EL BERRINCHE EN LA LECHE DE CABRA

M.V.Z. Pedro Álvaro Salazar Sánchez*. 2009. Perulactea. com.
*Ovicapricultor, Bucaramanga, Colombia
pedro_cabras@yahoo.com
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: Producción caprina de leche

El "berrinche" es el olor-sabor desagradable que se presenta en la leche y que hace que su consumo se vea limitado, la leche de cabra tiene su olor característico a cabra, que es especial y lo identifica, pero que bien manejado en ninguna forma es repugnante, antes mas bien tiene su encanto.



Varios amigos capricultores tienen la inquietud de la leche berrinchosa que se presenta en sus rebaños. Me parece buen tema para este comentario. Y debemos empezar por definir qué es el BERRINCHE. Es precisamente el olor-sabor desagradable que se presenta en la leche y que hace que su consumo se vea limitado por ser realmente difícil tomarla. Una de las características de todas las leches es coger el sabor del olor que esté presente en al ambiente; si usted deja un vaso de leche (de vaca puede ser) al pie de una rama de cebolla, pues sin que entren las dos en contacto, la leche tomará el sabor a cebolla. La leche de cabra no es ajena a esta característica.

Está claramente definido que este mal olor-sabor lo produce el macho por dos glándulas odoríficas que se encuentran en la base de los cuernos hacia su parte central. Es como un satélite del cuerno; imaginariamente piense en trazar una línea entre las dos glándulas y donde estén más cerca...ese es el punto. Están por debajo de la piel. Cada macho tiene su mal-olor característico que para nosotros es igual, pero que para ellos es diferente convirtiéndose en la huella dactilar. Y recuerde que el olorcito no es nada recomendable. Pues bien...la naturaleza hace que el macho registre su harén por este mal-olor y para ello, el macho frota la frente sobre la hembra, especialmente a nivel del costillar...y ya quedó marcada. Pero también delimita su territorio y para ello frota la frente en determinados árboles y lista su finca. Allí es el rey.

Posteriormente, pueden suceder varias cosas. Si el ordeño se hace en el corral de las cabras y el ambiente está impregnado del berrinche, la leche tomará este olor-sabor. Si a la leche caen pelos de la cabra ordeñada, le leche..... Si la leche se deposita en una vasija que tenga este berrinche, la leche..... Total, leche perdida, porque nadie la quiere tomar. No se consuele con hervirla, ya que al perder agua (por la cocción) el olor-sabor se concentra. A algunas personas les gusta este mal olor-sabor porque piensan que es el sello de garantía de que lo que toman es producto genuino. Pero son muy, muy pocos. Entonces qué hacer ante esta situación?

En un centro universitario, con estudios pecuarios, puede interesar a su personal, para que con una pequeña intervención quirúrgica se extirpen estas glándulas odoríficas. El procedimiento es bien sencillo. Basta con depilar la base del cuerno hacia su parte interna (recordar el satélite) e incidir en media luna en una anchura máxima de un centímetro en su parte más amplia y retirar esta parte de piel. No es necesario suturar, sino que se trata como "herida abierta". Otra opción es cauterizar estas glándulas estando el macho de muy corta edad. Antes de los veinte días de nacido, con el cauterizador, queme las glándulas, en una operación simple. Recuerde cómo se hace el topizado en las hembritas; aquí es el mismo procedimiento, pero por fuera del cuernito, en el lugar ya señalado.

La parte medio-ambiental es bien sencilla; sólo organice el ordeño fuera del corral. Se acostumbra, con buen tino, a dar a la cabra un poco de concentrado mientras se hace el ordeño. Este estímulo hace que no haya ningún problema para el manejo de las lactantes, pues estarán con todo el interés para ver a qué hora se abre el corral para salir prontas a buscar el alimento: en casa se sacan en grupitos de a cuatro y se llevan (o mejor, ellas pegan carrera hacia la mesa de ordeño) y allí cerca se amarran en una estaca y se va sacando de a una para hacer el ordeño; luego se lleva el grupo al corral y vuelve y juega. La mesa de ordeño está en el corredor de la casa, como a unos 80 metros de distancia del corral y todo juega muy bien pues hasta allí no puede llegar el berrinche.

Algunos capricultores acostumbran, dentro del manejo dado al rebaño, tener a los machos separados de las hembras, lo que da como resultante que el berrinche no esté presente. Al hacer el diseño del corral y si la corriente de aire es fija (que siempre va en el mismo sentido) coloque el macho en el siguiente orden: aire, hembras...macho; o sea que el aire pasa, primero por el corral de las hembras y luego por el del macho. Si lo hace al contrario, aire, macho, hembras, el aire llevará el berrinche al corral de las hembras y seguimos con el problema. Además haciéndolo en la primera forma (aire-hembras-macho) podrá aplicar el sistema de "presencia de macho" para estimular a las hembras para que entren en celo. Se trata así de que las hembras estén retiradas del macho y cuando usted organice pasa el macho al corral de las hembras y su presencia hará que éstas presenten el celo por el estímulo hecho por aquél.

Veamos ahora el problemita con el pelo. Esto es mucho más sencillo para manejar. Como el berrinche es bien concentrado un solo pelo es suficiente para dar ese mal olor-sabor a la leche. La solución es bien simple; ordeñar rápidamente y pasar la leche por un colador fino que impida que pase ningún pelo, por pequeño que sea...y problema solucionado Lógicamente al colador hay que darle el mejor manejo en cuanto al aseo y la higiene; aquí es mejor pecar por mucho que por muy poco. Algunos acostumbran a emplear lienzos, los cuales son hervidos a diario, para garantizar los mejores resultados.

En algunas épocas, especialmente cuando las hembras están en celo, el macho le sube el volumen al berrinche y éste se aprecia a buena distancia. Es su agua de colonia para atraer a sus damas: pero en líneas generales se produce en forma permanente con los picos de alza y de baja. El producto leche de cabra tiene su olor característico a cabra, que es especial y lo identifica, pero que bien manejado en ninguna forma es repugnante, antes bien tiene su encanto. Al perder agua en su contenido, esa característica se concentra y por ello en el queso se puede apreciar más su presencia, sin que sea desagradable para nada.

Como puede apreciar, el manejo de la leche en el aspecto del berrinche es bien fácil y con algunas prácticas de manejo, que son bien sencillas, se puede ofrecer un producto como lo demanda el consumidor. Luego del ordeño, acostumbramos empacar la leche en bolsa plástica, (ahora vienen con su selle muy bonito y práctico), en 500 gramos, que nos facilita todo y se lleva a refrigeración o directamente a congelación de acuerdo al tiempo de empleo que usted le vaya a dar. En congelación se han manejado leches de hasta 30 días sin que presenten alteración alguna. La leche así congelada toma una coloración amarillenta, color que al ser utilizada, desaparece. Buen provecho con poco olor y ningún mal sabor.

Volver a: Producción caprina de leche