Warszawa, 31 stycznia 2022 r.

Informacja prasowa

**Mleko A2 – przyszłość dla hodowców, nadzieja dla alergików**

**Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka rozpoczęła realizację projektu, który jest współfinansowany z Funduszu Promocji Mleka pod nazwą „A2A2 - nowa droga produktów mlecznych** – **zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności o obniżonej alergenności”. Jego celem jest utworzenie polskiego rynku mleka A2, który daje ogromną szansę rozwoju dla polskich hodowców i przetwórców. Produkty wytworzone z mleka A2 osiągają ceny kilkakrotnie wyższe niż produkty konwencjonalne, co może w istotny sposób podnieść opłacalność produkcji. Uruchomienie produkcji tego typu mleka otwiera także nieograniczone możliwości eksportowe.**

Nowym trendem na rynku światowym jest rozwój produktów mlecznych o obniżonej alergenności. Zastosowanie technik selekcji genomowej pozwala na produkcję mleka o lepszej przyswajalności. Produktem tym jest mleko zawierające jedynie beta-kazeinę A2 (określane jako mleko A2 lub A2A2). Prognozy rynkowe wskazują, że w 2026 r. światowy rynek mleka A2 może osiągnąć wartość ok. 21,39 miliardów dolarów. Dotychczas w Polsce nie prowadzono działań mających na celu upowszechnienie wiedzy o mleku A2 oraz organizacji produkcji tego typu surowca.

*Celem projektu „A2A2 – nowa droga produktów mlecznych – zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności o obniżonej alergenności” jest przekazanie wiedzy na temat szczególnych właściwości mleka A2 oraz przekonanie zarówno hodowców, jak i konsumentów, że jest ono wartościową alternatywą dla diety bezmlecznej. Zaplanowano również wykonanie badań pilotażowych mających na celu ocenę potencjału produkcji mleka A2 w Polsce, a także utworzenie subpopulacji produkcyjnej, składającej się wyłącznie z krów o genotypie A2A2 oraz populacji zapasowej z krowami o genotypie A1A2. Dzięki rozwojowi produkcji mleka A2 będzie możliwe zwiększenie ogólnej konsumpcji mleka w Polsce i zniwelowanie głównej bariery w spożyciu mleka, jaką jest alergia na białko mleka krowiego* – mówi Leszek Hądzlik, Prezydent Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka.

**Na początku było… mleko A2**

Wariant A2 jest pierwotnym wariantem mleka, natomiast A1 - mutacją powstałą u bydła europejskiego kilka tysięcy lat temu. Obecnie znaczna część krów produkuje obie formy, istnieje więc duże prawdopodobieństwo, że mleko kupowane w sklepie będzie zawierało zarówno formę A1, jak i formę A2 beta-kazeiny. Jako konsumenci nie jesteśmy w stanie poczuć i zobaczyć różnicy w smaku, zapachu czy konsystencji między mlekiem zawierającym wariant A1 i A2. Z pomocą przychodzi genetyka – tuż po narodzeniu przeprowadzane jest badanie zwierząt w celu określenia, jakiego typu mleko będą one produkować. Cząsteczki kazeiny w mleku A1 i A2 są niemal identyczne, różni je tylko jeden z 209 aminokwasów - w łańcuchu białek w strukturze kazeiny A2 nastąpiła zamiana proliny na histydynę.

**Lepiej przyswajalne źródło wapnia**

Obecnie na rynku światowym obserwuje się tendencję do eliminacji mleka i produktów mlecznych z diety. Sytuacja ta wynika z coraz powszechniejszego występowania u ludzi nietolerancji pokarmowych i związanych z nimi problemów z trawieniem.

Mleko z beta-kazeiną A2 jest łatwiejsze do strawienia i lepiej przyswajalne niż jego wariant A1 lub inne rodzaje mleka. Struktura białka mleka krowiego A2 jest bardziej porównywalna do mleka kobiecego, a także mleka koziego, owczego i bawolego. Mleko A2 jest dostępne w handlu w wielu krajach na świecie – Nowej Zelandii, Australii, Stanach Zjednoczonych, ale także w krajach europejskich, takich jak Wielka Brytania i Holandia. Ważnym krokiem w kierunku popularyzacji tego nowatorskiego wariantu mleka jest wzbudzenie wśród konsumentów chęci na jego spożywanie. Mleko A2 to produkt o wysokiej jakości odżywczej, niwelujący główne bariery w spożyciu mleka wynikające z alergii na mleko krowie. Niezwykle istotne jest podkreślenie jego unikalności oraz cennych walorów odżywczych, m.in. jako bogatego źródła wapnia.

Zdaniem prof. Mirosława Jarosza z Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, niezwykle ważna jest wiedza na temat możliwych źródeł wapnia w diecie.

*Mleko i jego przetwory są nie tylko najbogatszym źródłem wapnia,* ale *również wapnia najlepiej przyswajalnego. Wynika to z tego, że w mleku i produktach mlecznych znajdują się składniki, które w istotny sposób zwiększają jego wchłanianie. Należą do nich witamina D, laktoza, niektóre aminokwasy oraz fosfopeptydy z mleka. W większości krajów europejskich, również w Polsce – 45 do 70% wapnia, pochodzi z mleka i jego przetworów. Natomiast z produktów zbożowych i warzyw pochodzi jedynie ok. 10%.**Jakkolwiek niektóre produkty pochodzenia roślinnego zawierają duże ilości wapnia, np. szpinak, suche nasiona fasoli, jarmuż, liście pietruszki, to jednak jest on słabo przyswajalny z przewodu pokarmowego z powodu wysokiej zawartości w nich kwasu fitynowego i kwasu szczawiowego. Jego wchłanianie utrudniają także obecne w wielu produktach roślinnych nierozpuszczalne frakcje błonnika, tłuszcz oraz duża zawartość fosforu. Niewielkie ilości białka mogą pochodzić z wody mineralnej. Duże jego ilości zawarte są w konserwach rybnych z ośćmi. Przyswajalność wapnia z diety wynosi ok. 25% (od 10 do 40% - w zależności od składu diety)* – zauważa prof**.** Jarosz.

Więcej informacji:

**Katarzyna Melihar Monika Gajo**

Senior Consultant Senior Consultant

Marketing & Communications Consultants Marketing & Communications Consultants

m.: 720 715 060; kasia@mcconsultants.pl m.: 662 031 031; gajo@mcconsultants.pl