

Editorial

ALP – Die Fusion stärkt die Forschung



Danielle Gagnaux
Direktorin von
Agroscope Liebefeld-
Posieux,
der Eidgenössischen
Forschungsanstalt
für Nutztiere und
Milchwirtschaft (ALP),
CH-1725 Posieux

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) entstand vor mehr als einem Jahr mit dem Ziel, die Forschung von FAM und RAP zusammenzuführen. Heute dürfen wir sagen, dass diese Aufgabe mit Bravour gelöst wurde. In einem Jahr gelang es, unter ein und demselben

Dach Forschungskompetenzen bereitzustellen, welche die ganze Kette von der Tierproduktion bis zu den Lebensmitteln abdecken. Dies entspricht den Erwartungen unserer Kundschaft und hat sich zusammen mit der gestrafften Organisation als wesentliche Stärke von ALP erwiesen.

Von Anfang an ging es ALP darum, das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in die einheimischen Lebensmittel tierischen Ursprungs zu erhalten und für ein ausgezeichnetes Image dieser Produkte im In- und Ausland zu sorgen. Dank der neuen Struktur konnten die Forschenden von den an beiden Standorten verfügbaren Kompetenzen profitieren und die bereits bestehende Zusammenarbeit intensivieren.

Kompetenzzentrum für Fleischprodukte

ALP beabsichtigt auch zum Kompetenzzentrum für Fleisch-

produkte zu werden und ist dabei, das bestehende Know-how in der Fleischproduktion weiter zu entwickeln. Ein erstes Beispiel dieser neuen Zusammenarbeit ist die Forschung zur Fettzahl beim Schweinefleisch. Die Fettzahl, das heisst die Anzahl der Doppelbindungen von Fettsäuren im Fett, gibt einen Hinweis auf die Fettqualität zur Herstellung von Fleischprodukten. Aufgrund der vorgängigen Forschungsarbeiten in Posieux konnten den Schweinefleischproduzenten und den Futtermittelherstellern Empfehlungen zur Beeinflussung der Fettzahl gegeben werden. Im Augenblick wird untersucht, welche Auswirkungen die Fettqualität auf verschiedene Fleischprodukte wie Salami, Wienerli und Rauchspeck hat, sowohl hinsichtlich Lagerfähigkeit als auch, mittels eines sensorischen Tests, in Bezug auf die Geschmacks- und Genussqualität.

Bessere Wertschöpfung

Als zweites Beispiel der standortübergreifenden Forschung ist ein Projekt über die Milchqualität zu erwähnen. Eines der Ziele ist es, die verschiedenen Qualitätsaspekte der Milch aus technologischer und hygienischer Sicht und im Speziellen bei der Ziegen- und Schafmilch zu untersuchen. ALP möchte ausserdem Erkenntnisse über allfällige positive Effekte der Fütterung der Kühe auf die ernährungsphysiologische Qualität der Milch gewinnen. Angesichts des zunehmenden Drucks auf die Milchverwerter, gesundheitsfördernde

Lebensmittel auf den Markt zu bringen, untersucht ALP, wie durch eine gezielte Fütterung der Tiere Milchbestandteile wie konjugierte Linolsäuren (CLA), Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren oder Vitamine beeinflusst werden können. Mit diesem Projekt wird die Forschung über Milchproduktion und -verwertung besser vernetzt, was zur Förderung des Milchkonsums und zur Wertschöpfung auf dem Markt beitragen soll.

Herstellung von Biogreyerzer

Im Biobetrieb in Sorens schliesslich läuft ein Projekt zur Milchproduktion bei Weidehaltung. Dabei geht es um die Bestimmung der Einflussfaktoren, die bei der Herstellung von Biogreyerzer eine Rolle spielen. Durch die Zusammenführung der beiden Anstalten lässt sich nun der ganze Prozess von der Fütterung der Kühe bis zur Käseherstellung verfolgen, mit dem Ziel, ein Produkt zu gewinnen, das den Qualitätsnormen des Greyerzers entspricht.

Last but not least wurde durch die Fusion der beiden Anstalten eine Brücke zwischen zwei Betriebskulturen und zwei Sprachregionen geschlagen. Die ersten Schritte sind vielversprechend, aber der gewählte Weg erfordert auch im zweiten Jahr einen grossen Einsatz.