

LECHERÍA OVINA; EL CRECIMIENTO DE LAS LECHES NO TRADICIONALES EN ARGENTINA

Ing. Agr. Evangelina Dulce*. 2005.

*Coordinadora de la Unidad Demostrativa de Tambo Ovino de la Facultad de Agronomía UBA.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Principal Producción Ovina](#)

La producción mundial de leche de todas las especies que se ordeñan es de 613 millones de toneladas métricas. Del total mencionado, el 84 % está representado por la leche de vaca, siguiendo en orden de importancia decreciente la leche de búfala (12.4%), la de cabra (2%), la de oveja (1.3%) y por último , la de camella (Cuadro N° 1 y Gráfico N° 1)

Cuadro N° 1. Producción mundial de leche por especie (FAO 2005)

Producción	Millones de Ton
Leche Vaca	515.8
Leche Bufala	75.86
Leche Cabra	12.27
Leche Oveja	8.17
Leche Camella	1.29
Producción Mundial	613

Las leches no tradicionales presentan un denominador común, en general están asociadas a economías regionales, pequeñas escalas de producción, y elaboración artesanal de productos de elevado valor agregado. La producción de leches no tradicionales viene despertando un creciente interés en Argentina.

Los principales productores mundiales de leche de oveja son Asia, Europa y África (42%, 34% y 19%, respectivamente). Sin embargo, desde el punto de vista de sus quesos, Europa, ocupa un lugar preponderante dado por la tradición y el posicionamiento que han logrado los mismos en el mercado mundial. Dentro de Europa, los principales países productores de queso de oveja son España, Francia, Grecia, Italia y Portugal (Gráficos 2 y 3).

Gráfico N° 2. Producción de leche de oveja por continente

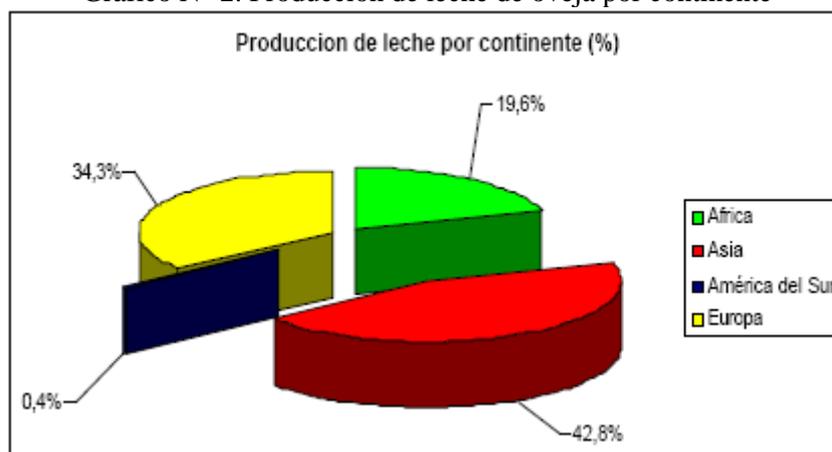
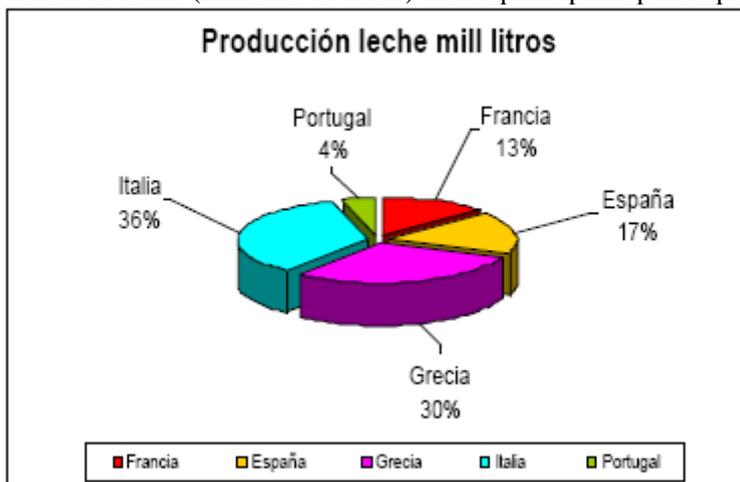


