



Stručně



proč **a2** mléko a zmrzlina?

Na kravské mléko existuje u určitých vnímavých lidí intolerance. Což je vzhledem k jeho vysokým nutričním hodnotám a výborně stravitelnému vápníku značná škoda. Nejčastější příčinou těchto negativních reakcí u člověka bývá cukr laktóza. U některých jedinců dokonce laktóza vyvolává alergie. Laktóza je složitý mléčný cukr, který je v nativním mléce přirozeně obsažen. Pozitivní zpráva v tomto případě ale je, že se dá nepříznivý vliv laktózy dnes již běžně technologicky eliminovat. A to nejen klasickým kysáním, ale přidáním enzymu **laktázy** do mléka či mléčných výrobků, kdy se složitý cukr během zpracování mléka rozštěpí na jednoduché cukry, které již alergii nezpůsobují.

Kromě laktózy má ovšem na některé lidi nepříznivý vliv ještě mléčná bílkovina zvaná kasein. Ta může vyvolávat jistou potravní intoleranci, projevující se různými trávicími potížemi. Je více typů kaseinů v mléce, ale podle četných klinických studií se zdá, že na vině tohoto jevu je tzv. **beta kasein A1**. Druhým z nejčastějších beta kaseinů v mléce je pak **beta kasein A2**.

Beta kasein **A1** se liší od **A2** jedinou aminokyselinou ve svém řetězci. **A1** má na pozici 67 histidin, zatímco **A2** prolin. Při trávení a štěpení v lidském organismu se z beta kaseinu **A1** uvolňuje Beta casomorfin 7 (BCM-7) – opiátový peptid, který může být (dle porovnávacích studií) spojen u vnímavých lidí s výskytem dokonce některých autoimunitních nemocí jako autismus u dětí, dětský diabetes 1. typu, schizofrenie, srdeční choroby či problémy s trávením. Beta-kasein **A2** dle studií tyto vlastnosti nemá, proto je považován za bezpečnější z obou.

Přestože k jasnému potvrzení těchto poznatků je zapotřebí dalších klinických studií, tak na tyto výzkumy již více jak před 15 ti lety reagovala mlékárenská obec na Novém Zélandu, Austrálii, později v USA a naposledy také v Číně, Nizozemí, Velké Británii, Indii a Litvě. Existuje mezinárodní „**A2 mléčná společnost**“, která vznikla na Novém Zélandu a která se celou problematikou zabývá včetně vysokých investic do výzkumu a praxe. Současně jsou v těchto zemích na trhu k mání takzvané **a2** mléčné výrobky různých podob. Řada konzumentů **a2** mléka zde také hodnotí větší toleranci svého organismu vůči tomuto typu mléka spolu s vyloučením obvyklých nepříznivých trávicích účinků.

Vzhledem k výrazně vyšší komplikovanosti a nákladovosti této produkce bývají **a2** výrobky cca 2 x dražší než běžné mléčné produkty. Je totiž bezpodmínečně nutno chovat dojnice produkující výhradně tento typ mléka, což lze prokázat u chovaných zvířat pouze jejich genetickou vlohou, tedy přítomností alel **A2A2** v DNA a žádnými jinými!

Svaz chovatelů normandského skotu, z.s. (www.normande.cz)

Garantuje při šlechtění **normandek** využívání býků pouze s typem beta kaseinu **A2A2** u dojných stád.
Kontakt: Ing. Jan Zámečník tel.: 603 515 971

Statek Zaoral – Čabová 25, u Moravského Berouna (www.statek-zaoral.cz)

Mléko a zmrzlina nabízené na zdejší NVHZ 2021 ve stánku Normandského svazu jsou v kvalitě **BIO**, **plnotučné**, a hlavně v kvalitě **a2**. Protože jsou prodávány veřejně, musí být, a proto i jsou po **pasteraci**.
Kontakt: Petr Zaoral tel.: 603 978 004, 603 701 675