

PRO CASEUS INDEX

Az Európai Unióban 2030-ig várhatóan lassabb ütemben, de tovább nő a tejtermelés, elérheti a 179 millió tonnát. A nagyobb fajlagos hozamoknak köszönhetően viszont a tejelő állomány 21,2 millió egyedre csökken. Az EU tejtermelésének **nagy része már ma is sajtkészítésre fordítódik**. Az elkövetkező kilenc évben a sajttermelés a mostani 10,8 millió tonnáról 11,5 millió tonnára nő, míg a friss tej- és tejtermék fogyasztás várhatóan csökkenni fog. **Az egy főre jutó sajt fogyasztás**, köszönhetően az egyre hódító vegetáriánus étrendnek, 2030-ra várhatóan **1 kg-mal fog nőni**, 20,2 kg/fő/évre, míg a folyadéktej-fogyasztás jelentősen csökken.

PRO CASEUS INDEX

A Pro Caseus index az Intermizoo és a Padovai Egyetem közös együttműködésének az eredménye.

A Pro Caseus genomikus index egy új eszköz a tenyésztők kezében a nagyobb sajtkihozatali mennyiség eléréséhez. Magasabb sajtkihozatalt és jobb minőségű, ezáltal fenntarthatóbb előállítást eredményez és az egész ellátóláncban pozitív hatással van a fenntarthatóságra. **A magas Pro Caseus indexű egyedek jobb minőségű tejet termelnek és tejük kiemelten alkalmas sajt készítésre.**

A Pro Caseus segítségével tesztelhető a sajt készítésre való genetikai alkalmasság. A Pro Caseus genomikus teszt egy csoport speciális géneken alapul, melyek korrelálnak a Cheese Making Aptitude index-vel (CMA – sajt készítésre való alkalmasság).

A Pro Caseus indexnek számos előnnyel bír és tükrözi az Intermizoo vállalati filozófiáját: a hatékonyság javítása a környezetvédelem szem előtt tartása mellett. A Pro Caseus nemcsak kiváló minőségű sajt készítését segíti, hanem a környezet védelmét is. **Fenntarthatóbb termelés, kevesebb hulladék.**

A PRO CASEUS INDEX HASZNÁLATÁNAK LEGFŐBB ELŐNYEI

1. MAGASABB KIHUZATAL

A Pro Caseus célja a **jövedelmezőbb tejelő állományok** létrehozása. A Pro Caseusnak köszönhetően a tej a sajtkészítéshez leginkább megfelelő tulajdonságokkal rendelkezik és a sajt típusától függően akár 2-10 százalékkal nagyobb kihozatali mennyiséget eredményez. A legnagyobb hozamnövekedés a hosszú érlelési periódust igénylő kemény sajtok tekintetében figyelhető meg.

2. JOBB MINŐSÉG

Kísérletek alapján bizonyított, hogy a **Pro Caseus tejjel készült sajt intenzívebb színű, ízű és aromájú**. A sajt érzékszervi minőségét az alvadék létrejötte és érése befolyásolja. A sajt készítésre alkalmas tej rövid koagulációs idő alatt szilárd alvadékat képez. Az alvadék és a sajt tömegének nem megfelelő és nem homogén dehidratálása befolyásolhatja a mikrobiális fermentációkat, valamint negatív következményekkel járhat a sajt textúrájára és ízére, ennek következtében negatív hatással lehet a termék kereskedelmi értékére is.

3. FENNTARTHATÓBB TERMELÉS

A Pro Caseus projekt esetében a nagyobb fenntarthatóság felé tett lépés a sajtgyártási folyamat optimalizálásának köszönhető. A fenntartható sajtgyártás az energia és az erőforrások jobb felhasználásához, kevesebb vízfogyasztáshoz és a hulladék drasztikus csökkenéséhez vezet. A Pro Caseus segítségével ugyanannyi sajthoz kevesebb, de jobb minőségű tej használható fel, és ez hozzájárulhat a tejszállítás környezetre való hatásának csökkentéséhez. Mivel a Pro Caseus tej optimális a sajt készítéshez, az adalékanyagok és a segédtermékek felhasználása szintén csökkenthető. A Pro Caseus tejből készült sajt optimálisan érik, ami kevesebb hulladékot eredményez a gyártás során.

4. MAGASABB JÖVEDELEM

A termelők számára nyújtott **előnyök között van a magasabb éves sajtermelés (magasabb jövedelem) és a jobb minőség (magasabb ár)**.



ÁLLOMÁNYJAVÍTÁS A PRO CASEUS-VAL

A fenotípusos CMA index csak az olyan utódokkal minősült tenyészbikákra volt elérhető, akiknek volt tejelő lányuk Veneto tartományban. Később, a Prof. Martino Cassandro által vezetett kutatócsoport publikálta az úttörő kutatását, melyben megközelítőleg 100 gént kötöttek a CMA-hoz. A fenotípusos adatok és genomanalízis összeolvasztásával az Intermizoo és a Padovai Egyetem elkészítette **az első genomikus indexet a sajtkészítési tulajdonságokra**. A Pro Caseus index jelenleg szabadalom alatt áll és egyaránt elérhető bikák, tehenek és üszők számára is.

Vizsgálatok alapján a Pro Caseus örökölhetősége magas (h^2 koagulációs idő=0,25-0,28, h^2 alvadék szilárdság=0,15-0,41), hasonló mértékű vagy magasabb, mint például a fehérje (h^2 :0,19-0,30)- vagy a zsírtartalom (h^2 :0,18-0,39) örökölhetősége. Az eredmények mérsékelt genetikai korrelációt mutatnak például a tej beltartalommal, szomatikus sejtszámmal, valamint a K-kazein és β -laktoglobulin genotípusokkal is. A fajtán belüli nagy variabilitás és a nagy örökölhetőség a két fő faktor, mely lehetővé teszi a szelekciót és a tulajdonság fejlesztését. **A Pro Caseus index megbízhatósága az átlagosnál magasabb.**

A Pro Caseus index alapja 100, amelyik egyed ennél magasabb értékkel rendelkezik, az növeli a sajtkészítésre való alkalmasságot. A 115 Pro Caseus index-vel rendelkező bikák utódainak tejéből 10 százalékkal jobb kihozatalt lehet elérni a sajtkészítés terén. **A Pro Caseus genetikai vizsgálat egyaránt elérhető üszők és tehenek számára is, így a tenyészetben 1-2 generáción belül jelentős fejlődés érhető el.**

Az állomány javításához ajánlott egy genetikai program felállítása, a legmagasabb Pro Caseus indexű bikák használatával, valamint az állomány nőivarú egyedeinek Pro Caseus tesztelésével, a legjobb párosítás létrehozása érdekében.