

GESTIONE DATI E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI

Problema: Una raccolta dati precisa e puntuale fra tutti gli attori della filiera permette in primis all'allevatore, che è anche imprenditore, di gestire al meglio la propria mandria. Le fasi di raccolta, elaborazione e conseguente analisi dei dati che preludono alle decisioni richiedono accuratezza e precisione, pena una visione falsata dell'azienda e dei suoi reali punti di forza e di debolezza presenti. Nell'ambito della produzione e della qualità del latte, il monitoraggio dovrebbe quindi avvenire attraverso la valutazione dei parametri chimico-fisici ed igienico-sanitari (tenore grasso, proteine, CCS, CBT..). Produrre in termini di quantità ma soprattutto di qualità permette infatti il sostentamento economico dell'azienda ed una maggior competitività sul mercato.

Le produzioni sono regolate da molti fattori, alcuni dei quali possono essere direttamente influenzati dall'allevatore, come una corretta routine di mungitura, l'alimentazione, la gestione della lettiera, la gestione dell'attività riproduttiva, mentre altri, come la razza e le linee genetiche, sono frutto di scelte di più lungo periodo.

Espressione di una gestione errata del gregge con ripercussioni dirette sulle quantità e qualità delle produzioni risulta essere lo stato sanitario delle mammelle che si esprime con l'incidenza dei casi di mastite. Questa patologia infiammatoria a carico della ghiandola mammaria può avere cause di natura infettiva o non infettiva e comporta un aumento di costi da parte dell'allevatore per l'utilizzo di farmaci e un aumento dei costi di rimonta.

Soluzioni: L'allevatore dovrebbe quindi concentrarsi su tutte quelle pratiche di gestione che influenzano la quantità e la qualità delle produzioni.

La corretta routine di mungitura dovrebbe essere applicata in tutte le sue fasi, da quelle antecedenti a quelle posteriori alla raccolta di latte vera e propria. Anche la frequenza e l'intervallo fra ogni mungitura dovrebbero essere adeguatamente considerati. Inoltre, la gestione dell'attività riproduttiva dovrebbe tenere conto dei momenti più opportuni per programmare i parti in funzione delle condizioni ambientali e della disponibilità di risorse foraggere. Infine, la tecnica di razionamento e le modalità di formulazione della razione svolgono un ruolo fondamentale poiché consentono di soddisfare i fabbisogni nutritivi degli animali, permettendo loro di esprimere al meglio le proprie potenzialità genetiche e di affrontare al meglio gli stress produttivi. In tal senso è fondamentale il monitoraggio della qualità del latte come indicatore della corretta composizione della razione.

Raccomandazioni pratiche:

- assicurarsi che la lettiera e l'ambiente in generale siano puliti;
- controllare il regolare andamento della curva di lattazione;
- monitorare la qualità microbiologica del latte attraverso esami batteriologici sia su latte di massa sia su latte individuale;
- effettuare regolarmente le pratiche di pre-dipping ed di post-dipping nella routine di mungitura, per limitare il rischio di contaminazioni batteriche. Le soluzioni usate devono essere correttamente diluite e conservate in contenitori e luoghi idonei;
- assicurarsi che la sala di mungitura in tutte le sue componenti funzioni correttamente. Un livello del vuoto non superiore a 42 e non inferiore a 36 kPa riduce il rischio di contaminazione batterica dovuto a danneggiamento dell'orifizio del capezzolo. Le guaine del gruppo di mungitura devono essere intatte e pulite. Il gruppo dovrebbe essere lavato quotidianamente dopo ogni mungitura e l'intero impianto disinfettato, tenendo conto della durezza dell'acqua di lavaggio (acque dure necessitano di una maggiore frequenza di disinfezione dell'impianto stesso);
- la tempestiva tosatura degli animali permette di ridurre lo stress da caldo portando quindi ad un maggior benessere dell'animale e a una maggior ingestione di alimento, con conseguente effetto positivo sulle produzioni;
- monitorare i valori di grasso e di proteina del latte per individuare situazioni anomale quali l'inversione del tasso di grasso e di proteina che sono indicatori di turbe alimentari legate all'equilibrio fra carboidrati strutturali e non strutturali nella razione.