

Calidad higiénica de leche de tanque producida en el norte de La Pampa.

Mata, H.T.¹; Meglia, G.E.¹; Benito, J.¹; Pelozzi, S.¹; Otrosky, R.N.²; Brandan, J.M.³; Zinelli, P.⁴; Palermo, P.V.⁵ y Libertini, M.⁵

¹Cátedra de Producción Bovinos para Leche

²Cátedra de Bromatología

³Cátedra de Enfermedades Infecciosas

⁴Actividad Privada

⁵Facultad de Ciencias Veterinarias, UNLPam.

hugomata05@yahoo.com.ar

RESUMEN

La eficiencia en la calidad de la leche producida es preponderante para permanecer en el sector. En Argentina, la calidad de leche producida es muy heterogénea, y en La Pampa en particular, se carece de datos actualizados. Producir leche dentro de los estándares recomendados bacteriológica y composicionalmente, se traduce en el ordeño de materia prima de calidad, que beneficiará sobremanera el resultado económico-productivo de la explotación. Durante los años 2023 y 2024 se tomaron muestras de leche de tanque de tambos procedente de los departamentos Catrillo, Quemu-Quemu, Chapaleufú, Realicó y Rancul, para determinar la calidad higiénica de la leche producida en el norte de La Pampa. Independientemente del Departamento muestreado o del semestre al que correspondió la muestra analizada, los recuentos de bacterias aeróbicas totales fluctuaron considerablemente, donde la mayoría de los establecimientos poseen recuentos menores a los valores recomendables. El 54% de las muestras analizadas evidenció la presencia de coliformes, y el 77% de las explotaciones tuvo presencia de *Escherichia coli*. La variabilidad observada en el recuento de bacterias totales, con la presencia de coliformes y en la mayoría de las explotaciones con recuento positivo de *Escherichia coli*, es indicativo de carencia en la aplicación de buenas prácticas higiénicas en el ordeño o almacenamiento de la leche, y manifiesta espacio para mejorar.

Palabras clave: leche de tanque, recuento bacterias totales, coliformes, La Pampa.

Hygienic quality of bulk tank milk produced in dairy farms of the north of La Pampa

ABSTRACT

The efficiency of the quality of milk production is paramount to endure in the competitive dairy sector. In Argentina, the hygiene quality of milk production is very



heterogeneous, particularly in La Pampa, where no updated data exists. To produce high-quality milk, within bacteriology standards, it is necessary to milk quality raw material, which eventually would benefit the economic result of the farm. In 2023 and 2024, bulk milk samples were taken from six dairy farms scattered in the Catrilo, Quemu-Quemu, Chapaleufu, Realico, and Rancul Departments of La Pampa province to assess the milk hygiene quality produced. Independently from either the department or the time of the year the samples were taken, the total bacterial count varied considerably, yet most farms produced milk within the recommended values. The variability observed in the total bacterial counts, with coliforms isolated in 54% of the samples and 77% of the farms being positive for *Escherichia coli*, indicates a lack of good hygiene procedures during either the milking process or storage. The results showed room to improve hygiene practices in the dairy industry.

Keywords: bulk milk, total bacterial count, coliforms, La Pampa.

