

EL CRECIMIENTO DE LAS LECHES NO TRADICIONALES EN ARGENTINA

Ing. Agr. Evangelina Dulce*. 2005. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos, Dirección Nacional de Alimentos.

*Coordinadora de la Unidad Demostrativa de Tambo Ovino, Fac. de Agronomía, UBA.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción Ovina](#)

La producción mundial de leche de todas las especies que se ordeñan es de 613 millones de toneladas métricas. El 84 % de ese total está representado por la leche de vaca, a la que siguen en orden de importancia decreciente la leche de búfala (12.4%), la de cabra (2%), la de oveja (1.3%) y, por último, la de camella (Ver cuadro N°1).

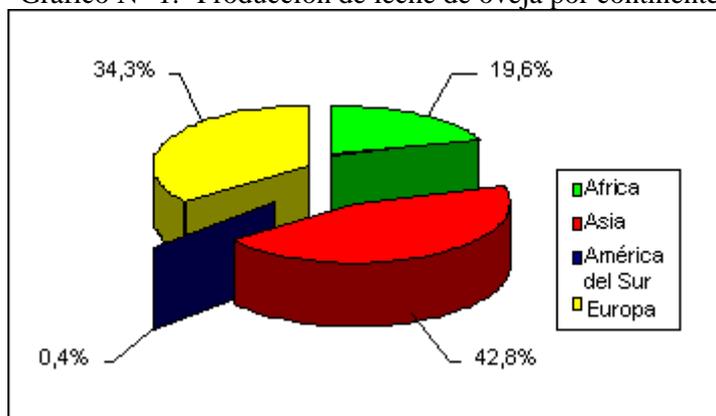
Cuadro N° 1.- Producción mundial de leche por especie

Producción	Millones de Ton
Leche Vaca	515,8
Leche Búfala	75,86
Leche Cabra	12,27
Leche Oveja	8,17
Leche Camella	1,29
Producción Mundial	613
Fuente: FAO 2005.	

Las leches no tradicionales presentan un denominador común: en general están asociadas a economías regionales, a pequeñas escalas de producción, y a la elaboración artesanal de productos de elevado valor agregado. Estas leches viene despertando un creciente interés en Argentina, pero como no existe la tradición de consumirlas fluidas, los volúmenes producidos son casi enteramente destinados a la elaboración de quesos

Los principales productores mundiales de leche de oveja son Asia, Europa y África (42%, 34% y 19%, respectivamente). Sin embargo, considerando la elaboración de quesos ovinos, Europa ocupa un lugar preponderante otorgado por la tradición y el posicionamiento que han logrado los mismos en el mercado mundial. Dentro de Europa, los principales productores de queso de oveja son España, Francia, Grecia, Italia y Portugal (Gráfico 2).

Gráfico N° 1.- Producción de leche de oveja por continente



En el cuadro N° 2 se presentan los volúmenes producidos en los países de Europa que tienen mayor producción y tradición en la producción de quesos de oveja.

Cuadro N° 2. Producción de leche de oveja (Miles de ton)

Producción miles de Ton	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
España	342	349	392	394	406	378	380
Francia	242	243	253	255	256	263	265
Grecia	729	731	700	753	735	700	700
Italia	866	844	741	788	819	790	800
Portugal	96	10	10	99	97	98	98
Fuente: FAO.							

LA LECHERÍA OVINA EN ARGENTINA

En Argentina, la mayor cantidad de productores de leche de oveja se concentra en las provincias de Buenos Aires y Chubut. Actualmente, sobre 72.000 ovejas lecheras, se hallan registradas 3200 de ellas. La elaboración de quesos de oveja creció de 39 toneladas en 1997 a 73 toneladas en 2002. Como nuestro país carece de tradición en el consumo de leche fluida de oveja, la misma es principalmente industrializada bajo la forma de quesos y, en menor medida, de dulce de leche y yogur.

Mundialmente se observa una tendencia creciente hacia el consumo de productos naturales, orgánicos, entre los cuales se puede ubicar al queso de rumiantes menores (oveja y cabra) elaborado artesanalmente. Argentina se encuentra en situación favorable para dar respuesta a esta tendencia, dado que la producción se realiza en su mayoría bajo sistemas de producción pastoriles y en contraestación con respecto a los grandes mercados mundiales.

