

BUSCAN LA DIVERSIFICACIÓN DE LÁCTEOS DE ORIGEN OVINO

Periodístico. 2013. La Nación, Supl. Campo, Bs. As., 23.02.13, pág. 8.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción ovina de leche](#)

DOCENTES DE LA FAUBA TRABAJAN EN EL MEJORAMIENTO DE LA NUTRICIÓN PASTORIL DE LOS RODEOS PARA GENERAR ALIMENTOS SALUDABLES



El tambo ovino de la Fauba. Foto: Fauba

El mejoramiento en la nutrición pastoril de ovinos para la elaboración de nuevos alimentos lácteos más saludables para el consumo humano es el objetivo que se han fijado investigadores de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (Fauba).

Según los investigadores, la Argentina tiene potencial para poder crecer en quesos y otros derivados del tambo ovino, que además posean propiedades anticancerígenas y menos colesterol.

Los trabajos son realizados por las cátedras de Producción Lechera, Nutrición Animal, Ovinos y Mejoramiento Genético Animal.

"Cuanto más forraje aparezca en la dieta de los animales, el producto lácteo final va a contener una mayor proporción de ácidos grasos beneficiosos para la salud humana, que permiten reducir el colesterol y disminuir el riesgo de contraer cáncer, por ejemplo", sostuvo Marisa Wawrzkievicz, docente de la cátedra de Nutrición Animal.

"Buscamos alternativas a los quesos que generalmente llegan al mercado", dijo Wawrzkievicz. La meta no es generar nuevas *delicatessen*, sino productos más accesibles y de alta frecuencia de consumo, como yogur o ricota.

Los investigadores lamentan que en la Argentina no exista una tradición de ordeñar ovejas. A lo sumo, aquí la leche de estos animales se utiliza para hacer quesos semiduros. Pero en otros países la oferta es mucho más extensa: "El verdadero queso roquefort está hecho con leche de oveja y tiene denominación de origen en Francia. También el feta, de los griegos, y el pecorino, de los italianos", ejemplificó Ana Frey, docente de la cátedra de Ovinos.

En la Fauba, las pruebas para elaborar el yogur y la ricota con leche de ovejas están a cargo de Luz María Bucich y María Sol Strambach.

CONDICIONES

Según Diego Álvarez Ugarte, docente de la cátedra de Ovinos, hoy existen condiciones, tecnología, genética y recursos para que el tambo de ovejas funcione. "Si bien la ausencia de precios de referencia y de un mercado formal no ha dejado que la actividad se desarrolle plenamente, la producción ovina también permite tener una diversidad de productos y oportunidades comerciales con la carne de cordero y la lana", señaló.

Por su parte, Frey advirtió que en la actualidad existen tambos ovinos en diferentes regiones del país, pero que son de productores aislados que no llegan a conformar cuencas. Para favorecer la actividad, el grupo de estudio de la Fauba recomienda la creación de explotaciones pequeñas con dedicación familiar.

"Para mejorar la eficiencia y el acceso al mercado, cada unidad productiva debería concentrarse en uno de los eslabones de la cadena", concluyó Frey.

Volver a: [Producción ovina de leche](#)