



Warszawa, 27 czerwca, 2024 r.

Informacja prasowa

## **Polscy konsumenci zainteresowani mlekiem A2A2 Blisko połowa ankietowanych z chęcią spożywałaby nabiał o lepszej przyswajalności**

Chociaż mleko A2A2 – w przeciwieństwie do krajów zachodnich – nie jest jeszcze powszechnie dostępne w naszym kraju, dotychczasowe działania w ramach współfinansowanego z Funduszu Promocji Mleka projektu „A2A2 – nowa droga produktów mlecznych – zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności” pokazują, że polskie stada mają duży potencjał do produkcji tego surowca, a konsumenci, po wstępnym zapoznaniu się z jego właściwościami, wyrażają zainteresowanie jego spożyciem. W badaniu zrealizowanym w kwietniu br. na zlecenie Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka blisko połowa ankietowanych uznała, że z chęcią kupiłaby mleko A2A2 (49,9 proc.) lub produkty mleczne (33,3, proc.) z niego wytworzone, gdyby były one dostępne w polskich sklepach.

Mleko A2A2, czyli tzw. mleko pierwotne, wpisuje się jako nowy element dietyki prewencyjnej. Wyróżnia je lepsza przyswajalność i pozytywny wpływ na mikrobiotę jelitową. Jest to produkt skierowany szczególnie do tych konsumentów, którzy borykają się z problemami trawiennymi po spożyciu mleka, osób z nietolerancją na mleko lub cierpiących na problemy wynikające z nadwrażliwości jelit.

### **Ponad połowa przebadanych w 2023 roku jałówek z genotypem A2A2**

Aby ocenić potencjał mleka A2A2 w stadzie, należy poddać je genotypowaniu – zbadać każdą sztukę pod kątem pożądanego genotypu A2A2, czyli obecności wariantu beta-kazeiny A2. W Polsce surowiec ten nie jest jeszcze powszechnie dostępny. Między innymi dlatego Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka zainicjowała projekt „A2A2 – nowa droga



produktów mlecznych – zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności”, którego celem jest utworzenie polskiego rynku mleka A2A2. W dotychczas przeprowadzonych badaniach genomowych zostało poddanych już łącznie ponad 30 300 jałówek i krów. Na 14 304 przebadanych w 2022 roku jałówek 49 proc. z nich ma genotyp A2A2, a kolejne 42 proc. A1A2 i może stanowić populację zapasową, natomiast w 2023 roku zbadano 16 001 jałówek i krów – 51 proc. z nich ma genotyp A2A2, a kolejne 41% A1A2 i może stanowić populację zapasową.

### **Mleko A2A2 dla osób ze stwierdzoną nietolerancją na mleko**

W ramach tegorocznej, III już edycji projektu, wspólnie z niezależnym domem badawczym SW Research, zrealizowano badanie opinii na reprezentatywnej grupie dorosłych Polaków. 83,3 proc. ankietowanych przyznało, że spożywa na co dzień mleko i produkty mleczne. Spośród odsetka osób, które nie piją mleka i nie jedzą nabiału, blisko ¼ za powód rezygnacji z ich spożycia podała nietolerancję na mleko.

*To właśnie ta grupa stanowi dodatkową, potencjalną grupę konsumentów, do których hodowcy i przetwórcy mogliby dotrzeć z mlekiem A2A2. Na rynkach zachodnich, np. amerykańskim, produkty wytworzone z tego surowca osiągają dużo wyższe ceny niż produkty konwencjonalne. Uruchomienie produkcji mleka A2A2 byłoby szansą dla polskich hodowców i przetwórców zarówno na podniesienie opłacalności produkcji mleczarskiej w Polsce, jak i większe możliwości eksportowe – podkreśla Leszek Hądzlik, Prezydent Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka.*

### **Konsumenci chętnie spożywaliby nabiał z mleka A2A2, gdyby był dostępny na polskim rynku**

Ankietowani wyrazili duże zainteresowanie również zakupem produktów wytworzonych z mleka A2A2. Najczęściej wskazywali jogurt naturalny (59,8 proc), masło (55,7 proc.), twaróg (53,6 proc.), śmietanę (53,5 proc.), jogurty smakowe (48,2 proc.), kefir (42,6 proc.), sery do smarowania (41,1, proc.) oraz sery twarde (40,7 proc.), skyr (32,5 proc.), maślankę (31,7 proc.) i zsiadłe mleko (27,2 proc.). Badani przyznali dodatkowo, że mleko A2A2 byłoby skłonni kupować najchętniej w stacjonarnych sklepach spożywczych (72,4 proc. wskazań), stacjonarnych sklepach ze zdrową żywnością (35,1 proc. wskazań) lub bezpośrednio u gospodarza (18,4 proc. wskazań). Co istotne, łącznie dla ponad połowy ankietowanych



**A2A2**  
**NOWA DROGA**  
**produktów mlecznych**  
**edycja 2024**

zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności

**PFHBiPM**

Współfinansowano z Funduszu Promocji Mleka

(57 proc. ) ważne jest, aby mleko A2A2 lub jego przetwory były sprzedawane pod szyldem znanej, rozpoznawalnej mleczarni. 41,5 proc. odpowiedziało, że najbardziej do spożywania mleka A2A2 lub produktów wytworzonych z tego surowca skłoniłaby ich rekomendacja lekarza, dietetyka (32 proc) lub rodziny i znajomych (26,6 proc.).

**III edycja projektu „A2A2 - nowa droga produktów mlecznych – zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności – edycja 2024” wystartowała w marcu, a zakończy się we wrześniu br. Projekt jest współfinansowany z Funduszu Promocji Mleka. Więcej informacji o projekcie na stronie <http://a2a2.pfhb.pl>.**

Kontakt dla mediów:

Monika Gajo

Senior Consultant, M&CC

e-mail: [gajo@mccconsultants.pl](mailto:gajo@mccconsultants.pl)

mob.: 662 031 031