

GESTIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN

- LECHE DE CALIDAD.-
- ASPECTOS CLAVES PARA LOGRAR PARÁMETROS DE ALTACALIDAD.-
- RELACIÓN ENTRE CALIDAD Y PRECIO.-

¿QUÉ ES CALIDAD?

Es el conjunto de características o cualidades propias de una cosa.-

¿QUÉ ES CALIDAD DE LECHE?

Es el conjunto de cualidades o características que califican, en nuestro caso a "laleche".-

¿CUALES SON ESAS CUALIDADES?

Pueden dividirse en:

- A)** Composicionales.-
- B)** Higiénicas.-
- C)** Sanitarias.-

A) La Composición de una buena leche es la siguiente:

Agua	88,0 %	
Materia grasa	3,5 %	
Proteínas	3,3 %	12 % de Sólidos Totales
Lactosa (azúcar)	4,6 %	
Sales	0,7 %	

Sólidos Totales - Materia Grasa = Sólidos NQ Grasos¹²



$$- \quad 3,5 \quad = \quad 8,5 \%$$

¿CÓMO SE EVALÚA LA CALIDAD COMPOSICIONAL DE LA LECHE?

- Determinando la concentración de cada componente, ejemplo: la materiagrasa butirométrica y/o proteínas.-
- Midiendo la densidad (1028 a 1035 gr/ltr).-
- Midiendo el punto de congelación (-0,53 a -0,55 °C).-
- Detectando la presencia de neutralizantes, inhibidores y/o antibióticos.-

A través de la determinación de acidez se obtiene una idea de la composición de la leche, pero esto está fuertemente condicionado por la calidad higiénica de la misma.-

- La acidez normal de la leche varía entre 13 y 17 °Dornic
- La prueba de alcohol, que debe dar negativa (es decir no cortar) es un indicador indirecto de la acidez y también de otras características composicionales de la leche.-

B) La Calidad Higiénica de la leche puede medirse a través de:

- La prueba de la reductasa.-
- Medición de acidez y pH
- El recuento total de gérmenes presentes en la leche, es el indicador por excelencia, de la calidad higiénica de la leche (***aunque también esté ligado al estado sanitario del animal***). Los resultados de este análisis se expresan en Unidades Formadoras de Colonias por ml. de leche (UFC/ml) o gérmenes por mililitros.-

C) La Calidad Sanitaria de la leche se mide principalmente (a nivel de fábrica) a través de:

- El recuento de células somáticas.-
- A nivel de tambo pueden utilizarse otras técnicas rápidas, ejemplo C.M.T. (California Mastitis Test), Conocido como el "*Paleteo*".-

Además desde el punto de vista sanitario, suele analizarse en los laboratorios de fábrica, la presencia de leches provenientes de rodeos con animales que padecen brucelosis.-

¿QUÉ HACER PARA OBTENER LECHE DE BUENA CALIDAD?



- Realizar una correcta rutina de ordeño, en instalaciones adecuadas.-
- Manejar con sumo cuidado la leche producida.-
- No adicionar ninguna sustancia extraña a la leche.-
- Lograr una alimentación adecuada en cantidad y calidad.-
- Hacer un correcto manejo sanitario y reproductivo.-

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE QUE LA LECHE SEA DE BUENA CALIDAD?

Porque es la única forma de poder obtener productos lácteos en cantidad y calidad competitivos en el mercado interno y externo. Pero además y fundamentalmente porque obtener leche de buena calidad debe ser un desafío de cada día y una forma de satisfacción personal, al momento de entregar un elemento que es la materia prima principal, de alimentos tan preciados como lo son los productos lácteos.-

RELACIÓN ENTRE LECHE DE CALIDAD Y PRECIO

Desde FADEPLE (Federación Departamental de Productores de Leche), que es una institución gremial que agrupa a los productores de Santa Cruz y vela por los intereses de sus asociados, se promueve el desarrollo y fortalecimiento del sector. Con una única misión de la búsqueda permanente del bienestar y la prosperidad de los productores de leche a través de una gestión institucional eficiente, eficaz y transparente para alcanzar el desarrollo del sector lechero departamental; regulando los parámetros calificativos para la calidad de la leche.-

Para obtener un precio considerado de leche se necesita calidad, de acuerdo a los siguientes parámetros:

A) Grasa: Contenido de grasa de la leche de vaca. El perfil de ácidos grasos de la leche depende principalmente de la alimentación de los animales. En términos generales, la leche bovina contiene aproximadamente entre un 3,5%.-

B) Proteína: La caseína es la principal proteína de la leche y la más abundante. Por otro lado, se encuentran las proteínas del suero, en menor proporción. El porcentaje total de ambas, ronda el 3.3%.

C) Células Somáticas: Las células somáticas son simplemente células del cuerpo animal, presentes a bajos niveles en leche normal. Con altos niveles de estas células en la leche son indicativos de una leche anormal, de calidad disminuida, causada por una infección bacteriana



intramamaria (mastitis). El valor óptimo de calidad es <400.000 células/ml.-

D) Hato Libre de Tuberculosis y Brucelosis: estas enfermedades se pueden transmitir de animal a hombre y generan pérdidas económicas al productor ocasionando abortos y eliminación de los animales enfermos.-

E) T.R.A.M (Tiempo de Reducción en Azul de Metileno): la velocidad a la que se produce el cambio de color del indicador azul de metileno es directamente proporcional al número de gérmenes presentes. De esta manera se puede determinar de manera indirecta la calidad higiénica de la leche.-

F) Temperatura: El enfriamiento a 4 °C durante este período mantiene la calidad original de la leche y es el método preferido para garantizar un producto de buena calidad para la elaboración y el consumo.-

G) Volumen: cantidad de litros producidos.-

CONCLUSIONES

Es importante mencionar que los procedimientos para mejorar la calidad de la leche en los establos son extremadamente complejos que requieren del esfuerzo conjunto de todos los sectores relacionados. Se deben implementar programas que incluyan los conceptos presentados, lo que contribuirá para estimular el conocimiento y el procedimiento para mejorar la calidad de la leche, imprescindible para el desarrollo de la producción pecuaria y su mantenimiento como actividad económica viable y lucrativa, como así también, de la más alta relevancia para la salud pública.-

