ZOOM SUL LATTE D'ASINA: più ricco di lattosio e con MAGGIORE DURABILITÀ

DALL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA, I RISULTATI DI UN'INDAGINE SVOLTA IN BASILICATA SU 23 FATTRICI, TRA I 7 E I 10 ANNI, ALLEVATE CON SISTEMA SEMI-BRADO SU PASCOLI SOPRA I 700 METRI S.L.M

Latte d'asina

Carlo **COSENTINO***
Rosanna **PAOLINO***
Pierangelo **FRESCHI***
Angela Maria **CALLUSO***

Tra le diverse specie allevate per la produzione del latte, quello prodotto dalle asine risulta essere il più simile per caratteristiche nutraceutiche al latte umano. Questo particolare alimento ancora oggi non è facile da reperire tra i pochi allevamenti attivi e spesso localizzati lontano dai centri urbani. Né gli allevatori potrebbero sostenere elevati costi di produzione per dotarsi di macchinari per la liofilizzazione e lo spray dry (tecniche di riduzione del latte in polvere) che garantirebbero una maggiore conservabilità e una più ampia diffusione, sebbene comportino il deterioramento delle vitamine e delle proteine (Corrradini C., 1995) e del lisozima, il cui contenuto si ridurrebbe al 70% a 90 °C.

Attualmente il latte d'asina viene utilizzato in ambito pediatrico per pazienti affetti da allergia e intolleranza alle proteine del latte vaccino e in campo geriatrico per il trattamento di patologie senili. Gran parte delle caratteristiche nutrizionali di pregio, in particolare la sua ipoallergenicità, risiedono nella componente proteica che si caratterizza per una peculiare distribuzione della frazione azotata e per il basso rapporto caseine/sieroproteine.

Le fattrici hanno produzioni basse, ma costanti durante la lattazione e, sia il contenuto in grasso che i livelli produttivi, sono direttamente influenzati dalla tecnica di mungitura, dalla presenza del puledro e dalla stagione di parto; viceversa la percentuale di lattosio risulta costante durante tutto il periodo produttivo.

La ricerca in corso, presso il Dip. di Scienze delle Produzioni animali dell'**Università degli Studi della Basilicata**, è finalizzata ad aumentare le conoscenze sugli allevamenti presenti in regione e a valutare le caratteristiche qualitative e quantitative del latte prodotto da asine allevate con sistema semibrado.

Sono state valutate 23 fattrici, con parti espletati in primavera e in estate, di età compresa tra i 7 e i 10 anni ed allevate su pascoli ricadenti ad una quota superiore ai 700 metri s.l.m.

Il latte prodotto nel primo mese di lattazione è stato interamente destinato al puledro e a partire dal secondo mese i campioni sono stati raccolti mensilmente, nei periodi marzo-agosto nel gruppo di primavera e luglio-novembre per il gruppo estivo (Foto 1).

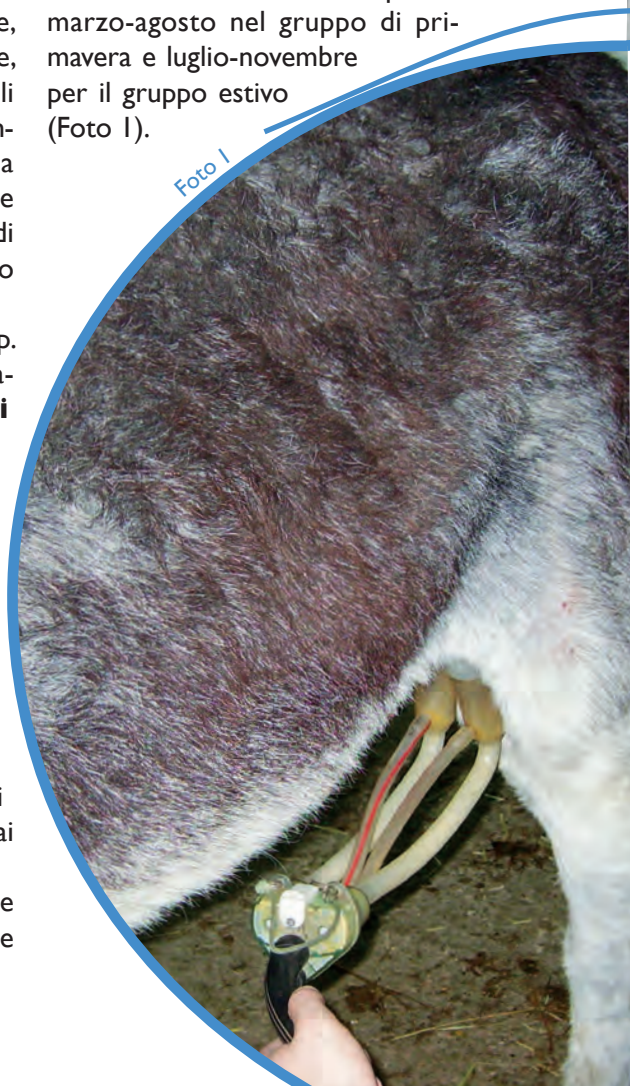


Foto 1

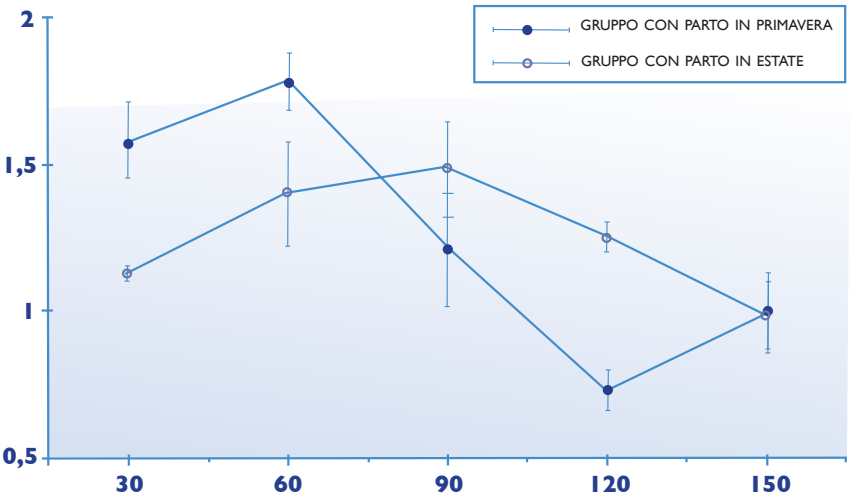
Foto 2

Tab.I
Confronto tra le caratteristiche qualitative di latte di diverse specie.

TIPO DI LATTE	Residuo secco %	Grasso %	Proteine %	Lattosio %	Lisozima mg/l
Donna	10.93	2.38	1.64	6.69	0.05 – 0.25
Asina*	**8.41**	**0.3**	**1.34**	**6.42**	**0.50 - 1**
Bovina	12.38	3.46	3.43	4.71	tracce
Cavalla	9.52	0.85	2.06	6.26	0.03
Pecora	19.52	7.54	6.17	4.89	tracce
Capra	13.23	4.62	3.41	4.47	tracce
Cammella	15.02	3.70	4.00	5.60	-
Dromedaria	4.70	3.50	5.50	14.50	-
Renna	31.9	17.5	10.4	2.5	-
Yak	17.5	6.1	4.8	5.4	-

* Risultati elaborati da analisi effettuate su latte proveniente da allevamenti lucani.

Figura I Produzione giornaliera, l/d.



La mungitura è stata effettuata tramite un apposito gruppo di mungitura meccanico tarato in relazione alla fisiologia della mammella dell'asina (Foto 2). Inoltre, per garantire il contatto visivo e acustico con le fattrici, i puledri hanno sostato in un recinto adiacente alla zona di mungitura.
I rilievi evidenziano una significativa produzione in estate a 30 giorni e a 60 giorni (1,58 e 1,78 litri, rispettivamente), e in primavera a 120 giorni (1,25 litri). Il contenuto proteico totale, il lattosio, la sostanza secca e il contenuto in ceneri hanno mostrato valori più elevati durante la **lattazione estiva**. i valori medi di pH evidenziano una forte variabilità tra i due gruppi: 7,38 per il gruppo con parto in primavera, 7,20 nelle asine con parto in estate, che presentano inoltre una elevata acidità titolabile. Il contenuto in cellule somatiche, riscontrato in tutti i campioni analizzati, è risultato pienamente in linea con i parametri della legge vigente. Inoltre, si è osservato un andamento parallelo tra il contenuto di proteine, che tende a decrescere con l'avanzare della lattazione, e la quantità di latte prodotta, mentre le variazioni di grasso presentano una tendenza opposta. Il latte di asina è quindi povero di proteine e di grassi, ma **ricco di lattosio** ed ha una **shelf life (durabilità) più lunga** rispetto a quella di altre specie, grazie ai valori di pH, acidità, contenuto in cellule somatiche e alla preziosa azione battericida del lisozima.
Dalle analisi dei parametri valutati, e confortati dai dati presenti nella letteratura scientifica, possiamo affermare che l'elevato valore nutraceutico del latte d'asina è valido e resta tale quando è consumato crudo o al più pastorizzato a 75 °C per 10 secondi.
Questi allevamenti potrebbero diventare un'interessante alternativa economica specialmente per gli imprenditori zootecnici che operano all'interno di parchi e in aree marginali della Basilicata. La produzione lattea di questo monogastrico potrebbe, specialmente nelle aziende agricole e agrituristiche, arricchire il paniere di prodotti, trasformandolo in alimenti per soggetti sensibili alle proteine del latte vaccino, come yogurt, gelati, biscotti e torte tutti di facile preparazione e con particolari proprietà nutraceutiche.

carlo.cosentino@unibas.it
rosanna.paolino@unibas.it
pierangelo.freschi@unibas.it
angela.calluso@unibas.it

* Università degli Studi della Basilicata - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Animali