



Revista
“TECNOÁRIDO”
Año 2 - Nº 3 - Diciembre de 2020

Capítulo 2

**COMPOSICIÓN DE LECHE CAPRINA
DE ÁREA SERRANA Y LLANA**

ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA LA RIOJA



INTA EEA La Rioja



@eealarioja



INTA EEA La Rioja

www.inta.gob.ar/larioja



: : : : : : : :

COMPOSICIÓN DE LECHE CAPRINA DE ÁREA SERRANA Y LLANA

AUTORES:

Ing. Agr. (Mg.) Carla Rebeca Mendez (AER INTA Chepes)
Vet. (Mg.) Daniel Cabral Ortíz (INTA Centro Regional Catamarca - La Rioja) | Ing. Qca. Mónica Chavez (INTA EEA Salta)
Ing. Qca. Silvia Orozco (INTA EEA Salta) | Téc. Sup. Virginia Sanchez (INTA EEA Salta)

INTRODUCCIÓN

La producción caprina representa una alternativa de sustento para pequeños productores del país quienes obtienen, además de carne, subproductos como el guano, cuero y queso. Los beneficios potenciales que pueden obtenerse de la elaboración de quesos en estos sistemas de producción, ponen el foco en la composición y la calidad de la leche caprina.

Chavez *et al.*, (2011) caracterizó la composición de la leche caprina en majadas criollas en Valle Áridos y Quebradas del NOA obteniendo valores de grasa de 6,1 y porcentaje de proteína de 5. Además, Scaltritti y Chávez (2009) determinaron parámetros de calidad de leche caprina en distintas razas en el Valle de Catamarca obteniendo los siguientes resultados: Sanen 3,94% de grasa y 3,25% de proteína, Anglo Nubian 5,55% de grasa y 3,91% de proteína y Alpino Británica 4,13% de grasa y 3,25% de proteína. Si bien estos antecedentes son importantes no se cuenta con información al respecto de la provincia de La Rioja.

Particularmente, en el departamento Rosario Vera Peñaloza la presencia de productores caprinos que elaboran queso con leche residual¹ es alta. Los mismos se ubican en dos áreas distintas, aunque próximas: los llanos y las sierranías, siendo la diferencia más destacada entre ambas áreas ecológicas la presencia en el llano de mayor variedad de especies arbustivas que son forrajeables por las cabras. Estos sistemas pueden ser mejorados acorde con sus recursos locales. En ese sentido, conocer la composición de la leche, es un paso relevante para potenciar su transformación en quesos y relacionar la misma a la naturaleza de su sistema productivo.

El objetivo del presente trabajo fue medir y comparar grasa, proteína y sólidos totales de leche caprina de establecimientos de los llanos y de las sierras del sur de La Rioja.

METODOLOGÍA

El trabajo fue realizado en el departamento Rosario Vera Peñaloza, perteneciente a la provincia de La Rioja. El mismo incluye 8 establecimientos ubicados en la zona de sierras y 6 en la zona de llanos. Se realizaron tres muestreos (3, 4 y 10 de marzo del 2015) en el último tercio de lactación. Las muestras fueron leche pool o mezcla luego del ordeño manual matinal (único) y filtrado de la leche. Dichas muestras fueron colocadas en frascos estériles y conservada en frío (4-8°C) para su posterior análisis. Los parámetros de composición de proteína, grasa y sólidos totales fueron determinados a través de turbidimetría e impedancia en equipo Lactosar en INTA-Salta.



Pastizal natural sierra.



Pastizal natural llano.

¹: Se denomina leche residual a la que está disponible en época estival luego de realizado el amamantamiento de los cabritos (actividad primaria de estos productores).

Tabla 1. Grasa, proteína y sólidos totales de leche caprina de dos zonas del departamento Rosario Vera Peñaloza.

PARÁMETRO (PROMEDIO ± DESVÍO ESTÁNDAR)	SIERRA	LLANOS
Grasa (%)	6,92 ± 0,56	6,99 ± 0,84
Porcentaje máximo y mínimo de grasa	6,36 / 7,48	6,15 / 7,83
Proteína (%)	5,09 ± 0,25	5,20 ± 0,25
Porcentaje máximo y mínimo de proteína	4,84 / 5,34	4,95 / 5,45
Sólidos totales (%)	17,0 ± 0,94	17,2 ± 1,09

CONCLUSIONES Y DISCUSIÓN

Como se muestra en la Tabla 1, estos resultados no presentan diferencias en la composición de la leche de ambas regiones. Sin embargo, existe una mayor variación en el contenido graso de la leche de los sistemas productivos del llano.

Los valores promedios de grasa, proteína y sólidos totales encontrados en la leche caprina del departamento Rosario Vera Peñaloza son mayores a los registrados para los valles áridos y quebradas del NOA como así también para los datos obtenidos en el Valle de Catamarca. Estos resultados podrían deberse, por un lado, a que el muestreo fue realizado en el último tercio de la lactancia coincidiendo con una disponibilidad alta de forraje natural sin registrarse suplementación y, por otro lado, al biotipo mestizo de estos sistemas productivos.

La calidad de la leche caprina encontrada plantea la posibilidad de muy buenos rendimientos queseros; en este sentido sería importante medir calidad de leche en los otros tercios de la lactancia. Si bien no hay diferencias significativas entre los promedios obtenidos de la leche de sierra y llano, es importante remarcar la mayor variabilidad presente en el porcentaje de grasa de las unidades productivas del llano. Esto podría relacionarse directamente con el acceso a la mayor diversidad de especies arbustivas que se encuentran en esta región -parque chaqueño occidental- en relación a la de sierra -parque chaqueño serrano-.

Los valores encontrados en la calidad de la leche de cabra en ambas regiones pone de manifiesto el potencial de la producción caprina en el Chaco Árido para generar valor agregado y alimentos ricos en proteína.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Nacional de La Rioja (Sede Chepes) y Secretaría de Agricultura Familiar (Chepes, La Rioja), por su colaboración en la toma de muestras a campo. ☑

BIBLIOGRAFÍA

- ☐ *Chavez, M. et al., 2011. 1er. taller nacional sobre tecnologías productivas disponibles para el sector de los pequeños rumiantes en la República Argentina. Mendoza.*
- ☐ *Scaltritti, M. R. y Chavez, M. (2009). Parámetros de calidad de leche caprina para tres biotipos raciales en el Valle Central de la provincia de Catamarca. Presentado en el III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del 15 al 17 de abril de 2009. Vol. I. Código GP51, pág. 122.*

