



**JORNADAS DE DESARROLLO
E INNOVACION**
OCTUBRE 2000

Industrialización de Alimentos

Precompetitivo

Investigación Aplicada

Estudios de parámetros que definen calidad de la leche trabajando sobre un dominio especificado de tambos de la cuenca láctea santafesina

Demaría, M.; Cortés, M.; Fabro, M.; Speranza, J.

*Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Lechera
(CITIL-RAFAELA)*

El objetivo del presente trabajo fue evaluar parámetros que definen la calidad de la leche y su comportamiento en función de distintas variables, trabajando sobre un dominio especial de tambos.

El dominio de trabajo se fijó en tambos con las siguientes características:

Ubicación en centro-oeste de la provincia de Santa Fe
Producción destinada a pequeñas industrias lácteas
Las empresas receptoras llevan a cabo el análisis de la leche recibida en los laboratorios del INTI-CITIL-Rafaela

Los parámetros evaluados:

Contenido de materia grasa
Contenido de proteínas
Contenido de sólidos no grasos
Recuento de células somáticas

Las variables con los que se relacionaron:

Volumen de producción
Meses del año
Estaciones del año
Turnos de ordeño

El relevamiento se realizó desde enero a diciembre de 1998. Se trabajó sobre más de 500 muestras, utilizándose como equipos de medición:

- Milko Scan S 50 (analizador composicional infrarrojo)
- Crioscopio Advantged
- Foosomatic Los resultados de la evaluación permitieron definir los valores normales de los componentes chequeados para individuos que pertenezcan a las condiciones del dominio.

A la vez el relevamiento y tratamiento de los datos permitió fijar la o las condiciones de la variable que hacen máximos o tornen favorables dichos parámetros.