

Autor: Francisco Ramón ETCHEVERS GUTIERREZ

Título académico: Doctor en Tecnología de Alimentos

Entidad que otorgó el título: Universidad Politécnica de Valencia - España

Fecha de defensa: 19 de julio de 2011

Director/es Tesis: Dra. Nuria Martínez Navarrete

Jurados: Dres. María A. Judis, Elida M. Beatriz Gómez, Gustavo A. Teira, Daniel A. Alsina

TÍTULO: INFLUENCIA DEL CONSUMO POR VACAS LECHERAS, DE SILAJES DE DIFERENTES FORRAJES EN LA CALIDAD DE LA LECHE Y SU POSTERIOR APTITUD PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS

Resumen

El objetivo de este trabajo fue determinar cómo influye en la calidad de la leche y de los quesos de pasta dura, el consumo por vacas lecheras de silajes de diferentes forrajes. Los dos insumos utilizados en el proceso de ensilado fueron plantas completas de maíz, de cultivos realizados para tal fin, y pulpa de citrus residual proveniente de la industria citrícola del Departamento Concordia, Provincia de Entre Ríos, Argentina. Se construyeron y analizaron cinco silajes diferentes en dos ensayos: a) Silos de maíz en estado de corte óptimo, b) Silos de maíz pasados del tiempo de corte óptimo, c) Silos de maíz pasados con el agregado de bacterias lácticas, d) Silos de maíz pasados con el agregado de pulpa de citrus y e) Silos de pulpa de citrus. Se alimentaron a ocho vacas de raza Holstein con el 60 % de forraje ensilado y el 40% restante de la dieta a base de complementos ricos en proteínas, durante períodos de 14 días, para cada uno de los diez tratamientos. Se estudiaron las propiedades fisicoquímicas y bacteriológicas de la leche obtenida en cada caso. Con la leche obtenida a partir de cada tipo de alimentación suministrado se elaboraron quesos Reggianito Argentino empleando la tecnología convencional, obteniéndose dos quesos de un peso aproximado de 6,0 kg cada uno, que fueron caracterizados mediante un análisis descriptivo cuantitativo de sus caracteres organolépticos. Los resultados obtenidos permiten concluir que el agregado de pulpa de citrus a los silos de maíces pasados, mejoraron la energía metabolizable y la digestibilidad de la materia orgánica. La adición de pulpa de citrus mejoró además enormemente la calidad microbiológica de los silos de maíz pasados. En los tratamientos con silos de pulpa de citrus, se obtuvo leche con un punto crioscópico más cercano a 0 °C, con menor acidez Dornic y mayor pH. La calidad de los quesos elaborados con leche proveniente de los tratamientos con silo de pulpa de citrus no mostró diferencias estadísticamente significativas con respecto a los otros tratamientos. Solo se observó una coloración más tenue, que no comprometía la calidad de los mismos. El uso de los silos de pulpa de citrus es una alternativa válida en épocas de déficit de reservas de forrajes.

Palabras clave: *Silajes- forrajes- leche- calidad- quesos-defectos*

Publicado en: RCA. Rev. cient. agropecu. 15(1-2): 55-68 (2011)