



Ein naturleg del av drifta på dei fleste mjølkeproduksjonsbruka i Valdres. Foto Hanne Sickel

Fjellbeite gir sunnare mjølk

Stølsmjølk har meir antioksidantar og umetta fettsyrer på grunn av plantane kyrne et på beite.

Jon Schärer, Bioforsk

redaksjonen@nationen.no

NATIONEN 15.07.2011 • [landbruk](#)

Nyare forskning visar at «fjellmjølk» blant anna har ein sunnare samansetning av fettsyrer.

— Stølsmjølka sin særeigne kvalitet kan forklarast mellom anna ut frå innhald av umetta fettsyrer og antioksidantar i mjølka, seier avdelingsleiar Ragnar Eltun ved Bioforsk Aust Løken i Valdres. Desse eigenskapane, som òg er helsefremjande, heng saman med innhaldet i plantane dyra et i utmarka og fjellet.

Betre betaling

Støling er ein naturleg del av drifta på dei fleste mjølkeproduksjonsbruka i Valdres. I Nord-Aurdal, Vestre og Øystre Slidre er nesten 80 prosent av mjølkebruka på stølen.

I Vang er om lag 60 prosent av mjølkebruka på stølen, medan stølinga er noko mindre utbreidd i Sør-Aurdal og Etnedal.

— God kvalitet på produkta saman med ei god historie knytt til tradisjonar og landskap, bør gjera det mogleg å få fram produkt som det er større betalingsvilje for enn vanlege bulkvarer. Eltun meiner slike produkt kan produserast av interesserte bønder.

— Men alle stølsbrukarar kan ikkje bli turistvertar eller ystarar. Difor er det viktig at meierisamvirket vert ein aktiv bidragsytar til å ta vare på verdiane som ligg i stølsmjølka.

Støling som driftsform er også unik i internasjonal samanheng, og Noreg bør ta eit internasjonalt ansvar for å sikre denne driftsmåten for framtida.

Forskarprosjekt

Bioforsk har prosjekt om fjellbeite og smaks kvalitetar ved både Kvithamar i Stjørdal og Løken. «Driftssystemer for et berekraftig landbruk i fjellbygdene» er tittelen på prosjektet som stipendiat Hanne Sickel arbeidar med. Ho er tilsett ved Løken i Valdres. Fleire resultat er klare, sjølv om arbeidet er ferdig først om eit halvt år.

— **Det finnast ein masse studiar på at ulike fôringsregime og fôrvekstar påverkar innhaldet av ulike næringsstoff i mjølk. Resultata i mitt prosjekt viser blant anna at «fjellmjølk» har eit høgt innhald av vitamin E som er ein sterk antioksidant.**

Likeeins er feittsyrene i denne mjølka meir gunstig samansett enn i vintermjølk, med eit høgare innhald av «sunne» umetta feittsyrer.

— Ein får meir CLA og omega 3 i mjølka på fjellbeite samtidig som omega 6 er konstant. Fjellplanter inneheld og mange ulike terpener og fenoler som går over i mjølka og kan påverke smak og smaksutvikling i meieriprodukt direkte eller indirekte. Til saman kan det gi sunnare meieriprodukt med særskilde smaksegenskapar.

Ragnar Eltun og Bioforsk Aust Løken meiner det er viktig å få fram dei gode kvalitetane som stølsdrifta betyr.

— Både samfunnsinteressene og produktverdiane som stølsdrifta representerer er så store at det nasjonalt er viktig at Valdres kan oppretthalde stølsdrifta og vera den leiande regionen for stølsdrift her i landet. Det sterke stølsmiljøet i Valdres har stor verdi både for landbruks-, natur- og reiselivsinteressene i regionen, men og i fjellbygdene generelt.

Publisert fredag 15.07.2011 kl. 00:01