

# CON TRATAMIENTO TÉRMICO, LA LECHE CAPRINA LLEGARÍA A LA GÓNDOLA

Mónica Chávez<sup>1</sup> y Angélica Arenas<sup>2</sup>. 2016. Reportaje INTA Salta.

1.- INTA Salta.

2.-Universidad Nacional de Salta.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

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

Con tratamiento térmico, investigadores del INTA y de la Universidad Nacional de Salta prolongaron 30 días la vida útil de este producto. Esto posibilitará su comercialización en sachet para quienes tienen intolerancia a las proteínas de la leche bovina.



Desde Louis Pasteur –en 1864–, se aplica el calor como técnica de seguridad alimentaria para destruir microorganismos patógenos de los alimentos. Basados en este método, investigadores del INTA y de la Universidad Nacional de Salta adaptaron las tecnologías térmicas para extender la vida útil de la leche de cabra a 30 días, a temperatura de refrigeración. Un producto, hasta el momento, ausente en las góndolas y con amplios beneficios nutricionales.

Para Mónica Chávez –especialista del INTA Salta–, “las tecnologías térmicas aplicadas promueven el intercambio de calor lo que, bajo condiciones controladas, provoca la mortandad de microorganismos presentes en la leche y colabora en la inocuidad del producto final, al tiempo que preserva los nutrientes”.

La técnica destacó este proceso de optimización de la leche en el que “se minimizan los riesgos y se preservan aquellos ingredientes importantes para la salud”.

Así, mediante la aplicación de tecnologías térmicas, los investigadores obtuvieron una leche caprina envasada en sachet (tricapa) con una vida útil de 30 días, bajo condiciones de refrigeración (4-6°C).

“Es que –detalló Chávez– la leche cruda, sin tratamiento térmico alguno, dura apenas unas pocas horas a temperatura ambiente, sea caprina o bovina, la leche se acidifica en 3 o 4 horas a 21°C, a razón de la actividad de la flora microbiológica existente en la misma”.

Para la especialista de Salta, este desarrollo es “una oferta tecnológica novedosa que permite una alternativa a la tradicional elaboración de quesos de cabra”.

Y agregó: “Existe un nicho de consumidores de lácteos con requerimientos nutricionales especiales, algunos, debido a problemas relacionados con la intolerancia a las proteínas de la leche bovina, o bien por requerir nutrientes de fácil asimilación. Estos serían los destinatarios de este producto diferenciado. La leche fluida de cabra no está presente en el mercado por lo que hay una necesidad insatisfecha en las góndolas”.

Por su parte, Angélica Arenas, docente e investigadora de la Universidad Nacional de Salta, aseguró: “Estos procesos de calidad facilitan la comercialización de los productos lácteos de origen caprino”.

“Así, mediante esta investigación, queremos aportar a la pequeña y mediana industria y, en consecuencia, al desarrollo local de la mano de aquellos productores que no superan aproximadamente las 60 cabras. Se trata de productores que están en regiones con un escaso desarrollo económico relativo”, apuntó Chávez.

## LO QUE VIENE

Se sabe que los atributos sensoriales resultan fundamentales para que el producto sea aceptado. En este sentido, Chávez aseguró que los diferentes tratamientos térmicos aplicados “no modificaron ni la textura ni el color de la leche de cabra, aunque aún no se lograron los niveles en sabor cocido esperado”.

Por este motivo, la especialista indicó que continuarán su trabajo a fin de mejorar las condiciones de procesamiento de la leche y buscar un producto en el que no se perciba este parámetro sensorial cocido.

En esta línea, señaló que si bien la leche caprina se destaca de la bovina en aspectos relacionados con la capacidad de asimilación de los nutrientes en el cuerpo humano, posee una menor estabilidad térmica.

Desde el INTA destacaron que este desarrollo se logró –mediante un convenio de vinculación tecnológica– con un grupo de docentes e investigadores de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Salta. Además, fue premiado en la categoría “Producto innovador” expuestos en la convocatoria INNOVAR de MinCyT 2016.

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