

Caracterización higiénica sanitaria y composicional de la leche producida por establecimientos lecheros de la provincia de La Pampa

Lagger, J.; Mata, H.; Larrea, A.; Meglia, G.; Benito, J.; Otrosky, R.; Rossetto, M. L.; Barbará, M.A.; García, C.

Facultad de Ciencias Veterinarias, UNLPam. General Pico, La Pampa.

El objetivo de este proyecto fue caracterizar la calidad higiénico-sanitaria y composicional de la leche producida en los tambos de la Cuenca Lechera de La Pampa, mediante el análisis de leche cruda de tanque, y comparar los valores medios obtenidos con los óptimos acordados entre la producción primaria y la industria en el “Sistema de Pago de la Leche Cruda sobre la base de atributos de Calidad Composicional e Higiénico-Sanitarios en Sistema de Liquidación Única, Mensual, Obligatoria y Universal” del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y Economía de la Nación. Se seleccionaron 52 tambos distribuidos en las tres sub-cuencas pampeanas (norte, centro y sur). Durante 2 años (2013 - 2014) se recolectó información de análisis de laboratorios de referencia incluidos en sus liquidaciones mensuales. Las determinaciones básicas evaluadas por estos laboratorios fueron: Grasa Butirosa (GB), Proteína (PR), Crioscopía, Unidades Formadoras de Colonias (UFC), Conteo de Células Somáticas (CCS), e Inhibidores. Los valores óptimos acordados en el nuevo sistema de pago son: $\geq 3,45\%$ de Grasa Butirosa, $\geq 3,15\%$ de Proteína, Crioscopía $-0,512$, no más de 400.000 Células Somáticas por ml y 100.000 Unidades Formadoras de Colonias por ml, temperatura $4\text{ }^{\circ}\text{C}$, sin Inhibidores, y libre de Brucelosis y Tuberculosis. Los rodeos estudiados estaban libres de Brucelosis y Tuberculosis. Al comparar los valores obtenidos con los óptimos acordados no se observaron diferencias en la temperatura de entrega de la leche ni adulteraciones por aguado o inhibidores. Mientras que los resultados promedios totales de composición de leche obtenidos fueron de $3,72\%$ de GB y $3,43$ de Pr, y de calidad higiénico-sanitaria de 383.000 CCS/ml y 54.000 UFC/ml, valores acordes a los estándares establecidos. Sin embargo

el 31% de los establecimientos evaluados mostró valores superiores a las 400.000 CCS/ml, indicativo de problemas sanitarios de ubre (mastitis), y el 9% de los tambos presentó problemas de higiene con valores promedios superiores a las 100.000 UFC/ml. De estos datos se concluye que la mayoría de los establecimientos pampeanos produce leche de buena calidad composicional e higiénico – sanitaria, y un sector minoritario debe tomar medidas correctivas. La información obtenida será de utilidad para implementar políticas de mejoramiento de calidad de leche en la provincia, tanto en la producción primaria como en la industria.