

OD 33 Calidad físico-química de la leche de la Cuenca de Trancas (Tucumán) año 2010. Comunicación. **Cisint, J.C., Medina, C.F., López Núñez, C., López Núñez, A., Bocanera, B. y Oliszewski*, R.** Cátedra Lechería. Fac. Agronomía y Zootecnia. UNT, Tucumán, Argentina. Ministerio Agricultura. CERELA-CONICET. *rubenoli@cerela.org.ar

Physical-chemical quality of milk from Trancas (Tucumán) during 2010 period.

La Cuenca de Trancas se ubica al norte de la provincia de Tucumán. Su producción lechera data de 1940. Actualmente produce 60.000 litros de leche por día, procesados como leche fluida y subproductos. La calidad de la leche es fundamental para lograr productos inocuos, obtener adecuados precios de venta y controlar la productividad del rodeo. Las usinas pagan al productor de acuerdo a parámetros de calidad físico-químicos, composicionales y microbiológicos de la leche. El objetivo de este trabajo fue estudiar la calidad físico-química y composicional de la leche de vaca de la Cuenca de Trancas durante el año 2010. Los muestreos y análisis de leche fueron realizados por profesionales del Laboratorio de Calidad de Lácteos de la Facultad de Agronomía y Zootecnia de la Universidad Nacional de Tucumán. Se realizaron 4 muestreos durante el año 2010 (uno por cada estación del año) analizando 38 productores por muestreo. La leche se extrajo higiénicamente y con agitación previa de los tanques de frío de cada tambo, se colectaron en envases estériles y se transportaron refrigeradas. Se analizó: materia grasa, extracto seco no grasa, densidad, proteína y punto crioscópico mediante el analizador ultrasónico Ekomiik calibrado con muestra patrón, pH mediante peachímetro y acidez titulable mediante bureta de titulación utilizando hidróxido de sodio 0,1N y fenolftaleína como indicador. Los valores promedios fueron calculados ponderando los resultados con el aporte de cada establecimiento a la cuenca. Los resultados de producción y de los análisis se muestran en los Cuadros 1 y 2.

Cuadro 1: Producción de leche según el volumen diario obtenido.

Proporción de Tamberos [N=38]	Volumen producido	Proporción de leche producida
15 %	Mayor a 3000 Lt/día	53 %
29 %	1000 a 3000 Lt/día	31 %
56 %	Menor a 1000 Lt/día	16 %

Cuadro 2: Análisis físico-químicos de la leche de la cuenca durante el año 2010.

Parámetro	Valor [N=152]	Valores aceptados en Código Alimentario Argentino
Grasa [%]	3,59 ± 0,35	Mínimo 3,0
Extracto seco no grasa [%]	8,77 ± 0,34	Mínimo 8,2
Proteína [%]	3,14 ± 0,15	Mínimo 2,9
pH	6,76 ± 0,10	-
Acidez titulable [°D]	17,6 ± 1,4	14 a 18
Densidad [g/cm ³]	1,0293 ± 0,0013	1,028 a 1,034
Punto crioscópico [°C]	-0,513 ± 0,021	Máx. -0,512 °C

Grasa, extracto seco no grasa y proteínas mostraron valores máximos promedio en otoño (3,81±0,38%; 8,81±0,44% y 3,23±0,19% respectivamente) y valores mínimos en verano (3,46±0,29%; 8,72±0,23% y 3,09±0,09% respectivamente). Se concluye que: 1) Los valores determinados cumplen los requisitos exigidos en el Código Alimentario Argentino; 2) Se caracterizó la composición físico-química de la leche de la Cuenca Tapia-Trancas durante el año 2010; 3) Nuevas determinaciones serán llevadas a cabo durante el año 2011 con el fin de establecer la evolución físico-química de la leche de la cuenca y su repetibilidad.

Palabras clave: leche de vaca, composición físico-química, Trancas-Tucumán-Argentina.

Key words: cow milk, physical-chemical composition, Trancas Basin, Tucumán, Argentina.