

PERSBERICHT

30 november 2006

Biologische melk natuurlijk rijker aan goede vetzuren

In Nederland geproduceerde biologische melk is rijker aan belangrijke meervoudig onverzadigde vetzuren dan gangbare melk. Dit blijkt uit een systematische vergelijking van Nederlandse consumptiemelk door het Louis Bolk Instituut en de Animal Science Group van Wageningen UR. Biologische melk bevat 60% meer Omega-3 en 20-72% meer CLA dan gangbare melk. Doel van dit onderzoek was om meer inzicht te krijgen in hoeverre de melkwaliteit van biologische zuivel onderscheidend is van gangbare zuivel. En, zo ja, hoe dit verder kan worden verbeterd. Het onderzoek bevestigt dat een natuurlijkere manier van vee houden zonder kunstgrepen een kwaliteitsproduct oplevert dat past bij een gezonde voeding voor de mens. Het definitieve onderzoeksrapport verschijnt eind dit jaar.

Meer gras en klaver

Dat biologische melk rijker is aan goede vetzuren is al langer bekend. In Nederland was dit echter nog nooit eerder systematisch onderzocht. Voor de vergelijking zijn in 2006 elk kwartaal zes pakken gangbare en zes pakken biologische consumptiemelk onderzocht. Vooral in het voorjaar en in de zomer is het verschil in CLA-gehalte groot (35-72%). In deze periode grazen biologische koeien volop in de wei. Ze eten dan meer gras en klaver dan gangbare koeien. Het verschil in Omega-3 vetzuren is vrij constant gedurende het jaar (ruim 60%). De oorzaak hiervoor is deels nog onduidelijk, maar hangt ook samen met een hoger aandeel grassen en kruiden.

Kleiner verschil in stalperiode

Het verschil in CLA-gehalte in de stalperiode is kleiner, slechts 20%. De gegevens van het vierde kwartaal zitten hier nog niet in. Aanpalend maandelijks onderzoek van het Louis Bolk Instituut op 16 biologische melkveebedrijven, wijst ondertussen uit dat minder snijmais, krachtvoer en kuilgras voeren het CLA-gehalte en in minder mate ook het Omega-3 gehalte verder verhogen. Jong gemaaid, snel gewonnen kuilgras geeft over het algemeen een hoger CLA-gehalte in de melk dan gewoon kuilgras. Daarnaast lijken kruiden (oudere graslanden) en met name rode klaver een positief effect te hebben op het gehalte goede vetzuren.

Positieve gezondheidseffecten

Zuivel en vlees zijn vrijwel de enige bron voor CLA vetzuren. Omega-3 vetzuren zitten daarnaast ook in vis. Aan deze vetzuren worden diverse positieve effecten op de gezondheid toegeschreven. Zo kunnen ze de kans op bepaalde vormen van kanker verminderen. Daarnaast is CLA waarschijnlijk belangrijk bij het voorkomen van allergie en astma, en bij het versterken van het immuunsysteem. Omega-3 vetzuren zijn belangrijk zijn voor de opbouw van het zenuwstelsel en verlagen het risico op hart- en vaatziekten.

////////////////////////////////////

Noot voor de redactie: Voor meer informatie over dit onderzoek kunt u contact opnemen met ir. Jan de Wit van het Louis Bolk Instituut, 0343-523860, j.dewit@louisbolk.nl.

Onderzoek naar biologische landbouw en voeding

In Nederland vindt het meeste onderzoek naar biologische landbouw en voeding plaats in grote, voornamelijk door het ministerie van LNV gefinancierde onderzoekprogramma's. Aansturing hiervan gebeurt door Bioconnect, het kennisnetwerk voor de Biologische Landbouw en Voeding in Nederland. Hoofduitvoerders van het onderzoek zijn de instituten van Wageningen UR en het Louis Bolk Instituut. De resultaten vindt u op de website www.biokennis.nl. Vragen en/of opmerkingen over het onderzoek naar biologische landbouw en voeding kunt u per e-mail doorgeven aan: info@biokennis.nl.