

# **Le conclusioni e le prospettive del congresso di Bella 1993**

**Roberto Rubino**

INTERNATIONAL SYMPOSIUM

*"SOMATIC CELLS AND MILK  
OF SMALL RUMINANTS"*

Bella, Italy  
25th-27th September 1994





## **RACCOMANDAZIONI**

Nonostante sia difficile, in questa situazione, fissare una soglia di cellule, il CS ritiene opportuno proporre, come obiettivo a termine, una soglia unica per i piccoli ruminanti di 1.500.000 di cellule somatiche per millilitro.

Tale soglia può però essere accolta solo se verrà accompagnata dalle seguenti misure:

- realizzazione di programmi di ricerche, di sviluppo e di assistenza tecnica;
- incentivi economici specifici al settore ovino e caprino in direzione della formazione e dell'assistenza sanitaria.

Questi programmi dovranno tener conto delle specificità zootecniche e socio-economiche legate all'allevamento dei piccoli ruminanti, specificità che implica costi d'intervento per animale molto elevati.

**Para  
m  
etr  
i  
so  
tto  
co  
ntr  
oll  
o  
e  
pa  
ga  
m  
en  
to  
de  
i**



	Commerciali					Nutraeutiche				VOC
	PH +	grasso +	proteine +	Lattosio +	LINEAR -	Saturi -	Omega6/ Omega3 -	CLA +	Trombo genic Index -	
pH	1	0.04	-0.11	<b>-0.33</b>	0.17	<b>0.48</b>	0.21	<b>-0.32</b>	<b>0.28</b>	<b>-0.16</b>
grasso	0.04	1	<b>0.44</b>	0.09	0.09	0.21	-0.20	-0.16	0.08	<b>0.01</b>
proteine	-0.11	<b>0.44</b>	1	<b>0.38</b>	-0.12	<b>0.25</b>	<b>-0.41</b>	-0.01	-0.08	<b>-0.05</b>
Lattosio	<b>-0.33</b>	0.09	<b>0.38</b>	1	<b>-0.37</b>	-0.17	<b>-0.38</b>	<b>0.35</b>	<b>-0.25</b>	<b>0.20</b>
Linear score SC	0.17	0.09	-0.12	<b>-0.37</b>	1	0.10	<b>0.24</b>	<b>-0.26</b>	0.15	<b>-0.27</b>
Saturi	<b>0.48</b>	0.21	<b>0.25</b>	-0.17	0.10	1	0.12	<b>-0.72</b>	<b>0.54</b>	-0.18
Omega6/Omega3	0.21	-0.20	<b>-0.41</b>	<b>-0.38</b>	<b>0.24</b>	0.12	1	<b>-0.41</b>	<b>0.61</b>	-0.11
CLA	<b>-0.32</b>	-0.16	-0.01	<b>0.35</b>	<b>-0.26</b>	<b>-0.72</b>	<b>-0.41</b>	1	<b>-0.56</b>	<b>0.23</b>
Trombogenic Index	<b>0.28</b>	0.08	-0.08	<b>-0.25</b>	0.15	<b>0.54</b>	<b>0.61</b>	<b>-0.56</b>	1	-0.13
VOC_Generale	<b>-0.16</b>	<b>0.01</b>	<b>-0.05</b>	<b>0.20</b>	<b>-0.27</b>	<b>-0.18</b>	<b>-0.11</b>	<b>0.23</b>	<b>-0.13</b>	<b>1</b>
Qualità	<b>+</b>	<b>+</b>	<b>+</b>	<b>+</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>+</b>	<b>-</b>	<b>+</b>







Latte fresco pastorizzato  
intero di alta qualità

**1000ml e**

Conservare in frigorifero

da **0° a +4°C**

Da consumarsi entro la data  
impressa sulla bottiglia

**Provenienza del latte: Italia**

Parmalat S.p.A. Collecchio (PR)  
Prodotto nello stabilimento di

(A) Via Tonale, 21/A Albano  
S. Alessandro (BG)

07 7  
CE

(S) LFC® Via Fondi di  
Monastero, 262 Roma

12 32  
CE

(N) Fagianeria Piana di  
Monte Verna (CE)

15 89  
CE

(F) Via Venezia Giulia, 3100  
Torviscosa (UD)

08 10  
CE

La lettera stampata accanto alla  
data di scadenza indica la sede  
dello stabilimento di produzione

**Numero Verde 800-848020**

dalle ore 10.00 alle ore 13.30

**www.parmalat.it**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI NAPOLI FEDERICO II

Il Dipartimento di Agraria  
dell'Università Federico II di Napoli,  
in collaborazione con Parmalat,  
controlla regolarmente il Latte Fresco  
Parmalat a garanzia della sua qualità  
certificandone i valori nutrizionali.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 ml**

Valore energetico	kcal 65 kJ 273
Proteine	3,30 g
Carboidrati di cui zuccheri	4,90 g 4,90 g
Grassi di cui saturi	3,60 g 2,4 g
Fibra Alimentare	0 g
Sodio	0,05 g
Calcio	120 mg 15% RDA*

\*RDA: Razione Giornaliera Raccomandata

Il latte è una fonte naturale di Calcio, necessario  
per il mantenimento di ossa e denti normali.

