



**Universidade dos Açores**  
**(Universität der Azoren)**  
**Departamento de Ciências Agrárias**  
**(Fachbereich Agrarwissenschaft)**

## **ZUSAMMENSETZUNG DER ESELSMILCH**

Die natürlichen Landschaftsbedingungen der Azoren erlauben, dass die Milchproduktion eng mit der Entwicklung von Weideland zusammenhängt. Die Ernährung der Tiere wirkt sich entscheidend auf die Zusammensetzung des Fettgehalts aus. Die natürliche Nahrungszunahme und ergänzende Maßnahmen bereichern den Fettgehalt bestimmter Fettsäuren wie der alpha-Linolensäure, die den diätetischen Wert erhöhen.

Niedrige Fettgehalte (0,3% - 1,8%) kennzeichnen die Eselsmilch und dennoch enthält sie erhöhte Werte an ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren wie Elaidinsäure, Linolsäure (Omega 6) und alpha-Linolensäure (Omega 3). Der Durchschnittswert von Omega 3 beläuft sich auf etwa 7gr/100gr Fettsäure, wohingegen Muttermilch 2gr/100gr Fettsäure und Kuhmilch nur 1gr/100gr Fettsäure enthält. Das hohe Aufkommen von ungesättigten Fettsäuren und die niedrige Wechselwirkung n-6/n-3 empfehlen den Konsum von Eselsmilch vor allem für Kinder und ältere Menschen.

Da das Grünfutter sehr reichhaltig an alpha-Linolensäure und der Esel ein monogastrischer Pflanzenfresser ist, trägt das Gras zur Bereicherung der Fettsäuren dieser domestizierten Gattung bei. Die Tatsache, dass Esel auf den Azoren sich auf saftigen Weiden ernähren, führt zu einer Qualitätssteigerung der Milch im Vergleich zu anderen Regionen, die nicht so reichhaltig an Nährstoffen sind. Studien der Universität der Azoren haben ergeben, dass Milch und Milcherzeugnisse von Rindern, die Zugang zu Weideland haben, reichhaltiger an ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind als die von Rindern, die sich hauptsächlich von Misch- und Trockenfutter ernähren. Die Beschaffenheit der Milchprodukte von den Azoren weisen, was den diätetischen Wert angeht, eine bessere Qualität auf als die des portugiesischen Kontinents.

Nach einer Qualitätsanalyse der Fettsäuren der Milch einer Eselstute von *Asinus Atlanticus*, S.A. (Anhang 1) wurde festgestellt, dass die Elaidinsäurewerte (26,65gr/100gr Fettsäure) und die alpha-Linolensäurewerte (14,85gr/100gr Fettsäure) sehr hoch waren. Diese Werte lagen sehr viel höher als bei anderen Studien in anderen Regionen der Welt, was bestätigt, dass Tiere, die auf nährstoffreichen Weiden grasen, Milch mit einem erhöhtem Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und Omega 3 produzieren.



**Universidade dos Açores**  
**(Universität der Azoren)**  
**Departamento de Ciências Agrárias**  
**(Fachbereich Agrarwissenschaft)**

**Prof. Odemiro Aguiar do Rego**

***NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ANIMAL***

**Universidade dos Açores (Universität der Azoren)**  
**Departamento de Ciências Agrárias (Fachbereich Agrarwissenschaft)**  
**Centro de Investigação Agrária dos Açores (CITA-A) (Agrarforschungszentrum der Azoren)**