



Odborná infolinka lékařů

► Pokračování z předchozí strany

Z hlediska obsahu a spektra účinných látek ovlivňuje kvalitu kolostra řada faktorů – v první řadě jsou to **podmínky chovu krav**:

- **Výběr vhodného plemene**
- **Termoneutrální prostředí**, které krávy nestresuje
- **Dostatečně dlouhá doba tzv. suchého stání**, při němž se mléčná žláza dostatečně zregeneruje a připraví se na další těhotenství
- **Počet krav ve stádu** – ideální jsou malá stáda
- **Kvalitní výživa s dostatkem bílkovin a vitamínů**, bez příměsí cizorodých látek
- **Věk krav** – opakovaně otelené a starší krávy mají kolostrum kvalitnější než jalovičky. Jejich mlezivo totiž obsahuje širší spektrum protilátek (za svůj život se setkaly s větším množstvím bakterií)
- **Čas odběru kolostra** – tzv. první nádoj (čím kratší doba uplyne mezi porodem a odběrem kolostra, tím je kolostrum kvalitnější a bohatší na imunoglobuliny)
- **Množství odebraného kolostra** (jednorázové odběry obsahující víc než 8 l jsou na úkor kvality)
- **Lokalita stád** – Stáda chovaná v Evropě mají specifické spektrum protilátek velmi blízké mikroorganismům žijícím v našem regionu (tyto mikroorganismy zde kolují a způsobují pro naše podmínky typická onemocnění – proto je kolostrum se stejnými protilátkami v jejich likvidaci účinnější).

Firma LR na všechny tyto faktory důsledně dbá a velmi přísně je kontroluje. LR Colostrum pochází od krav chovaných v Německu, Rakousku a Švýcarsku.

Na kvalitu kolostra má vliv i **způsob výroby**.

Nejprve je zbavováno tuku a kaseinu (tzv. odkaseinování bílkoviny, která je příčinou alergie na mléko), čímž vzniká tzv. kolostrová syrovátka. Poté nastává ten nejdůležitější krok – kolostrum je nutné zbavit nežádoucích mikroorganismů. Řada výrobců, včetně mlékáren, provádí tzv. **bleskovou pasterizaci** (expozice teple – 15 sekund při 72 °C), která je sice na mikroorganismy účinná, zároveň však vede také k poklesu důležitých látek v kolostru (především protilátek, které jsou velmi citlivé na teplo). Takto vyrobené tekuté kolostrum je málo účinné.

Vedle této metody existuje také **metoda filtrace**. Je výrazně dražší než popsaná metoda bleskové pasterizace, je však mnohem šetrnější. **Membránovou filtraci** užívá k odstranění nežádoucí mikrobiální kontaminace také LR. Jde o filtraci odtučněného a odkaseinovaného kolostra přes velmi jemnou membránu s miniaturními póry, které propustí molekuly (imunoglobuliny, enzymy a další důležité látky, které je žádoucí v kolostru zachovat), nepropustí však mikroorganismy (neboť mají větší rozměr než molekuly). Při použití této metody nedochází k tepelné destrukci důležitých imunoglobulinů. **Tekuté kolostrum vyrobené touto technologií je tak účinnější.**

