

M. Fresno, A. Torres , C. Gonzalo, I. Concepción, L., J. Villora, S. Álvarez

Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, ICIA, mfresno@icia.es

Introducción

El suero de quesería presenta componentes de enorme interés nutritivo, aunque se puede convertir en un residuo altamente contaminante cuando es vertido al medio ambiente. En Canarias, prácticamente el total de la producción de leche de cabra es transformada en queso y en su gran mayoría en establecimientos de pequeño tamaño, los cuales no disponen de sistemas de tratamiento ni de otras alternativas que permitan dar una correcta salida al lactosuero; muchas queserías transforman la leche de su propia ganadería.

Objetivo

Se estudió el efecto de la inclusión del suero de quesería en la alimentación caprina, como bebida o formando parte de ensilados, y su repercusión en la producción y calidad de la leche y los quesos.

Suero líquido

Utilizando el suero como bebida de los animales, justo después de la elaboración de los quesos, se observó, comparando lotes de cabras homogéneos y con dietas equivalentes, que la cantidad de leche no se ve afectada, mientras que la calidad se incrementó, en los animales que consumieron este derivado lácteo, resultando más rica en grasa, proteína y extracto seco. En los quesos experimentales elaborados, el rendimiento quesero no presentó diferencias significativas, obteniendo en todos los casos valores favorables para la dieta de las cabras que bebieron suero. El mismo resultado fue detectado en el contenido graso y extracto seco de los quesos. Todos los parámetros sensoriales analizados fueron altamente valorados en los dos tipos de dietas. Se comprobó que los animales son capaces de beber, al menos, el suero que genera la leche que producen diariamente.

Resultados

Suero en ensilados

Los ensilados elaborados con paja de cereal y suero en base a los parámetros de fermentación analizados pueden calificarse de calidad buena con tendencia a excelente. Se constató que la paja ensilada con lactosuero y melaza aumenta su calidad nutritiva de manera significativa si la comparamos con la paja bruta. Los quesos elaborados con dos dietas, una estándar y otra con este ensilado, presentaron una calidad físico-química y sensorial equivalente, no apareciendo descriptores organolépticos diferentes debido a la inclusión del ensilado en la dieta.

Algunas conclusiones

- ✓ En queserías que transforman la leche de su ganadería, además de la elaboración de requesón, puede ser una solución interesante utilizar el lactosuero como un complemento de la alimentación de las cabras.
- ✓ El suero de quesería aportado líquido o en ensilados no afectó negativamente a las características sensoriales de los quesos, ni a la salud de los animales.
- ✓ se obtuvo una mayor rentabilidad económica, ahorro de 5-10 % en materia seca y de 1-3 litros de agua por animal/día. Posibilidad reducir coste alimentación con los ensilados.
- ✓ Se necesita mejorar la experiencia de elaboración de ensilados con otros productos.
- ✓ Alternativa integrada en la explotación, y sencilla, para evitar el efecto negativo del vertido del suero al medioambiente.