

## Si NTG-ul este un indicator al curateniei laptelui



Descriere imagine:

Calitatea igienică a laptelui proaspăt muls se măsoară cu ajutorul a doi indicatori, și anume: numărul de celule somatice care se găsesc într-un mililitru de lapte (NCS) și numărul total de germeni (NTG) care se găsesc într-un mililitru de lapte

**Calitatea igienică a laptelui proaspăt muls se măsoară cu ajutorul a doi indicatori, și anume: numărul de celule somatice care se găsesc într-un mililitru de lapte (NCS) și numărul total de germeni (NTG) care se găsesc într-un mililitru de lapte.**

Fiecare dintre acești doi indicatori ne dau informații separate asupra surselor de unde laptele se poate impurifica.

### **Indicatorul stării de sănătate a ugerului**

Numărul de celule somatice (NCS) dintr-un mililitru de lapte ne oferă indicații obiective despre starea de sănătate a ugerului vacilor de la care s-a recoltat laptele. Dacă unul sau mai multe sferturi ale ugerului vacilor sunt inflamate, din cauza că în canalele din interiorul acestuia au pătruns fel de fel de microbi sau că o parte din țesutul glandei mamare a fost strivit, atunci noi trebuie să fim siguri că în lapte se vor găsi mai multe celule somatice decât în mod normal.

Ele vor fi cu atât mai multe, cu cât în fermă se găsesc mai multe sferturi ale ugerului care sunt suferinde.

Se înțelege că într-o fermă cu un număr mai mare de vaci care dau mult lapte, un singur sfert al ugerului care este inflamătat nu poate face ca numărul de celule somatice să crească semnificativ peste normal.

Analizele speciale au scos în evidență că numai acolo unde din totalul numărului de sferturi de uger s

unt bolnave peste 5-6% dintre ele, concentratia celulelor somatice creste la peste 100.000 per mililitru de lapte. Rezulta de aici ca numarul de celule somatice (NCS) din lapte este doar un indicator al starii de sanatate a tuturor sferturilor de uger dintr-o ferma de mare performanta.

### **Indicatorul calitatii laptelui**

Acum a sosit timpul sa spunem ca si numarul total de germeni din laptele crud (proaspat muls) este, de asemenea, doar un indicator al calitatii laptelui. El ne da indicatii despre felul în care mulgem vacile si mai ales cum întretinem din punct de vedere igienic ustensilele de muls, precum si la ce temperatura se pastreaza laptele dupa muls.

Daca numarul total de germeni întrece limita impusa de standardul de calitate, noi trebuie sa fim convinsi ca toate aceste operatii nu se realizeaza în mod corect.

Experienta fermierilor si a cercetatorilor din domeniu a dovedit, fara putinta de tagada, ca acolo unde sfârcurile vacilor nu sunt curatate înainte de a începe mulsul (spalate si neaparat uscate cu un prosop de unica folosinta), unde paharele de muls si tuburile pe care circula laptele ale masinii de muls si recipientii în care se colecteaza laptele (tancul de colectare, galeti etc.) nu sunt spalate mai întâi cu apa rece, apoi cu apa calda cu detergent si neaparat dezinfectate cu apa cu clor, numarul total de germeni (NTG) creste în laptele proaspat muls foarte mult. Daca un astfel de lapte, care a acumulat microbi pe parcursul mulsului, este tinut la temperatura camerei (20°C), atunci numarul acestora va creste atât de mult, încât în scurt timp el întrece standardul de calitate a laptelui.

Deoarece o foarte mare proportie dintre microbii colectati de pe sfârcuri sau de pe piele si mai ales de pe ustensilele de muls, sunt microbi carora le plac nutrientii din lapte (mai ales lactoza), activitatea lor va determina schimbarea starii fizice si chimice a componentelor laptelui într-o asa de mare masura, încât el nu mai poate fi utilizat la obtinerea preparatelor din lapte de calitate superioara.

Rezulta de aici ca si numarul total de germeni (microbii) reprezinta doar un indicator al faptului ca în lapte se gasesc mai multi microbi decât în mod normal, dar care provin mai ales din procesul incorect de mulgere a vacilor si de pastrare a laptelui dupa muls.

Ajungem astfel la concluzia ca, daca identificam cauzele care aduc valoarea celor doi indicatori peste standardul de calitate admis, atunci, prin masuri minime care sa duca la îndepartarea lor, vom putea obtine un lapte de calitate.

*Articol publicat în revista Ferma nr. 2(46)/2007*

*Cornelia VINTILA*