



to wskaźnik odzwierciedlający wartość buhaja pod kątem produkcji sera. Jak wiemy Włochy słyną z produkcji sera. Z pewnością każdy z nas słyszał cokolwiek o takich serach jak: **Parmezan, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta**. Po to, żeby uzyskać wysokiej jakości sery ważny jest szereg cech przekazywanych na córki. Są to zarówno cechy zdrowotne, pokrojowe i produkcyjne.

Włosi od dawna prowadzą zaawansowane badania nad kappa-kazeiną w mleku. Najbardziej pożądanym profilem kazeinowym BB wpływa korzystnie na tzw. technologiczną przydatność mleka pod kątem produkcji sera.

**KORZYŚCI** posiadania przez krowę właściwego genotypu kazeinowego:

- ✓ mniejsze zużycie mleka na produkcję 1 kg sera (nawet o 30%)
- ✓ krótszy czas koagulacji mleka (10 - 30%)
- ✓ krótszy czas formowania skrzepu (40 – 60%)
- ✓ lepsza jędrność powstałego skrzepu (50%)



ICS – WSKAŹNIK EKONOMICZNY W PRODUKCJI SERA.  
ZAWIERA TRZY ELEMENTY: PRODUKCJA, POKRÓJ, ZDROWIE.

PRODUKCJA		POKRÓJ		ZDROWIE	
<b>35%</b>		<b>7%</b>		<b>58%</b>	
TŁUSZCZ KG	<b>5%</b>	KALIBER	<b>2%</b>	PŁODNOŚĆ BUHAJA	<b>10%</b>
BIĄŁKO KG	<b>30%</b>	LOKOMOCJA	<b>3%</b>	KOMÓRKI SOMATYCZNE	<b>14%</b>
		GŁĘBOKOŚĆ WYMIENIA	<b>2%</b>	ŁATWOŚĆ WYCIELEŃ	<b>9%</b>
				PŁODNOŚĆ CÓREK	<b>20%</b>
				ODPORNOŚĆ NA MASTITIS	<b>5%</b>