

Operacja Zielone Mleko jako model współpracy producenta rolnego, przedsiębiorcy, jednostki naukowej i organu doradczego

dr hab. inż. Mariusz Bogucki, prof. PBS

Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt

Projekt „Zielone Mleko” został zakwalifikowany do finansowania w ramach działania M16 „Współpraca” objętego PROW 2014-2020. Projekt jest realizowany przez konsorcjum, w skład którego wchodzi: Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Sandry Brdy w Chojnicach (lider), Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek w Chojnicach (przedsiębiorca), Politechnika Bydgoska im. J. i J. Śniadeckich w Bydgoszczy (jednostka naukowa), Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie (organ doradczy) oraz 7 hodowców bydła mlecznego.

Głównym celem projektu „Zielone Mleko” jest produkcja serów dojrzewających o podwyższonej wartości odżywczej. Aby go osiągnąć konieczna jest realizacja następujących celów cząstkowych:

- opracowanie technologii produkcji mleka krowiego o podwyższonej wartości odżywczej,
- opracowanie nowej technologii i wytworzenie innowacyjnego produktu w postaci sera dojrzewającego (wraz z zakupem, instalacją i uruchomieniem innowacyjnej linii technologicznej do produkcji serów),
- opracowanie nowych metod marketingu dotyczących wprowadzania na rynek innowacyjnego produktu w postaci sera dojrzewającego.

Pierwszym celem cząstkowym jest poprawa efektywności produkcji pasz na pastwiskach i trwałych użytkach zielonych w celu uzyskania mleka krowiego o wysokiej wartości biologicznej. Do poprawy jakości pastwisk i trwałych użytków zielonych koszonych doprowadzą przede wszystkim zabiegi agrotechniczne, polegające na podsiewach dedykowanymi na rzecz projektu mieszankami traw z koniczynami i ziołami. Na pastwiskach przewiduje się podsiewy mieszanki ZM1, w skład której wchodzi: życica trwała 2N 20%, życica trwała 4N 15%, tymotka łąkowa 15%, wiechlina łąkowa 10%, kostrzewa czerwona 10%, kupkówka pospolita 10%, życica wielokwiatowa 8%, koniczyna biała giganteum 7%, cykoria 5%, natomiast na trwałych użytkach zielonych koszonych mieszanki ZM2, w skład której wchodzi: życica trwała 4N 20%, życica mieszańcowa 15%, tymotka łąkowa 15%, kostrzewa łąkowa 10%, kupkówka pospolita 5%, ko-

niczyna łąkowa (czerwona) 20%, komonica zwyczajna 5%, rutwica 5%, lucerna siewna 5%.

Kolejnym krokiem jest opracowanie zaleceń żywieniowych dla krów mlecznych z uwzględnieniem pasz z tych użytków zielonych (wykorzystanie pastwiskowe w okresie żywienia letniego, sianokiszonka i siano w okresie żywienia zimowego) tak, by pasze te w dawce pokarmowej stanowiły większą część suchej masy dawki. W skład dawek pokarmowych krów nie będą wchodziły kiszonki z kukurydzy, które są rozwiązaniem powszechnie stosowanym w przypadku intensywnej produkcji mleka oraz pasze z roślin GMO. Efektem wyżej wymienionych działań będzie produkcja mleka o unikalnym składzie chemicznym (z wysokim udziałem kwasu tłuszczowego α -linolenowego (z grupy kwasów omega-3) i wysokim poziomem witaminy E i β -karotenu).

Mleko produkowane w oparciu o pastwisko i pasze z trwałych użytków zielonych będzie stanowiło surowiec niezbędny do realizacji głównego celu projektu - produkcji wyjątkowego i niepowtarzalnego sera dojrzewającego. Cechował się on będzie właściwościami prozdrowotnymi (wyższym w porównaniu do serów dojrzewających produkowanych z mleka z gospodarstw konwencjonalnych udziałem nienasyconego kwasu tłuszczowego α -linolenowego, witaminy E i β -karotenu). Innowacyjność procesu produkcji sera będzie opierać się na: opracowaniu procesu produkcji sera dojrzewającego z wykorzystaniem nowej, nowoczesnej linii produkcyjnej; stosowaniu zasady czystej etykiety (ser będzie produkowany bez zbędnych dodatków); ograniczeniu procesu pasteryzacji (mleko będzie zawierało więcej cennego wapnia); stosowaniu tylko naturalnych składników (mleko, sól i bakterie fermentacji mlekowej); zastosowaniu innowacyjnego opakowania.

Wyżej przedstawiony model może zostać trwałym rozwiązaniem i być alternatywą dla funkcjonowania gospodarstw chcących rozwijać produkcję wysokiej jakości mleka w warunkach półintensywnych i ekstensywnych (proekologicznych), z wykorzystaniem użytków zielonych. Skala inwestycji jest zorientowana na wypracowanie trwałego i długofalowego rozwiązania, które nie tylko przyczyni się do poprawy efektywności produkcji mleka gospodarstw - uczestników konsorcjum, ale również innych, które w przyszłości wdrożą wypracowane w projekcie założenia.

Projekt „Zielone Mleko” realizowany jest do września 2023 roku. Wyniki badań jakości mleka i sera dojrzewającego są w trakcie opracowywania i zostaną zaprezentowane po zakończeniu operacji.