**Kolejny krok ku mleku A2 na polskich stołach**

**Półmetek badań pilotażowych Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka**

**Trwają prace w ramach projektu „A2A2 – nowa droga produktów mlecznych**–**zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności o obniżonej alergenności”. Inicjatywa Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka, współfinansowana z Funduszu Promocji Mleka, osiągnęła właśnie półmetek, a prowadzone badania pilotażowe już na tym etapie dają obiecujące rezultaty. Zdaniem organizacji mleko o obniżonej alergenności może otworzyć nowe perspektywy rozwojowe dla polskich hodowców.**

**Potencjał ukryty w polskim mleku**

*A2A2 – nowa droga produktów mlecznych” to pierwsza w Polsce inicjatywa poświęcona mleku o obniżonej alergenności. Ma ona zbadać szanse dla rozwoju rodzimego rynku mleka A2A2, a docelowo otworzyć nowe perspektywy przed hodowcami bydła. Dzięki genotypowaniu krów mlecznych, współfinansowanym z Funduszu Promocji Mleka, będzie możliwe wprowadzenie do polskich sklepów zupełnie nowej jakości: mleka i przetworów o obniżonej alergenności. Zanim jednak zobaczymy je na półkach, musimy spopularyzować wiedzę na temat właściwości mleka A2A2 i wyodrębnić subpopulację krów o konkretnym genotypie* – przypomina Leszek Hądzlik, Prezydent Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka.

Dodaje również, że obecnie w laboratoriach Federacji prowadzone są badania pilotażowe, które ocenią potencjał polskich stad pod kątem produkcji mleka A2A2:

*Analizujemy próbki pobrane od poszczególnych zwierząt, by w każdej zgłoszonej do programu hodowli wyodrębnić populację krów z genotypem A2A2 oraz zapasową grupę o genotypie A1A2. W ramach selekcji genomowej i kojarzenia uwarunkowanego od tych zwierząt będzie można uzyskać mleko o konkretnych właściwościach.*

**Mleko A2A2, czyli powrót do źródeł**

Potrzeba tak dokładnego genotypowania zwierząt wynika z faktu, że jałówki z genotypem A2A2 dają mleko zawierające jedynie beta-kazeinę A2. Ten rodzaj mleka cechuje wyższa przyswajalność: jest łatwiejsze do strawienia niż mleko konwencjonalne, a przez to stanowi dobry wybór dla osób z nietolerancją pokarmową. Potencjał mleka A2A2 (zwanego też mlekiem A2) dawno już odkryto w USA i Europie Zachodniej. Funkcjonuje tam jako produkt dla osób o specjalnych potrzebach, a także jako mleko pierwotne. W Polsce, gdzie jeszcze nie oddziela się od siebie stad mlecznych z różnymi genotypami, w sklepach można spotkać zarówno mleko A1, jak i A2, bo znaczna część krów produkuje obie jego formy. Jednak mleko z kazeiną A2 jest wariantem bardziej pierwotnym – zanim europejskie krowy wykształciły mutację A1, kilka tysięcy lat temu dawały wyłącznie mleko A2, które od A1 różni się tylko jednym z 209 aminokwasów w łańcuchu białek. Nie ma między nimi żadnych dysproporcji smakowych, zapachowych czy różnic w konsystencji, a jedynie różnica funkcjonalna,
na poziomie przyswajalności. Właściwości mleka A2 są wprawdzie związane z genetyką, ale już samo mleko tego typu to produkt w 100% naturalny, bez jakichkolwiek modyfikacji.

**Mleko dla alergików szansą dla hodowców**

Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka wiąże z mlekiem A2 duże nadzieje. Jako łatwiej przyswajalne przez organizm, mleko A2 pozwoli polskim przetwórcom dotrzeć do większej grupy konsumentów – głównie tych, którzy rezygnują z nabiału z powodów zdrowotnych. Dla alergików stanie się szansą na wzbogacenie diety o niezbędny dla zdrowia wapń, ważny m.in. dla kości, mózgu i serca. Aktualna Piramida Żywieniowa zaleca picie w tym celu dwóch szklanek mleka dziennie lub spożywanie analogicznej ilości przetworów mlecznych, a eksperci przypominają, że wapń ze źródeł zwierzęcych przyswajamy lepiej niż ten z roślin. Oprócz oczywistych korzyści dla konsumentów, na produkcji mleka A2 zyskają także hodowcy. Nie wymaga ona szczególnych nakładów czy innego sposobu karmienia bydła – wystarczy badanie krów pod kątem genotypu, kojarzenie ich wyłącznie z buhajami z genem A2 i odseparowanie od siebie stad z odmiennym genotypem.

*Mleko A2A2 to szansa na poprawę ekonomiki gospodarstwa przy stosunkowo niewielkim wkładzie –* potwierdza Leszek Hądzlik, Prezydent Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka. I dodaje: *Na rynku amerykańskim ceny nabiału z mleka A2 są nawet trzykrotnie wyższe niż nabiału konwencjonalnego, a to przekłada się na opłacalność produkcji mleka. Samo mleko A2 to w Polsce jeszcze niezagospodarowany obszar, dający duże możliwości rozwoju i dobre perspektywy eksportowe.*

**Projekt „A2A2 - nowa droga produktów mlecznych**–**zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności o obniżonej alergenności” wystartował z grudniu 2021 roku, a zakończy się w listopadzie 2022 roku. Jest współfinansowany Funduszu Promocji Mleka. Więcej informacji na stronie** <http://a2a2.pfhb.pl>.

Kontakt dla mediów:

Monika Gajo

Senior Consultant, Marketing & Communications Consultants

e-mail: gajo@mcconsultants.pl

mob.: 662 031 031