

# Un vademecum

*L*a mungitura è l'operazione più importante, oltre che la più delicata, fra tutte quelle che si svolgono in un allevamento bovino da latte. Ciò deriva principalmente dal fatto che la mammella viene sottoposta ad un trattamento comunque stressante qual è l'estrazione del latte ad opera di un gruppo di mungitura meccanico. Gli errori commessi durante il suo svolgimento (scarsa igiene, mungitura a vuoto, mungitura incompleta, eccessivo stress a carico delle vacche, ecc.) possono avere gravi conseguenze sia a livello di qualità e quantità delle produzioni, sia a livello dello stato sanitario degli animali allevati.

È fondamentale, quindi, il ruolo della zona di mungitura nell'ambito di una stalla a stabulazione libera. In questo luogo si svolge, per alcune ore al giorno e durante tutto l'anno, il lavoro più impegnativo fra quelli necessari in un allevamento da latte; per questo dalla sua progettazione e dalla sua conduzione dipende pure la qualità del lavoro umano.

Anche dal punto di vista economico, il "corpo mungitura" ha grande importanza, sia perché la sua concezione influisce in modo determinante sulla produttività del lavoro e, quindi, sul costo della manodopera, sia perché il suo costo di costruzione costituisce una percentuale considerevole del costo complessivo di una stalla libera.

Nella progettazione di una zona di mungitura si devono tenere sempre presenti le seguenti irrinunciabili finalità:

- consentire la raccolta della massima quantità di latte possibile, compatibilmente con le potenzialità produttive degli animali ospitati;
- permettere la raccolta di un latte di qualità dal punto di vista igienico-sanitario, senza apportare alterazioni alle sue caratteristiche chimico-fisiche;
- preservare la salute degli animali favorendone il controllo da parte degli addetti;
- limitare i tempi di lavoro,



# per l'allevatore

*l'affaticamento fisico, lo stress ambientale (temperatura, umidità relativa, correnti d'aria, rumorosità, illuminazione) ed i pericoli di infortunio a carico dei mungitori;*

- *contenere il quantitativo di reflui prodotti durante le operazioni di mungitura e di successiva pulizia, ottimizzandone, al tempo stesso, la destinazione e l'impiego.*

*In questo supplemento vengono esaminate alcune delle tematiche più interessanti legate alla mungitura della bovina da latte. In particolare, gli argomenti trattati spaziano dalle principali tipologie di sale di mungitura ai costi di acquisto degli impianti e all'andamento del mercato; dalla routine di mungitura alla progettazione e ai costi di costruzione e gestione della zona di mungitura.*

*Buona parte di questi lavori sono frutto dell'attività svolta dal Centro ricerche produzioni animali nell'ambito del progetto di ricerca triennale "Tecnologie innovative per la mungitura e la gestione della*

*mandria negli allevamenti bovini da latte", finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, o comunque sono il risultato di indagini condotte sempre dal CRPA.*

*Vengono affrontati inoltre i temi relativi alla valutazione oggettiva delle modalità di emissione del latte durante la mungitura per il miglioramento della sanità della mammella bovina, derivanti dal lavoro e dall'esperienza maturati dall'Associazione provinciale allevatori di Modena.*

*Infine vengono presentati i dispositivi per le misurazioni in continuo del flusso di latte durante la mungitura, oltre alle nuove tecnologie elettroniche e informatiche per il controllo e la gestione della mandria, a cura del Dipartimento di Protezione e valorizzazione agroalimentare – Sezione Ingegneria dell'Università di Bologna. ■*

**PAOLO ROSSI,  
ALESSANDRO GASTALDO**

Centro Ricerche Produzioni Animali,  
Reggio Emilia



(Fonte: EnneEffe-Gascoigne Melotte)