EE.UU. es un gran importador de quesos de oveja, que adquiere mayoritariamente en Europa. La lechería ovina en América del Norte se inició hace apenas 25 años. En 2003, y sobre la base de 11.000 ovejas distribuidas en 73 rebaños, EE.UU. y Canadá produjeron conjuntamente 2 millones de Kg. de leche. El tamaño medio de las majadas es de 152 ovejas. Argentina exporta a EE.UU. quesos de oveja, existiendo hasta el momento una sola empresa la que alcanza el mercado externo. Exporta quesos semiduros puros de oveja.

ATRIBUTOS DIFERENCIALES

Ovejas, cabras y búfalas producen leche con características singulares otorgadas por su composición diferencial con referencia a la leche de vaca (Cuadro N° 3).

Cuadro N° 3.- Composición de la leche según especie (en g/l).

	Vaca	Oveja	Cabra	Búfala	Humana
Sólidos Totales	123	184	132	163	129
Materia grasa	38	75	45	72	41
Proteína	33	56	33	38	13
Lactosa	47	44	44	44	72
Ceniza	7,5	8,7	8,0	8,3	2,0

Esta composición nutricional diferente de las leches no tradicionales respecto a la leche de vaca se ve fuertemente reflejada en la industrialización de las mismas, especialmente en el rendimiento quesero. Para elaborar un kilo de queso de oveja, por ejemplo, son necesarios unos 5,5 litros de leche de oveja, mientras que la elaboración de un kilo de queso de vaca requiere el doble. El mayor rendimiento quesero se explica por la composición cuantitativa de grasa y sólidos totales de la leche ovina en comparación con la bovina. Aunque con rendimientos queseros intermedios entre los ya mencionados un fenómeno semejante se registra con las leches de cabra y de búfala frente a la leche de vaca.

Además de este rendimiento quesero superior, otros estudios indican que las leches de cabra y de oveja tendrían propiedades benéficas para la salud otorgadas por su contenido de minerales y de vitaminas, y por la

composición proteica diferente respecto a la leche de vaca. Estudios realizados en leche de oveja evidenciaron que las concentraciones de calcio (Ca), magnesio (Mg), fósforo (P), hierro (Fe), cobre (Cu), zinc (Zn), y manganeso (Mn,) son superiores a los encontrados en leche de vaca; en los quesos de oveja se hallaron resultados idénticos para todos los minerales citados, a excepción de P y Zn.

A su vez, diversos autores señalan que el queso de oveja contiene mayor concentración de vitamina E (tocoferol), B1 (tiamina), B2 (riboflavina) en queso Idiazábal y B3 (niacina), y de ácido fólico en queso Roquefort y Feta, respecto a los de vaca. Otro punto importante a destacar es que los quesos de oveja contienen trazas de lactosa, siendo mas favorables para las personas que padecen intolerancia a este azúcar, y que la diferente composición proteica torna recomendable la misma para las personas con ciertos tipos de alergia ocasionados por la leche de vaca.

Si bien queda un largo camino por recorrer en este tipo de producciones no tradicionales, en Argentina, diversas instituciones estamos trabajando para conocer mejor los beneficios derivados de incluir en la dieta las leches no tradicionales. En este sentido y en un esfuerzo conjunto entre la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y la Estación Experimental Agropecuaria INTA Chubut, se organizó la Primera Jornada Nacional de Lechería Ovina, Caprina y Bubalina, la misma tuvo lugar en el mes de julio de 2004 en la Facultad de Agronomía de la UBA y contó con la presencia de expertos en cada una de las temáticas planteadas. El objetivo de la misma fue brindar un espacio de encuentro e interacción entre los actores involucrados, dirigido a impulsar el desarrollo de estas producciones.

El activo intercambio de opiniones y de informaciones llevado a cabo permite vislumbrar un interesante futuro para estas lecherías, especialmente si se dan pasos concretos dirigidos al desarrollo de canales comerciales adecuados a este tipo de productos especiales, relativamente poco conocidos en el mercado nacional, utilizando herramientas de diferenciación que implementen el uso de activos intangibles como marcas, indicaciones de procedencia, sistemas de gestión de calidad en el proceso de elaboración.

[Volver a: Producción Ovina](#)