Parmalat ti ricorda l'importanza di una dieta varia  
ed equilibrata e uno stile di vita sano.







Rapporto  
Omega-6/omega-3  
< 5



ACIDI GRASSI POLINSATURI (PUFA)  
NEL LATTE

Aziende	$\omega$ 6	$\omega$ 3	$\omega$ 6/ $\omega$ 3
A	6.6	1.3	5.2
B	7.0	1.0	7.0
C	7.2	1.2	6.0
D	7.3	1.4	5.2
E	6.3	1.3	4.7
F	6.3	1.3	4.7
G	6.8	1.7	4.0
H	5.9	1.5	4.0
I	5.0	1.4	3.6
L	6.7	1.3	5.1

$\omega$ -6 =  $\Sigma$  degli acidi linoleico e arachidonico

$\omega$ -3 =  $\Sigma$  degli acidi alfa-linolenico, eicosapentanoico (EPA) e docoesanoico (DHA)

I valori di  $\omega$ -6 e  $\omega$ -3 sono dati dalla media dei dati ottenuti nei mesi di Gennaio e Aprile e sono espressi come mg/100 ml di latte.



# **Grado Protezione Antiossidante**

**(Vit. E+ Betacarotene/Colesterolo)**



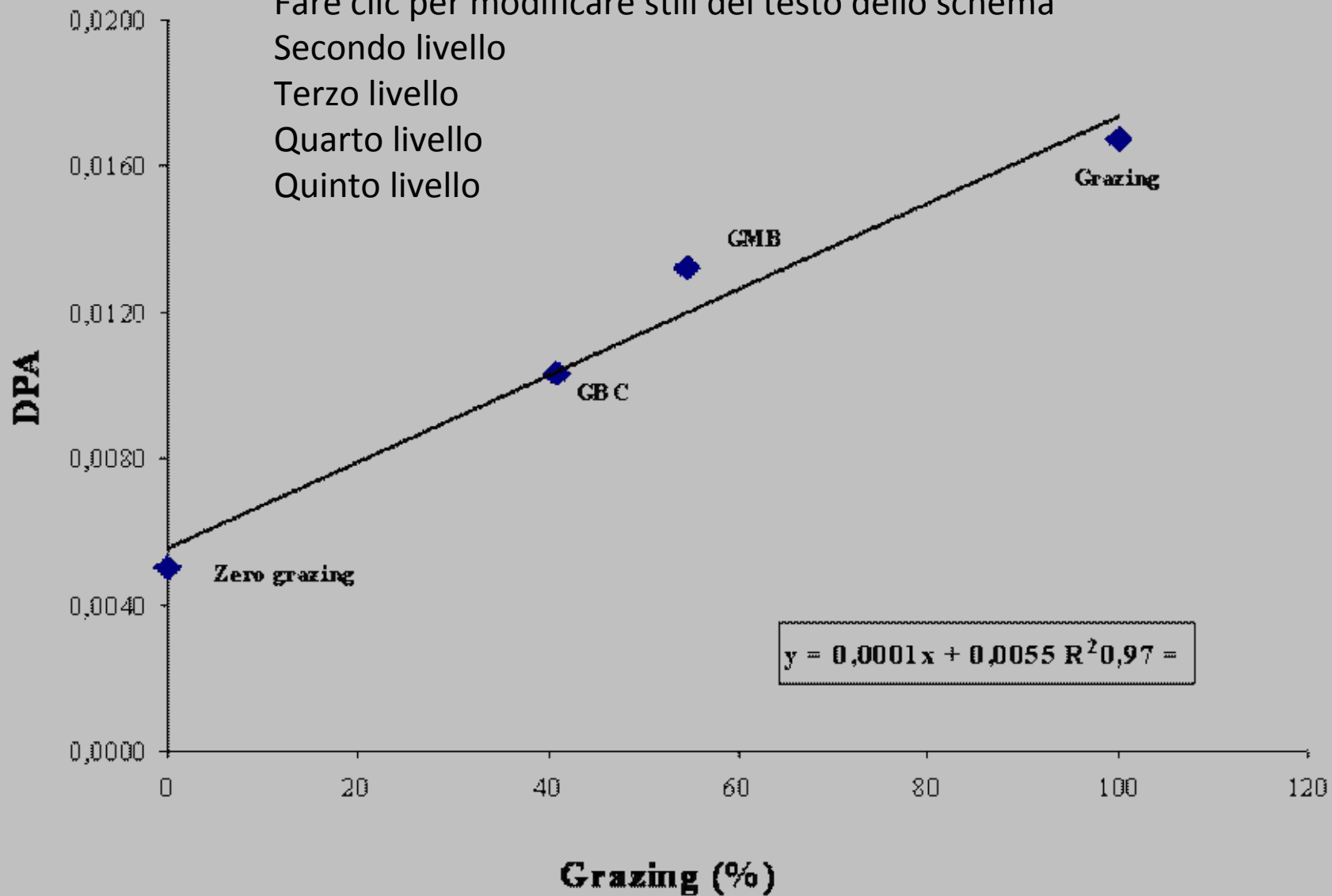
Fare clic per modificare stili del testo dello schema

