

Швейцарские коровы работают без стресса |

Автор: Ольга Юркина, [Берн](#) , 25.02.2010.




[© Copyright swissinfo]

Разработка исследователей Agroscope позволит доить альпийскую корову в спокойной обстановке.

|

Качество молока зависит от психического состояния коровы: чем уравновешеннее животное – тем вкуснее продукт. В Швейцарии придумали установку, позволяющую защитить корову от внешних раздражителей во время доения. Европейская премьера в сельском хозяйстве принадлежит специалистам исследовательского центра Agroscope и представляет собой противозумовую завесу, которая должна помочь швейцарскому молоку оставаться на лидирующих позициях в мире по качеству.

 На самом деле, посторонние шумы и внешние раздражители мешают работе доильщика и волнуют животное, - объясняют исследователи Agroscope. Стресс может стать причиной ошибок в управлении доильным аппаратом, что порой ведет к инфекционным заболеваниям сосков животного и сказывается на качестве молока.

Шумы от отсасывающего молоко аппарата, свист, жужжание и гудение – основные раздражители, не только физически изматывающие корову в процессе доения, но и сказывающиеся на ее психическом состоянии, - утверждают специалисты.

Технические помехи – слишком маленький насос или неподходящий шланг – могут

спровоцировать вибрации и звуки, отвлекающие корову от работы и неблагоприятные как для здоровья животного, так и для полезных свойств молока.

В Тениконе, в кантоне Тюргау, уже работает экспериментальная установка. Она снабжена датчиками, регистрирующими посторонние звуки, которые сопровождают процесс доения. Противошумовая завеса тестируется не на животных и не на молоке, а на откачивании воды доильными насосиками.

Так что в скором времени альпийское молоко будет не только полезным и вкусным, но и психически уравновешенным. Интересно, если пить такое каждый день, можно справиться со стрессом и депрессиями?

Милкшейк «Турбо»

Энергетический напиток, полезный для тела, души и психики!

✘ На один стакан или бутылочку 4 dl:

3 ст.л. апельсиновой цедры (40 г)

1 dl воды

Половинка апельсина (цедра и сок)

1 ч.л. ванильного сахара или четвертинка ванильного стручка

2 dl молока

1-2 ст.л. меда

Залить цедру водой и довести до кипения. Варить под крышкой около 10 минут, пока цедра не станет мягкой.

Смешать цедру в блендере со всеми остальными ингредиентами до получения воздушного сладковатого пюре. Милкшейк можно пить прохладным из холодильника или теплым.

Совет: чтобы сэкономить время на приготовление, заготовьте заранее несколько порций вареной цедры и храните в холодильнике.

Все о швейцарском молоке и сбалансированном питании - на сайте www.swissmilk.ch

[Швейцария](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/la-vie-en-suisse/shveycarskie-korovy-rabotayut-bez-stressa>