



È tempo di Halloween



AFFRONTIAMO IN POCHI PUNTI IL FANTASMA DELLA QUALITÀ LATTE

Grazie alla tecnologia, oggi in stalla si può raccogliere un enorme quantità di dati che riguardano lo stato delle bovine (ruminazione, ingestione, tempi di riposo..).



Il monitoraggio e la raccolta di informazioni sono indispensabili quando ci si fissa degli obiettivi, come ad esempio il miglioramento della qualità del latte e della sanità della mammella della mandria. L'elaborazione periodica dei dati di stalla, infatti, si rivela spesso determinante per prendere decisioni aziendali.

Avere esperti al vostro fianco può aiutare a trovare la combinazione vincente tra analisi dei dati e valutazione in azienda per scoprire le giuste opportunità verso il miglioramento della qualità del latte e di conseguenza della redditività dell'azienda. Quando guardate ai vostri dati per migliorare la qualità del latte considerate tre punti essenziali:

1. Comprendere il vero costo di avere cellule alte

Sapete quanto il livello di cellule somatiche vi sta effettivamente costando?



È ormai ampiamente dimostrato quanto l'impatto di un'elevata conta di cellule somatiche sia reale e gravoso. Uno studio di Kirkpatrick e Olson, già citato nelle scorse newsletter, ha dimostrato che le vacche con un primo test superiore a 200.000 producono in media almeno 7 quintali in meno di latte nella lattazione.

Il valore esatto della mancata produzione e qualità della stessa può di certo variare ma questo deve essere il punto di partenza per valutare i progressi di ogni mandria.



Anche se la vostra media geometrica delle cellule somatiche è pari o inferiore a 200.000, ci possono ancora essere opportunità per migliorare la situazione di alcuni gruppi di lattazione all'interno della vostra mandria. Il *Quality Milk System* di ABS può guidarti in questo percorso di analisi dati per identificare le opportunità, come la gestione o cambiamenti ambientali o migliorare la qualità del latte, e guidarti verso i prossimi passi.



2. Valutare le performance aziendali

In funzione degli obiettivi di qualità del latte che ci si prefigge, è importante monitorare e valutare periodicamente diversi punti, tra cui:



- Verifica della routine di mungitura
- Manutenzione regolare dell'impianto
- Monitoraggio e valutazione delle prestazioni della sala
- Revisione dei dati sulla salute delle mammelle e sulla qualità del latte.

Durante le visite aziendali, il tecnico QMS verifica e imposta la corretta routine di mungitura adatta alla tua sala, valuta la condizione degli sfinteri e analizza le curve di mungitura, inoltre valuta l'igiene delle mammelle e degli arti, la gestione di lettiere e cuccette, il comfort delle vacche. L'obiettivo deve essere quello di coinvolgere i mungitori e tutti i dipendenti, oltre al veterinario aziendale, per ottenere un quadro completo della situazione, utilizzare i dati disponibili e individuare potenziali sfide di miglioramento della qualità del latte, quindi sviluppare un piano per affrontarle insieme.

3. Non dimenticare mai l'approccio di squadra

la prevenzione della mastite e la qualità del latte sono argomenti complessi, determinati da molteplici fattori, che prevedono un lavoro di squadra. Solo questo infatti può aiutarci a trasformare i dati in un'azione strategica, mirata e di successo.