Secondo livello

Terzo livello

Quarto livello

Quinto livello

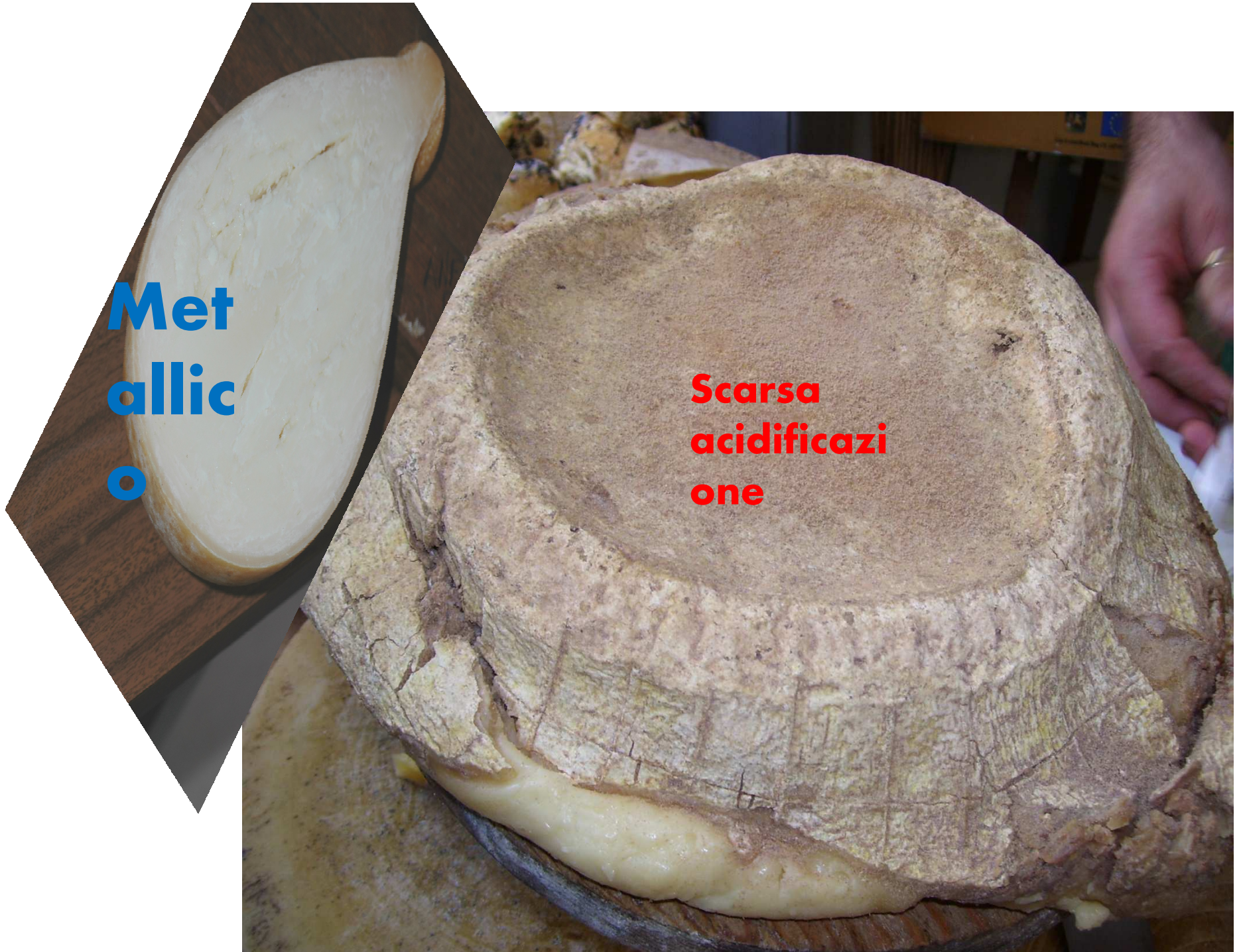






**Met  
allic  
o**

**Scarsa  
acidificazi  
one**





# Conclusioni

- *Le cellule somatiche hanno una relazione con lo stato di salute dell'animale ,*

