

Comparación de medias de parámetros que definen la calidad de leche en cuenca lechera Santafesina y Entrerriana

Fabro, M.; Demaría, M.; Cortes, M.; Ottino, P.

Centro de Investigación y Desarrollo de la Industria Láctea (CITIL)

OBJETIVOS

Los parámetros que definen la calidad de la leche es, entre otros, el contenido de materia grasa, proteínas, sólidos no grasos y el recuento de células somáticas.

Estos parámetros varían de una zona a otra por influencia de distintos factores tanto ambientales como no ambientales, como ser clima, estaciones del año, suelos, condiciones de la toma de muestra, conservación y transporte para el análisis de la misma, estado de los tambos, e interés del productor de mejorar la calidad composicional.

Es por esto que el objetivo de este trabajo es la comparación de las medias obtenidas de dos cuencas de nuestro país: la cuenca lechera del centro-oeste de la provincia de Santa Fe y la cuenca lechera del centro-este de la provincia de Entre Ríos.

MATERIALES

Se contó con más de 1000 muestras de leche fluída (entre ambas cuencas).

METODOS

Para el análisis de las muestras se utilizaron equipos automáticos : Milkoscan S 50 para el análisis composicional y Fossomatic para el recuento de células somáticas.

El relevamiento tuvo lugar en los años 2000 y 2001.

RESULTADOS

Se obtuvieron medias de cada cuenca en:

- porcentaje de materia grasa
- porcentaje de proteínas
- porcentaje de sólidos no grasos
- recuento de células somáticas.

CONCLUSIONES

Se observaron diferencias en algunos parámetros.

Dichas diferencias tienen relación directa con los avances en la mejora de calidad de la leche en cada cuenca.

Para mayor información contactarse con:

Mabel Fabro - mfabro@inti.gov.ar

[Volver a página principal](#) ◀