

Biodiversität erkennen und charakterisieren

Untersuchungen zur Produktqualität (Fettsäuremuster)
von Alm-Milch und Alm-Fleisch



Biodiversität erkennen und charakterisieren

Ausgangssituation

- Fettsäuren (Omega-3, gesättigte Fettsäuren,...) haben für Menschen ernährungsphysiologische und gesundheitliche Relevanz
- Wiederkäuer-Fütterung und Fettsäuremuster Milch/Fleisch
 - Weide, Alm, Heu, Grassilage ↑ wertvolle FS (MUFA, PUFA, Omega-3)
 - Maissilage, Kraftfutter ↓ wertvolle FS
- Fettsäuren als Kriterium zur Beurteilung der Produktionsintensität
- Kaum/keine Studien zu Fettsäuremuster von Almprodukten

Biodiversität erkennen und charakterisieren

Projektziele

- Darstellung des Fettsäuremuster von Kuhmilch und Rindfleisch von Kärntner Almen vor/während/nach der Almperiode
- Vergleich mit anderen Produktionssystemen
 - österreichischen Almen
 - Weidehaltung
 - intensiver Produktion (Maissilage, Krafftutter,...)
 - Milch/Fleisch aus österreichischen Supermärkten

Kooperation mit LFZ Raumberg-Gumpenstein



Biodiversität erkennen und charakterisieren

Versuchsplan

- Milch-Fettsäuremuster von 4-6 Kärntner Almen während / vor / nach Almperiode
 - Monatliche Beprobung
- Fettsäuremuster/Fleischqualität 10-15 Almrinder
 - Schlachtung Ende Almsaison
- Fragebogen-Erhebung zu Alm, Fütterung,...
- Vergleich der Alm-Ergebnisse mit Gumpensteiner Versuchen und Literatur

Biodiversität erkennen und charakterisieren

Bedeutung

- Ernährungsphysiologische, gesundheitliche, ökologische Wert von Lebensmitteln ist wichtiger Qualitätsfaktor für Kaufentscheidung
- Beitrag um Wert vom extensiven, low-input Produkten vom Landwirt bis zum Konsumenten zu transportieren