

El INTI trabaja en el desarrollo de lácteos funcionales a partir de especies no tradicionales

Se trata de productos lácteos bubalinos enriquecidos en CLA



El Centro INTI-Lácteos estudió la mejor forma de alimentación de las búfalas para la obtención de leche con alto contenido de CLA

Las provincias de Corrientes y Formosa reúnen la mayor cantidad de búfalas de la Argentina, sin embargo, a pesar de contar con producción láctea de esta especie no tradicional, deben abastecerse de leche proveniente de otras regiones del país. Por este motivo, el INTI impulsa el desarrollo de lácteos bubalinos funcionales en regiones extrapampeanas. En esa dirección, el laboratorio de asistencia técnica del Centro INTI-Lácteos se encuentra trabajando -junto con la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Nordeste (UNNE), el INTA y la Universidad Nacional del Litoral (UNL)- en el desarrollo de lácteos funcionales de especies no tradicionales con alto valor nutricional y propiedades benéficas para la salud.

Se trata de subproductos lácteos bubalinos enriquecidos en ácido linoleico conjugado, conocido como CLA. Se trata de un ácido graso poliinsaturado que se encuentra en bajas concentraciones en sangre animal y es beneficioso para la salud de las personas. Existen numerosos estudios que avalan el efecto reductor de este ácido sobre los valores de colesterol y triglicéridos en sangre, además de disminuir determinados tumores.

Como parte del proyecto, el Centro INTI-Lácteos realizó un diagnóstico en el tambo de la Estancia Nuestra Señora de Itatí, ubicada en Corrientes, para evaluar la alimentación de esta especie no tradicional. A partir de los resultados obtenidos brindó asistencia técnica al establecimiento para que cumplan con las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG), monitoreando la gestión para el cumplimiento del protocolo de alimen-

tación. Dicho protocolo establece que para lograr una mayor concentración de CLA en la leche de las búfalas se debe realizar un pastoreo rotativo con pastura natural, con descansos de tiempos variables, y suplementar la alimentación con granos y subproductos de la agroindustria, como aceites de lino y soja. *“La producción de leche bubalina es estacional, son animales silvestres a los que se debe adaptar a la producción láctea. Las pariciones se concentran entre enero y marzo, una vez que entran a parir empiezan a dar*

leche y ahí se amansan y adiestran”, resaltó el veterinario Carlos Cañameras, especialista del centro INTI-Lácteos. Luego de implementadas las BPG, el INTI lleva a cabo un seguimiento sobre la persistencia del CLA en la leche de las búfalas y en los subproductos obtenidos.

Como parte del proyecto, los especialistas también efectuaron un diagnóstico en la planta de producción de quesos y dulces de leche y elaboraron una serie de recomendaciones en base a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El objetivo de implementar dichas normas es garantizar la inocuidad de los productos que se elaboran en el establecimiento a fin de generar un sistema de trazabilidad que garantice una adecuada codificación en todo el proceso de elaboración y así llevar a cabo la elaboración diferenciada de quesos altos en CLA y bajo contenido en grasas saturadas.



Un poco más sobre las búfalas

La población bubalina se encuentra hoy en todos los continentes. La especie *Bubalus bubalis* tuvo su origen en Asia y hay datos de su existencia como animal doméstico desde hace 4500 años. En la actualidad hay en el mundo unas 168 millones de cabezas, de las cuales el 95% se encuentra en Asia, el 2% en África, el 2% en América y menos del 1% en Europa y Oceanía. Los búfalos de río -subespecie que representa el 70 % de la población mundial de búfalos de agua- producen entre 1.500 y 4.500 litros de leche por lactación. Tienen una vida productiva mayor que la del ganado vacuno, puesto que proporcionan crías y leche hasta pasados los 20 años de edad. En la Argentina existen aproximadamente unas 100.000 cabezas y representan la tercera población de América, detrás de Brasil, que cuenta con 3.5 millones de cabezas y Venezuela con 350.000 ejemplares.



Estas acciones están enmarcadas en el Proyecto FONARSEC 0001/10 "Producción de lácteos funcionales bovinos, ovinos y bubalinos de bajo riesgo para enfermedades crónicas no transmisibles naturalmente enriquecidos con Ácido Linoleico Conjugado", por el cual las empresas lácteas participantes buscan desarrollar un nuevo mercado en materia de alimentos más saludables,

a través del desarrollo de productos lácteos diferenciados, y en este caso derivados de la leche de búfala. Los proyectos de este tipo promueven la vinculación entre instituciones nacionales y regionales, y la transferencia de tecnología basada en la innovación a actores locales, marcando un camino para el desarrollo de regiones de producción láctea extra-pampeanas.

Diagramma S.A.
BIOTECNOLOGÍA

Fermentos Lácticos
Fermentos Cárnicos
Inoculantes para ensilados
Probióticos
Antimicrobianos
Colorantes para productos lácteos

San Lorenzo 1055 | 3000 | Santa Fe | Tel. 0342. 4584245 / Fax. 0342. 4598436
www.diagramma.com.ar