

LA LECHE DE BÚFALA

Prof. Dr. Patiño, Exequiel María*. Fac. Cs. Veterinarias, Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes, Argentina.

*Coautor del libro "Búfalos en Argentina".

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Razas de búfalos](#)

INTRODUCCIÓN

La producción de leche de búfalas es sin dudas una actividad de gran importancia en varios países del mundo. A nivel mundial ocupa el segundo lugar en importancia por volumen producido luego de la leche bovina y seguido por la caprina y ovina, que ocupan el tercer y cuarto lugar respectivamente.

En el año 2002 según FAO la producción mundial de leche de todas las especies alcanzó las 598,6 millones de toneladas de las cuales 12,6 % fueron de búfala.

Los principales países productores de leche de búfala en el mundo son: India, Pakistán, China, Egipto e Italia.

En el continente americano, Venezuela es el país de mayor producción, seguida por Brasil. En la Argentina la producción de leche de búfala comenzó en el año 1992, y desde esa

fecha su incremento ha sido constante. Encontrándose actualmente en franca expansión con establecimientos dedicados a la producción láctea en las provincias de Corrientes, Misiones, Formosa, Santa Fe, Buenos Aires y Tucumán.

La leche de búfala tiene un valor altamente nutritivo, es excelente para la preparación de productos derivados tales como quesos, manteca, leche en polvo, leches maternizadas, leches fermentadas, helados, dulce de leche, entre otros y además posee un óptimo rendimiento en la elaboración de los mismos (Tabla 1), ya que tiene más sólidos totales, grasa, proteína y lactosa que la leche bovina. (Tabla 2).

Tabla 1: Rendimiento de productos derivados de la leche bubalina y bovina

Producto	Rendimiento para 1 (un) kilogramo de producto		Economía de materia prima (%)
	Búfala (litros)	Vaca (litros)	
Yogurt	1,2	2,0	40
Queso Mozzarella	5,5	8,0 a 10,0	39
Dulce de Leche	2,5	3,5	29
Manteca	15	20	25
Queso Provolone	7,43	8,0 a 10,0	20

Tabla 2: Comparación de la composición química de leche de bubalina, bovina y cebuina.

Especie	Sólidos totales	Grasa	Proteína	Lactosa
Búfalo (<i>Bubalus bubalus</i>)	17.96	7.64	4.36	4.83
Bovino (<i>Bos taurus</i>)	12.83	3.90	3.47	4.75
Cebú (<i>Bos Indicus</i>)	13.45	4.97	3.18	4.59

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y COMPOSICIÓN QUÍMICA

La composición físico-química de la leche de búfala ha sido estudiada principalmente en países como India, Italia, Bulgaria, Turquía, Tailandia, Brasil, Venezuela, Cuba y Argentina. En nuestro país desde mediados de los años 90, investigadores de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Nordeste realizan estudios sobre leche de búfala en la Provincia de Corrientes (Tabla 3)

Tabla 3: Composición físico-química de la leche bubalina de razas Murrah y Mestizas (Murrah x Mediterránea) obtenida en Corrientes (Patiño, 2003).

VARIABLE	Media	DS
Densidad (g/ml)	1.0307	0.0039
Acidez (° Dornic)	19.65	2.96
PH	6.71	0.16
Sólidos Totales (%)	16.35	2.42
Grasa (%)	7.22	1.89
Proteína (%)	3.85	0.92
Lactosa (%)	4.49	0.24
Cenizas (%)	0.83	0.08

Es importante destacar además, que la elevada acidez titulable que posee la leche bubalina en comparación con la bovina, se debe a que la primera posee mayor cantidad de caseína, por lo tanto los parámetros considerados normales para la leche bovina (13 ° a 18 ° Dornic) en nuestro país no deberían ser empleados para medir la acidez normal de la leche bubalina.

En conclusión la lechería bubalina se posiciona en Argentina como una alternativa pecuaria promisoriosa, tanto a nivel de grandes como para medianos y pequeños productores.

Volver a: [Razas de búfalos](#)