

LA LECHE DE OVEJA: NUTRITIVA Y RENDIDORA

SIAV. 2005. www.agro.uba.ar/siav.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción Ovina](#)

El flamante tambo de la Unidad Demostrativa de Producción Ovina de la FAUBA ensaya alternativas de diversificación al alcance de pequeños y medianos productores. Además de la lana y la carne, la leche de oveja y sus derivados pueden dar buenas ganancias sin grandes inversiones.

El emprendimiento de la facultad funciona hace apenas un año en el establecimiento Los Patricios, ubicado en San Pedro, provincia de Buenos Aires. Es el escenario de un trabajo interdisciplinario de diferentes cátedras y alumnos que abordan en forma conjunta todas las etapas del sistema productivo ovino. A través de sus ensayos e investigaciones los responsables del proyecto buscan identificar los nudos de botella en la cadena de producción ovina para brindar soluciones al medio rural.

El tambo ovino es una actividad relativamente nueva en la Argentina, a diferencia de lo que ocurre en países europeos, asiáticos y africanos, donde ya es milenaria. En nuestro país, la actividad despertó, desde los 90, interés en inversionistas atraídos por la posibilidad de diversificar los ingresos de la producción a partir de la venta de leche, quesos, lana, carne y cueros.

“En estos últimos tiempos, a su vez, ha cobrado valor la venta de corderas como futuras madres para ser cruzadas con carneros de aptitud lechera y así permitir que más interesados puedan entrar en la actividad. La falta de oferta de madres potenciales ha elevado el valor económico de las mismas marcando la conveniencia de vender el excedente de hembras bajo esta forma respecto a la venta de corderas para carne junto con los corderos”, explica la Ing. Agr. Evangelina Dulce, coordinadora de la Unidad Demostrativa de la FAUBA.

La primera etapa del proyecto corresponde al tambo, que ya está funcionando con cien ovejas y tres carneros de la raza Texel x Frison, los cuales fueron traídos de la E.E.A INTA Chubut, lugar donde se sintetizó la raza. La Facultad de Agronomía es pionera en traer ovejas de este tipo a la provincia de Buenos Aires. Estos animales se caracterizan por producir leche, corderos precoces y lana de 32 micrones con muy elevado rinde al lavado. Las buenas características carniceras de los coderos y la rusticidad, se las imprime la sangre Texel, mientras que las características lecheras provienen de la raza Frisona (lechera por excelencia). Ambas razas son prolíficas, pudiendo dar entre dos y tres corderos por oveja.

UN MODELO AUTOSOSTENIBLE

“Se buscó que la unidad se mantenga sola. La idea es que otros productores puedan replicar la experiencia y les sea rentable, sin necesidad de recurrir a subsidios, partiendo de una inversión inicial que, en el caso de los ovinos es mucho menor a la que requiere un tambo vacuno”, señala Dulce.

El tipo de instalaciones necesarias, el valor de los animales, la cantidad de espacio y alimento que demanda una oveja en comparación con una vaca (la relación es de 8 ovejas a 1 vaca en el pastoreo), hacen posible que a partir de una base de 30 mil dólares, se pueda armar una infraestructura sencilla (para unos 150 animales aproximadamente), pero exitosa, si se tienen los conocimientos necesarios de manejo. Por otra parte, la leche ovina es mucho más rendidora que la vacuna: para obtener un kilo de queso se necesitan 12 litros de leche de vaca, pero sólo 5,5 litros de la ovina. La leche de oveja posee 7,5 % de grasa y la vacuna, 3,5%.

Sin embargo, la mayor rentabilidad del tambo ovino no reside en la leche fluida, ya que su consumo no está difundido en nuestra sociedad, además el volumen de producción es bastante bajo, 1,5 litros diarios por animal (contra 12 litros de la vaca). El negocio está en los derivados, quesos, dulce de leche, ricota. Mientras que el productor recibe cerca de \$1,20 por litro de leche, quedándole una ganancia neta de unos treinta centavos, el kilo de queso de oveja se vende a alrededor de \$ 30.

“Los derivados ovinos se han ido posicionando en el mercado como productos diferenciales, esto se refleja en los precios y en la presentación. Los nichos están en el sector gourmet, el turismo y la exportación. Otro aspecto diferencial, estaría dado por algunas propiedades benéficas para la salud. Aparentemente en la leche de cabra y de oveja hay algunas proteínas distintas a las de la vaca que no producirían un tipo de alergias y úlceras que la vacuna sí”, describe la ingeniera de la FAUBA.

Pero si se quiere adicionar al tambo una fábrica para obtener los productos derivados de la leche habrá que sacar otras cuentas. Las inversiones variarán en función del grado de tecnología que se adopte y la escala dada por la máxima capacidad de procesamiento de la planta elaboradora. “No sería prudente mencionar una escala determinada a modo de receta para garantizar la maximización de los ingresos porque hay muchos factores que analizar y cada establecimiento representa un caso particular”, advierte Dulce.

Entre los factores para evaluar figuran: la zona en la que se produce, la receptividad de los campos, el grado de suplementación o intensidad del sistema de producción, el tipo de animales que se utilice, la sanidad de los mismos, el grado de tecnología adoptada, etc.

“Aquellos productores que no cuenten con instalaciones para elaborar quesos tienen la alternativa de contratar el servicio de elaboración (elaboración a façon). De este modo, el productor podrá obtener, a cambio del pago de un porcentaje establecido entre las partes, un ingreso mayor que el que recibiría por vender la leche. También está la posibilidad que varios productores procesen en una planta común para achicar gastos, así se obtiene más volumen para salir al mercado, calidad homogénea y mayor capacidad de negociación”, añade la coordinadora de la unidad de San Pedro.

