

minin yanında, yemleme önemli rol oynamaktadır. Burada normal yemleme çerçevesinde, yemin protein oranı, süt proteininin oluşumuna iştirak etmektedir. Her şeyden önce rasyonun hazmolabilir protein oranı kesin etkilidir. Uzun bir süre proteince fakir bir yemleme, süt proteininin düşmesine sebep olmaktadır.

Buna karşılık, yemin enerji veya nişasta değeri oldukça büyük öneme sahiptir. Yemin nişasta değeri ne kadar yüksek olursa, sütün protein oranı da o derece yüksek olmaktadır. Diğer faktör olarak yemin miktarı da zikredilir. Sürekli bir yetersiz beslenme, tabii olarak protein oranı ve protein miktarının geri gitmesine sebep olmaktadır.

Nihayet yemin kalitesi de mutlaka önemlidir. Bozulmuş bir yem materyali aynı şekilde sütün protein oranı üzerine negatif etkide bulunur. Bunun sebebi bozulma sırasında değerli, kolay hazmolabilir protein ve karbonhidratlar büyük ölçüde parçalanmaktadır.

Mandıra teknolojisi için sütün kazein oranı büyük ölçüde önemli olduğundan yemlemeye bağlı değişmelerin meydana gelip gelmediği çok öncelerden beri araştırılmaktadır. Enerji bakımından zengin yemlemede kazein oranı artmakta, yaz mevsiminde ise düşme gözükmektedir.

4.2. Yemleme ve Sütün Bakteriyolojik Özellikleri

Yemlemede gösterilen itina, özellikle silaj yemlenmesinde süt kalitesi üzerine önemli ölçüde etki yapabildiği kesin olarak ispatlanmıştır. Hiç bir mikroorganizma direkt olarak yemden hayvanla süte geçmediği için, gübre, ahır havası veya direkt yemden süte geçme şeklinde sekonder enfeksiyondan söz edilmektedir. Bu ilişki, özellikle silaj yemlenmesinde belirgin olarak ortaya çıkmaktadır ve artan silaj rasyonu ve azalan kalite (tereyağ asidi teşkili) sütteki anerob spor yapan bakterilerin arttığını göstermiştir. Şayet farklı kalitede silaj yemlemesine rağmen bakteriyolojik olarak kusursuz bir süt üretilebiliyorsa (aerob spor yapıcı ve koli grubu bakteri ihtiva etmiyor), buna ancak kusursuz bir ahır hijyeni ve sağım personelinin çok dikkat göstermesi ile ulaşılabileceği unutulmamalıdır.

4.3.Süt Kalitesinin Genetik Olarak Etkilenmesi

Sütün protein özellikle kazein ve süt yağı oranının genetik etkilenmesi ihtimalleri, üreticiyi ahırda hayvanın, alınan yemin tamamını verime, yani yağ ve proteine dönüştürmesinden daha fazla ilgilendirmektedir.

4.3.1 Sütün Yağ Oranının Etkilenmesi

Süt üretim kontrolünün yapılmasında yetiştiricilik için seçiminde kriter olarak, yağ oranı da dikkate alınır. Çünkü yüksek bir yağ oranlı sütü elde etme