

XLIII SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS 2023

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
Sargento Cabral 2139 - W3402BKG
Corrientes - Argentina



Valor nutricional de la leche de búfala

Rebak, G.I.; Obregón, G.R.; Gómez, G.; Segovia Espindola, L.*; Vazquez Acosta, L.;
Pino, M.; Obregón, J.; Cantero, V.; Falivene, G.

Cátedra de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias, UNNE.

*luznoheliasegovia@gmail.com

Resumen

La leche de búfala es un producto de excelente calidad nutricional para la alimentación humana y contiene mayores cantidades de sólidos totales, grasas, proteínas y lactosa que la leche de vaca. Las razas más utilizadas para producción de leche en nuestro país son Murrah y Mediterránea, con sus respectivos cruzamientos. Esta producción de leche bubalina comenzó en la década del 90, y los principales establecimientos lecheros están distribuidos en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Tucumán, Corrientes, Formosa y Misiones. Éstas son tambos industriales que destinan la producción a la elaboración de quesos, principalmente mozzarella. El objetivo del trabajo fue valorar la composición nutricional de la leche de búfala en comparación con la leche de vaca. Se trabajó con 12 búfalas y 6 vacas: de razas Mediterránea Me (n:6); Murrah Mu (n:6) y Holando Ho (n:6). Los animales fueron seleccionados de forma aleatoria, con sistema de alimentación a campo natural y suplementación de maíz entero y alfalfa. Las mismas fueron ordeñadas semanalmente en el período de lactancia de marzo a agosto. Las búfalas provenientes de un establecimiento de Paso Florentín, Corrientes, fueron apartadas de sus bucerros 12 horas antes del ordeño, se lavaron los pezones con agua potable y secaron con toallas descartables, luego se despuntó cada pezón y se realizó el ordeño mecánico. Se tomó una muestra semanal de leche de 200 ml en recipientes individuales los cuales fueron rotulados y refrigerados a 4-5°C. Las muestras de leche de vaca fueron obtenidas de un rodeo Holando de la ERAGIA (Escuela Regional de Agricultura Ganadería e Industrias Afines). Las muestras fueron remitidas para su análisis al Laboratorio de Tecnología de los Alimentos de la FCV-UNNE. Las determinaciones que se realizaron fueron: proteína (P) por Kjeldahl, grasa butirosa (MG) por butirometría de Gerber. Los minerales (M), lactosa (Lac) y sólidos totales (ST) por milkotester. Se realizó un análisis de la varianza con test de Duncan con un nivel de significancia del 5% con INFOSTAT®. Los valores expresados en porcentaje para Mu, Me y Ho respectivamente fueron: P: 3,32 ($\pm 0,06$), 3,22 ($\pm 0,12$) y 2,52 ($\pm 0,23$); MG: 6,41 ($\pm 0,99$), 6,17 ($\pm 0,32$) y 3,38 ($\pm 0,42$); Lac: 4,97 ($\pm 0,08$), 4,81 ($\pm 0,18$) y 3,75 ($\pm 0,33$); M: 0,74 ($\pm 0,02$), 0,72 ($\pm 0,02$) y 0,56 ($\pm 0,05$); ST: 9,06 ($\pm 0,16$), 8,76 ($\pm 0,33$) y 6,86 ($\pm 0,62$). La composición nutricional de la leche de búfala fue similar para ambas razas habiendo diferencias significativas en todas las variables a favor de esta especie con respecto a las vacas. La lechería bubalina se presenta como una alternativa promisorio para productores de diferentes estratos (pequeños, mediano y grandes) en nuestro país por la gran cantidad de ST los cuales generan mayor rendimiento en la elaboración de subproductos lácteos. Para mejorar la producción de leche de búfala se requerirá un enfoque integral que abarque la investigación, el desarrollo genético y la promoción del producto.

Palabras clave: nutrientes, composición, lechería.