



Bovins laitiers

Changer le gras du lait : une autre méthode



Par : Chantal Paul
Agriculture et Agroalimentaire Canada
<http://res2.agr.gc.ca/lennoxville>
Révisé le 1^{er} février 2002

On sait maintenant que si on ajoute des acides gras insaturés à la ration des vaches laitières, on peut changer le type de gras qu'on retrouve dans le lait. On répond ainsi aux souhaits des consommateurs d'avoir des produits laitiers moins riches en acides gras saturés et plus riches en acides gras insaturés. Mais pour y arriver, il faut que les acides gras insaturés qu'on donne aux vaches soient protégés des microbes du rumen d'une façon ou d'une autre. Des chercheurs de la Caroline du Sud ont tenté l'expérience avec de l'oléamide. Il s'agit d'un produit qui contient des gras monoinsaturés qui sont plus stables que les acides gras. Ils ont ajouté des niveaux différents d'oléamide (0, 1, 2, 3, 4 et 5 %) dans la ration de vaches laitières. La bonne nouvelle, c'est que l'oléamide fait baisser le niveau des acides gras saturés dans le lait et fait monter le niveau d'acides gras monoinsaturés. La mauvaise, c'est que ce produit fait aussi baisser la production de lait, si on en met plus que 3 % de la matière sèche de la ration. Il fait aussi baisser la teneur en protéines du lait, comme beaucoup d'autres suppléments de gras.

Source : Journal of Dairy Science, Vol. 82, No 7, page 1525