

# A2A2 Milch

---

Es ist immer wieder hier und da das Wort „A2A2-Milch“ zu vernehmen. Was hat es damit auf sich? Wir haben für Sie ein paar kompakte Informationen zusammengestellt.

**Kuhmilch besteht zu 87 % aus Wasser und zu 13 % aus Feststoffen.** Dieser Anteil von Feststoffen setzt sich zusammen aus Laktose (Milchzucker), Fett, Protein und Mineralstoffen.

Den größten Anteil des Milchproteins in der Milch hat Casein. Eine Form des Caseins ist das Betacasein. In der Rinderpopulation gibt es zwei Ausprägungen des Betacasein-Gens: A1 und A2. Diese zwei Varianten befinden sich an zwei verschiedenen Genorten, dadurch trägt jedes Rind eine der Genvarianten A1A1, A1A2 oder A2A2 für das Betacasein im Genom.

## Warum kann das wichtig sein?

Studien haben herausgefunden, dass die Verdauungsenzyme vom Menschen unterschiedlich mit den A1 und A2 Betacaseinprotein interagieren und dadurch unterschiedlich im Körper verwertet werden. Einige gehen davon aus, dass die A2 Variante natürlicher und dadurch gesünder ist. Das führt zu einer steigenden Verbrauchernachfrage nach A2A2-Milch.

Die A2A2-Milch kann nur von Kühen produziert werden, die an beiden Genorten das A2-Gen tragen. Der einzige Faktor, der bestimmt, ob sich das Milchprotein A1 oder A2 in der Milch befindet, ist also der Genotyp der laktierenden Milchkuh. Die Genkombination A2A2 kommt in Jerseys geringfügig häufiger vor, als in anderen Rassen. Die ausführliche Liste der A2A2 Holsteinbullen zeigt, dass man bei den Holsteins keine großen Einbußen in der Genetik vornehmen oder auf eine andere Rasse umstellen muss, um die A2A2-Milch zu produzieren. Wichtig ist das für die Produzenten, die für die A2A2-Milch aufgrund der steigenden Nachfrage einen Bonus erhalten.