

Il progetto “CHEESEALP-Innovazione per la zootecnia da latte e la caseificazione in montagna” ha come obiettivo quello di mostrare proposte di innovazione per le imprese agricole e per il territorio montano.

Il progetto “CHEESEALP-Innovazione per la zootecnia da latte e la caseificazione in montagna” ha come obiettivo quello di mostrare proposte di innovazione per le imprese agricole e per il territorio montano.

Tale progetto si configura di 2 sotto-progetti:

- Fase di **INFORMAZIONE** che ha lo scopo di colmare eventuali carenze di conoscenze relative alle problematiche agro-zootecniche e casearie caratteristiche per la montagna
- Fase di **DIMOSTRAZIONE** che ha lo scopo di mostrare ai partecipanti (per quanto potrà essere possibile a seconda dell'evolversi della pandemia da Covid-19), direttamente in campo o in aziende che si rendono disponibili, alcune buone pratiche o tecnologie specifiche relative alle tematiche principali affrontate.

Il progetto è dal condotto dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali- Produzione, Territorio, Agro-energia (DISAA) dell'Università degli Studi di Milano in collaborazione con i tecnici dell'Associazione Regionale Allevatori della Lombardia (ARAL) che forniscono un prezioso supporto tecnico.

Per maggiori informazioni sul progetto è possibile visionare il sito, scansionando il QR-Code o tramite il link:

<https://sites.unimi.it/cheesealp/>

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/ProgettoCheesealp>

Pagina Instagram: <https://www.instagram.com/progettocheesealp/>

Canale YouTube:

<https://www.youtube.com/channel/UC201fmAg4K8i16mqKVHj6Sw>



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



DiSAA
DIPARTIMENTO
di SCIENZE
AGRARIE e
AMBIENTALI



SCHEDA TECNICA:

LA ROUTINE DI MUNGITURA



PSR LOMBARDIA
2014 2020
L'INNOVAZIONE
METTERADICI



Regione
Lombardia

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali**



GAL Valle Brembana 2020



Sito web realizzato con il cofinanziamento del FEASR

Responsabile dell'informazione: UNIMI - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia

Gli animali devono essere munti nelle migliori condizioni di igiene e pulizia per evitare la contaminazione del latte.

L'igiene è essenziale anche per salvaguardare la **salute** degli animali. In particolare un'adeguata **routine di mungitura** è necessaria per evitare l'insorgenza di mastiti e la diffusione di organismi patogeni.

Gli animali con **mastite** inoltre devono essere munti separatamente per impedire la contaminazione delle attrezzature e, di conseguenza la contaminazione tra animali.

La mungitura può essere effettuata in una **sala di mungitura** oppure direttamente al **pascolo**.

Fondamentale però è la disponibilità di **acqua potabile** in modo da poter pulire adeguatamente le attrezzature. Per favorire l'igiene sarebbe anche ottimale stabilire l'impianto di mungitura in una zona piana e pulita.



ROUTINE DI MUNGITURA

La routine di mungitura consiste in una serie di **azioni** che devono essere svolte prima, durante e dopo la mungitura. Una buona routine di mungitura deve essere svolta in modo **accurato e regolare** per assicurare una buona produzione sia in termini di **quantità** che di **qualità igienico-sanitaria** del latte.

1 - Emissione dei primi getti di latte

Importante per eliminare i primi getti di latte e controllarne l'eventuale presenza di alterazioni. Fondamentale per stimolare l'emissione di latte.

2 - Applicazione del prodotto pre-dipping sui capezzoli

Pulire i capezzoli con un prodotto disinfettante per evitare di contaminare il latte con residui di sporco (feci e fango) e per evitare il diffondersi di microrganismi patogeni tra i diversi animali.

3 - Asciugatura dei capezzoli

Non usare la stessa carta su diversi animali.

4 - Attacco del gruppo di mungitura

5 - Mungitura

6 - Applicazione del prodotto post-dipping sui capezzoli

Al termine della mungitura applicare un prodotto disinfettante necessario per evitare contaminazioni successive alla mungitura in quanto l'orifizio capezzolare dopo la mungitura non è perfettamente chiuso.

Bibliografia:

- "Le corrette pratiche di mungitura"; Mungitura: efficienza, sostenibilità e qualità (META). <http://mungitura.it/wp-content/uploads/2019/08/Routine-di-mungitura.pdf>
- "Linee guida di buone pratiche di igiene e di lavorazione in alpeggio". Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie