

Calidad higiénico – sanitaria de leche de tanque producida en la región norte de La Pampa

Mata, H.T.¹; Meglia, G.E.²; Benito, J.¹; Otrosky, R.²; Brandan, J.²; Zinelli, P.³; Pelosi, S.¹; Sánchez, J.¹; Palermo, P.⁴; Libertini, M.⁴; Quiroz Peralta, A.⁴ y Fiorucci Arabel, A.⁴

¹Departamento de Producción, Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa, calle 5 esquina 116, General Pico, La Pampa. hugomata05@yahoo.com.ar

²Departamento de Epizootiología y Salud Pública, Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa

³Actividad Privada

⁴Becarios, Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa

Resumen

La eficiencia en la calidad de la leche producida es preponderante para subsistir en el sector y es condición indefectible para obtener subproductos de calidad. 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, tenor de grasa butirosa, proteína láctea entre otros, se traduce en el ordeño de materia prima de calidad. Desde el punto de vista higiénico y sanitario leche de calidad es aquella que posee un recuento de células somáticas (RCS) < 200,000 cel/ml y un recuento bacteriano medido en unidades formadoras de colonia (ufc) de hasta 50,000 ufc/ml, libre de brucelosis y tuberculosis. El objetivo del presente trabajo será evaluar la calidad higiénica y sanitaria de tambos de la zona norte de La Pampa con el fin de determinar la calidad de la leche producida. Se tomarán cuatro muestras de tanque de leche, una por estación, de 10 establecimientos ubicados en los Departamentos de Maracó, Quemú-Quemú, Chapaleufú y Realicó. Las muestras se analizarán para determinar su calidad higiénica y sanitaria en el Laboratorio de Bromatología y en el Laboratorio de Calidad de Alimentos Pampeanos (LabCap), respectivamente, Facultad de Cs Veterinarias, UNLPam. Como resultado final se espera poder concluir sobre la calidad de la leche que se produce en el Norte de La Pampa en las distintas estaciones del año.

Palabras clave: La Pampa, leche de tanque, RCS, ufc

Bulk milk quality produced in dairy parlor of the north of La Pampa

ABSTRACT

Milk quality efficiency is paramount to both persist and thrive in the dairy industry and to produce milk derivatives of high quality. The quality of the milk produced in Argentina is highly heterogeneous, and particularly, in La Pampa, there is a lack of updated data. Good milk hygienic and sanitary standard are those which hold a Somatic cell Count



(SCC) < 200,000 cells/mL and a Total Bacterial Count (TBC) < 50,000 cfu/mL, free of Brucellosis and Tuberculosis. Therefore, the project aims will be to evaluate the hygienic and sanitary milk quality of dairy farms of La Pampa to assess the quality of the milk produced. Four bulk milk samples, one by season, of ten dairy farm scattered in the north of La Pampa, at the Maracó, Quemú Quemú, Chapaleufú and Realicó Departments, will be taken. The refrigerated samples will be evaluated for SCC and TBC at LabCap and the Department of Epizootiology and Public Health Laboratory, respectively, Faculty of Veterinary Medicine, UNLPam. As a final result, it is expected to conclude about the composition and microbiology characteristics of the milk produced in the north of La Pampa area.

Keywords: La Pampa, Bulk Tank Milk, SCC, CFU