Gráfico N° 3. Producción de leche (millones de litros) en los principales países productores de Europa



En Argentina, la mayor cantidad de productores de leche de oveja se concentran en las provincias de Buenos Aires y Chubut. En la provincia de Buenos Aires se produce en secano, aprovechando las ventajas comparativas de un clima más templado. En Chubut, la producción de leche de oveja se concentra en el Valle Inferior del Río Chubut (VIRCH) y dicha producción es bajo riego. En ambas zonas existen los esquemas de cuencas, en donde la industrialización se concentra en un establecimiento que procesa la leche proveniente de otros en los cuales la escala de producción no les permite absorber la inversión en la infraestructura de una planta quesera.

Sumado a las cuencas existentes, donde las principales son la cuenca del VIRCH, en Chubut, y la cuenca de Las Flores, en Buenos Aires, también existen otros establecimientos que integran la producción y elaboración de quesos. Si bien mencionamos Buenos Aires y Chubut, como las provincias que nuclean el mayor número de tambos de oveja, existen tambos ovinos en Tierra del Fuego, Santa Cruz, Neuquén y La Pampa, entre otros.

Actualmente contamos con 3200 ovejas lecheras registradas. La producción de quesos de oveja creció de 39 toneladas en 1997 a 73 toneladas en el 2002. Dado que en Argentina no tenemos tradición en el consumo de leche fluida de oveja, la misma es principalmente industrializada bajo la forma de quesos y en menor medida de dulce de leche y yogur.

¿POR QUÉ CRECE EL INTERÉS POR ESTA PRODUCCIÓN?

Los sistemas de producción ovina permiten obtener ingresos diversificados. Existen diversas razas ovinas especializadas en la producción de carne, lana y leche. En el caso de las razas que se utilizan para los tambos de oveja en Argentina, las mismas han sido sintetizadas a partir de razas locales cruzadas con sangre frisona (raza lechera por excelencia). Esto permite producir leche sin perder la adaptación a la zona en la cual se produce. EL INTA Anguil ha sintetizado una raza llamada Pampinta y el INTA Trelew, ha sintetizado una raza en base a cruzamientos de las razas Texel y Frisón. En ambos casos, los animales producen entre 1 litro de leche promedio diario, con una duración de la lactancia que puede ir de 120 a 180 días dependiendo el manejo de la majada. Otra característica es la prolificidad, la precocidad de los corderos y la producción de lana, que si bien no es una lana fina, obtiene usos alternativos en el mercado y representa un porcentaje menor, pero no poco importante, dentro de los ingresos por subproductos del tambo.

Además de las razas mencionadas, existen productores que basan su producción en la raza frisona, así como en base a diferentes grados de cruzamiento entre raza frisona y otras razas locales (Romney Marsch, Merino, etc.).

A modo de ejemplo se muestra en el cuadro N° 1 los ingresos factibles de obtener en una hectárea de producción en la región pampeana. Cabe destacar que se han tomado rendimientos conservadores para este cálculo.

Cuadro N° 1. La producción de una hectárea en un planteo de tambo ovino



En el año 2004 la Facultad de Agronomía de la UBA adquirió 100 ovejas Texel x Frisón desde el INTA Chubut, para armar un tambo ovino demostrativo en el campo que esta facultad tiene en San Pedro. Las mismas fueron cruzadas con carneros de la misma raza. La leche obtenida es elaborada en la planta piloto de la Facultad de Agronomía, donde se elaboran quesos puros de oveja y dulce de leche de oveja. Técnicos de la Facultad de Agronomía de la UBA, se hayan estudiando las características de estos productos a través de paneles para la caracterización físico-química y sensorial del dulce de leche y quesos de oveja.



COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS LECHE TRADICIONALES

La oveja y la cabra, no son vacas pequeñas y la búfala, no es una vaca grande. Estos animales producen leche con características singulares dadas por su composición diferencial en relación a la leche de vaca (Cuadro N° 2).

Cuadro N° 2. Composición de la leche según especie (en g/l).

	Vaca	Oveja	Cabra	Búfala	Humana
Sólidos Totales	123	184	132	163	129
Materia grasa	38	75	45	72	41
Proteína	33	56	33	38	13
Lactosa	47	44	44	44	72
Ceniza	7,5	8,7	8,0	8,3	2,0

Esta diferente composición nutricional de las leches no tradicionales respecto a la leche de vaca se ve reflejada en la industrialización de las mismas, especialmente en el rendimiento quesero. En este sentido, para elaborar un kilo de queso de oveja son necesarios 5,5 litros de leche de oveja aproximadamente, mientras que se necesita el doble de leche para elaborar un kilo de queso de vaca. Este mayor rendimiento quesero se explica por la

composición cuantitativa de grasa y sólidos totales de la leche de oveja en comparación con la leche de vaca. Hechos semejantes ocurren con la leche de cabra y búfala, aunque con rendimientos queseros intermedios entre los mencionados para las leches de la vaca y la oveja.

Sumado al rendimiento quesero superior, a partir de diversos estudios se ha encontrado que las leches de cabra y oveja tendrían propiedades benéficas para la salud dadas por su composición mineralógica y de vitaminas, así como por la composición proteica diferencial respecto a la leche de vaca. Estudios realizados en leche de oveja, evidenciaron que las concentraciones de Ca, Mg, P, Fe, Cu, Zn, Mn son superiores a los encontrados en leche de vaca, hallando en los quesos de oveja, resultados idénticos para todos los minerales citados, a excepción de P y Zn.

Los quesos de oveja contiene mayor concentración de vitamina E (tocoferol), B1 (tiamina), B2 (riboflavina) en queso Idiazábal y B3 (niacina) y ácido fólico en queso Roquefort y Feta, respecto a los de vaca. Otro punto importante a destacar es que los quesos de oveja contienen trazas de lactosa, siendo recomendados para las personas que padecen intolerancia a este azúcar y que la diferente composición proteica hace de la misma una leche recomendable para personas con determinados tipos de alergia que causa la leche de vaca.

UNA COMERCIALIZACIÓN DIFERENTE

Los quesos elaborados a partir de leche de oveja, cabra o búfala, son productos de elevado valor agregado, que se enmarcan dentro de los llamados quesos gourmet. Estos quesos no deben comercializarse por los canales tradicionales sino que requieren de canales especiales; son quesos que están dirigidos a un segmento del mercado capaz de pagar un precio superior por los mismos. Sin embargo las estrategias de comercialización utilizadas no siempre están alineadas con el tipo de producto que se comercializa y este es uno de los factores que torna crítica la comercialización, cuello de botella común para los quesos de las tres especies mencionadas.

Si bien queda un largo camino por recorrer en este tipo de producciones no tradicionales, en Argentina, diversas instituciones estamos trabajando para conocer más los beneficios derivados de incluir en la dieta las leches no tradicionales. En este sentido y en un esfuerzo conjunto entre la Facultad de Agronomía de la UBA y la E.E.A INTA Chubut, se organizó la Primera jornada nacional de lechería ovina, caprina y bubalina, La misma tuvo lugar en la Facultad de Agronomía de la UBA y contó con la presencia de expertos en cada una de las temáticas planteadas. El objetivo de la misma fue brindar un espacio de encuentro e interacción entre los actores involucrados en estas producciones para diagnosticar y reunir esfuerzos para avanzar a favor del desarrollo de estas producciones.

Volver a: [Principal Producción Ovina](#)