Se considera conveniente, entonces, tener presente la posibilidad de trabajar en forma coordinada y realizar alianzas estratégicas para minimizar capacidades ociosas y mejorar la eficiencia del agronegocio.

DIVERSIFICAMOS LA PRODUCCIÓN

La segunda etapa del proyecto ovino de la Facultad de Agronomía, ya está en marcha, y consiste en incorporar en la misma unidad la producción de carne y lana a partir de animales de refugio (de descarte) provenientes de la Patagonia. “El veinte de abril de este año llegaron 220 ovejas Merino de refugio, provenientes de la provincia de Río Negro. Allí los pastos son muy secos, entonces la vida útil de la oveja termina a los cinco años de edad. Pero al traerlas y alimentarlas con pastos más tiernos de la región pampeana, les prolongamos la vida útil”, continúa la coordinadora.

Las recién llegadas serán la base de un cruzamiento terminal con carneros de la raza Texel x Frison, para mejorar la calidad carnicera de la descendencia. Se espera poder obtener de las madres que ingresaron, al menos dos corderos y dos vellones, es decir, alargarles la vida útil, en dos o tres años respecto al lugar de donde proceden.

Aprovechando las ventajas comparativas de la zona de producción, los animales se alimentan de pasturas y verdes de invierno, siendo la suplementación con grano de maíz, reducida a momentos estratégicos. El pastoreo es manejado con alambrado eléctrico lo que permite hacer más eficiente el uso de los recursos forrajeros, especialmente en los momentos de menor disponibilidad de forraje.

El sistema de crianza que se lleva a cabo en el establecimiento de la Facultad hace que las ovejas estén con su cordero al pie hasta que el mismo tiene un mes de edad. En ese momento, se realiza el destete y las ovejas entran en ordeño. La producción promedio es de 1 litro / oveja / día en 150 días de lactancia.

El tambo cuenta con una instalación de ordeño, que abarca un tinglado, un corral de espera y dos salas anexas: la sala de máquinas y la sala de leche. Se utiliza una plataforma de madera para ordeñar 12 ovejas simultáneamente. El ordeño es mecánico, con máquina al tarro de 4 bajadas. “Hay que tener en cuenta que para cada objetivo y escala de producción existen diferentes instalaciones que permitirán optimizar cada alternativa”, recuerda la coordinadora.

Respecto del manejo, las ovejas fueron esquiladas previo al parto bajo protocolo PROLANA. Esta esquila se realizó en el marco de una jornada abierta a productores y público interesado en la actividad a principios de septiembre del año pasado.

En este emprendimiento, sin precedentes en la provincia de Buenos Aires, participan técnicos, profesores y alumnos de las cátedras de Ovinotecnia (Ing. Ana Frey), de Producción Lechera (Ing. Patricia Allocati, Ing. Julio González, Ing. Juan Pablo Etchart), de Topografía (Ing. Héctor Rosatto, Ing. Daniel Laureda), de Nutrición Animal (Ing. Gustavo Jaurena, Ing. Marisa Wawrzkievicz), de Forrajicultura (Ing. Elizabeth Jacobo) y de Genética Vegetal (Ing. Gustavo Schrauf). Entre las líneas de investigación en curso, dentro del área de industrialización se realiza la caracterización físico-química y sensorial del dulce de leche de oveja, y el entrenamiento de un panel de cata y evaluación sensorial de queso y leche. En la planta piloto de la Facultad de Agronomía, el Ing. Julio González y la Ing. Patricia Allocati ya elaboraron quesos, ricota y dulce de leche a partir de leche de oveja pura.

La FAUBA está interactuando en este proyecto con técnicos de la E.E.A INTA Trelew, médicos veterinarios de la E.E.A INTA Balcarce, representantes de la Ley Ovina, SAGPyA, Grupo PROLANA de la provincia de Buenos Aires y con escuelas agrotécnicas.

UNA LECHE MUY NUTRITIVA

COMPONENTE	OVEJA (%)	VACA (%)	CABRA (%)
Agua	81,3	87,5	85,9
Grasa	7,5	3,5	4,6
Lactosa	4,1	4,7	4,5
Caseína	4,5	2,8	2,9
Albúmina	1,5	0,7	1,3
Extracto seco	17-20	12,5-13	13-15

Según un trabajo realizado por investigadores de la Universidad Nacional del Litoral (UNL), la leche de oveja tiene aproximadamente el doble de concentración de proteínas, materia grasa y un valor energético superior a la de vaca. Además, el queso y la leche de oveja son una excelente manera de incorporar minerales en nuestra alimentación. El estudio demostró que la leche de oveja aporta oligoelementos como hierro (su carencia en la dieta produce anemia; en los niños puede determinar trastornos en el desarrollo), zinc (la deficiencia produce problemas en el crecimiento, alteraciones esqueléticas, lesiones cutáneas, pérdida del apetito y afecta la capacidad reproductiva), cobre y manganeso (su deficiencia provoca alteraciones en la piel, el ciclo menstrual, el metabolismo óseo y el colesterol). Si se compara con las raciones diarias recomendadas (RDA), la leche de oveja proporciona más proteínas y fósforo en una porción, además de un importante aporte de calcio. Esta leche tiene mayor aptitud quesera que la de vaca, explican los investigadores, se coagula más rápido y hay que trabajarla de una manera particular. En el queso de oveja, en tanto, las concentraciones de proteínas, materia grasa y minerales son más elevadas que en la leche, por lo que se convierte en una fuente todavía más importante de estos componentes nutricionales.

[Volver a: Producción Ovina](#)