

COMPRENDA LA CALIDAD DE LA LECHE Y CÓMO IMPACTA EL FUTURO DE SU LECHERÍA

Según Brandon Treichler, DVM, la calidad de la leche significa algo diferente para cada actor en la industria lechera.

Treichler, quien consulta con más de 100 lecherías como veterinario de Select Milk Producers, de Canyon, Texas, presentó “Entendiendo e Interpretando los conteos de bacterias para mejorar la calidad de la leche” a productores lecheros que asistieron a la conferencia Regional Lechera de Great Lakes celebrada en Mt. Pleasant, Michigan a principios de este año. (Treichler también se desempeña como miembro del Comité Asesor Editorial de Progressive Dairyman).

La calidad no solo significa algo diferente para cada parte interesada, la forma en que se mide o percibe también difiere, dijo Treichler.

“si usted es un productor, lo primero que debe hacer con la calidad de la leche es el recuento de células somáticas (SCC). Si eres un procesador, el recuento de bacterias es crítico por muchas razones diferentes, como la seguridad del producto, la calidad del producto y el rendimiento”: dijo Treichler. “la parte clave de la cadena de partes interesadas de los productores es que a menudo olvidamos al consumidor.

Para el consumidor, la calidad de la leche es algo completamente diferente y nebuloso de lo que pensamos. Son cosas como, ¿Cómo se trata a la vaca?, ¿Cuándo compro este producto cómo me hace sentir?, ¿Es saludable para mi familia?, ¿Qué tipo de empaquetado tiene?

Si bien es primordial satisfacer al consumidor, y los productores desean producir un producto deseable, la calidad “Premium” de la leche para el productor lechero no se genera a nivel del consumidor, sino a nivel del procesador. Esa prima está cambiando.

“en el futuro, las primas de calidad serán cosas del pasado”, dijo Treichler. “Tenemos que hacer la transición de producir leche de calidad porque nos hace más dinero, lo que todavía lo hará de diferentes maneras, pero tenemos que considerarlo como una barrera para los mercados”. Plantea la pregunta: “¿Podrán ustedes hacer que recolecten su leche si hacen constantemente un recuento de bacterias de 300,000 a 400,000 SCC u 8,000 bacterias?”.

Fuentes de bacterias

Las bacterias en leche afectan varios factores después de salir del establo. La seguridad alimentaria, la vida útil, los sabores extraños, el rendimiento del producto, las variaciones en los productos y la capacidad de exportar el producto son áreas afectadas por la calidad de la leche.

Existen tres fuentes principales de bacterias en la leche: residuos de leche en el sistema de ordeño y patógenos de mastitis de la vaca y del ambiente. Si bien el recuento en placa estándar es la prueba reguladora para estimar poblaciones bacterianas en la leche, no

indica los tipos o la fuente de bacterias presentes, ni da un recuento completo de todos los tipos de bacterias.

El recuento de pasteurización de laboratorio (LPC) es una prueba más específica que se utiliza para solucionar problemas de fuentes cuando aumenta el recuento de bacterias. Los LPC seleccionan un tipo específico de bacteria que vive y crece en altas temperaturas, incluida la pasteurización, que se denominan bacterias termodúricas. “Si tiene un LPC elevado, indica un error específico del sistema. Por lo general, es una falla al lavar el sistema CIP (Limpieza en el lugar) y es probable que se trate de una acumulación en el sistema”: dijo Treichler.

“los LPC son cruciales porque si estas bacterias pueden sobrevivir a altas temperaturas, también pueden sobrevivir al proceso de secado y pulverización”, continuó Treichler. “Entonces, cuando hacemos polvo, en realidad concentra la cantidad de bacterias LPC en la leche, que se clasifica según el recuento de esporas y eso afecta a los productos de exportación”. “Si queremos tener líneas de productos de exportación de alta calidad, debemos tener bajos recuentos de esporas”:

Las bacterias que crecen a bajas temperaturas llamadas psicotrofos, también son problemáticas para la calidad de la leche. El recuento de incubación preliminar selecciona psicotrofos y esto generalmente indica un problema con la limpieza, enfriamiento lento o inadecuado o componentes de goma desgastados en el sistema de ordeño. También puede provenir de agua que contamina la leche a través de juntas de enfriadores de placas con fugas, bacterias transportadas por agua y líneas de lavado con agua al final de un turno de ordeño.

Una mala preparación de la ubre o un crecimiento bacteriano dentro del sistema de ordeño puede hacer que aumenten el número de coliformes. Esta bacteria se origina en el estiércol y entra a la leche a través de una higiene deficiente en el ordeño. Mantener el sistema de ordeño limpio es crucial porque en condiciones óptimas, las bacterias pueden duplicarse cada 15 minutos.

3 componentes de saneamiento

Si bien los productores lecheros son conscientes de la necesidad de mantener limpio su equipo de ordeño, Treichler identificó elementos específicos del proceso de limpieza, destacando tres componentes de saneamiento:

Térmico – La temperatura óptima del agua

Químico – Tener los productos de limpieza correctos

Mecánico – Asegurarse de que las soluciones de limpieza son empujadas a través del sistema, proporcionando un tiempo adecuado con todas las superficies.

El mantenimiento del sistema es crítico. El mal mantenimiento altera la superficie a limpiar. Las superficies ásperas, agrietadas o porosas son difíciles de mantener sanitadas. “cuando hay fugas en el sistema, esto significa que si algo puede filtrarse, las bacterias y la contaminación también pueden filtrarse”, dijo Treichler. El mantenimiento inadecuado también altera la eficiencia de enfriamiento, la capacidad de bombeo y la admisión de aire en el sistema.

Cada lechería puede producir leche de alta calidad y en el futuro, no será una opción; los productores lecheros van a tener que producir un producto de alta calidad. “es una red compleja”, dijo Treichler. “Su leche puede ir a la misma planta todos los días, pero los componentes de esa leche se escurren, como el concentrado de proteína de suero y

todas esas otras piezas, van en 50 direcciones diferentes, y la calidad impacta a todas ellas.

No tolere el alto recuento de bacterias, porque no es necesario; “le prometo que puede producir leche de alta calidad y espero que pueda ir a casa y ganar unos dólares más en su cheque de leche”.

Artículo escrito por: Melissa Hart, escritora freelancer para Progressive Dairyman

Traducción: MVZ Brenda Yumibe, Alta Genetics México

By

[Brenda Yumibe](#)

Fuente.

<http://mexico.altagenetics.com/comprenda-la-calidad-de-la-leche-y-como-impacta-el-futuro-de-su-lecheria/>

[Clic Fuente](#)



MÁS ARTÍCULOS