podíly n-3 kyselin se projevují vytvářením eikosanoidů řady n-3 s příznivými protizánětlivými, antitrombotickými a tuky snižujícími účinky. Předpokládá se, že odlišné složení mastných kyselin vede k lepší absorpci laktózy, což je prospěšné pro lidi s mírnou laktózovou intolerancí. Ovčí mléko má rovněž vysoký obsah vápníku, zinku a jodu. Obsah vápníku je o 70 % vyšší než v kravském mléce. Tím může ovčí mléko příznivě působit proti osteoporóze. Rovněž obsah hořčíku a fosforu je vyšší než v kravském mléce. Protože ovčí mléko obsahuje průměrně až čtyřnásobné množství zinku ve srovnání s mlékem kravským, je vhodné pro léčení astmatu, ekzémů a jiných kožních chorob. Ovčí mléko má také vysoký obsah vitamínů B1 a B2. Ovčí mléko je převážně zpracováváno na výrobu sýrů. Pro své vlastnosti si ovčí mléko zaslouží dostatečnou pozornost, a bylo by proto vhodné výrobky z ovčího mléka zařazovat do stravy.

V průběhu roku 2004 byly sledovány základní ukazatele kvality ovčího mléka plemene východofríského na farmě, která se nachází v chráněné krajinné oblasti

východních Čech. Krmná dávka byla složena z pastevního porostu s přidavkem sena a jádra /ječmen/.

Výsledky a diskuse

Tabulka 1: Ukazatelé kvality ovčího mléka v průběhu laktace.

Ukazatel		květen	červen	červenec	srpen	září
Tuk [%]	Rozmezí	3,08-4,54	4,16-5,59	4,42-6,15	5,62-7,02	5,2-8,28
	Průměr	4,22	4,97	5,22	6,30	6,92
Bílkoviny [%]	Rozmezí	3,32-5,02	4,58-5,44	3,97-5,07	4,45-5,34	4,41-5,82
	Průměr	4,45	5,05	4,83	4,97	5,22
Laktóza [%]	Rozmezí	4,58-6,28	4,73-5,24	4,72-5,50	4,77-5,01	4,08-4,71
	Průměr	5,26	5,06	5,06	4,90	4,42
Nádoj [litry]	Rozmezí	2,2-3,1	2,0-3,0	1,5-2,6	0,9-2,0	0,4-1,2
	Průměr	2,8	2,5	2,0	1,4	0,7

Z tabulky č.1 je patrné, že množství nadojeného mléka a obsah laktózy v průběhu sledovaného laktačního období plynule klesal, obsah tuku naopak plynule stoupal, rovněž obsah bílkovin mírně stoupal, avšak z uvedených hodnot jsou zřejmé mírné výkyvy.

Tabulka 2: Srovnání vybraných ukazatelů kvality ovčího a kravského mléka.

Druh mléka	Tuk [%]	Laktóza [%]	Bílkoviny [%]
Ovčí mléko	5,53	4,94	4,9
Kravské mléko	3,5	4,5	3,4

Zdroj uvedených hodnot kravského mléka – Špánik et.al. /2004/

Z tabulky č. 2 vyplývá, že průměrný obsah tuku v ovčím mléce je cca o 58 % vyšší, obsah bílkovin o cca 44 % vyšší a laktózy cca o 10 % více než v mléce kravském.

Použitá literatura:

Hampel et.al.: Zusammensetzung und ernährungsphysiologische Bedeutung von Schafmilch und Schafmilchproduktion. Dtsch.Lebensm.Rdsch., 100, 2004, č. 11, s. 425-430

Špánik, J. – Margetín, M.: Niekoľko faktov o ovčom mlieku. In: Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků. Sborník referátů ze semináře s mezinárodní účastí. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Brno, 2004, s. 27 – 30.