



Un estudio de la Politécnica prueba la calidad de la leche de ovino autóctono

La investigadora zamorana Isabel Revilla analiza los efectos del tipo de explotación en los nutrientes lácteos

DICYT

La investigadora zamorana Isabel Revilla forma parte de un proyecto nacional que analiza las ventajas e inconvenientes de las explotaciones ganaderas de ovino de las razas churra y assaf. La profesora trabaja con su equipo del área de Tecnología de los Alimentos de la Escuela Politécnica para investigar la calidad de la leche a través de una comparativa entre las explotaciones intensivas, semiintensivas y ecológicas.

En el proyecto global participan también la Universidad de León y varios centros de Navarra, País Vasco y Andalucía. El trabajo de la Universidad de Salamanca tiene dos vertientes: por una parte, la de la investigadora zamorana y, por otra, la del equipo de Carlos Palacios, profesor de la Facultad de Ciencias Agrarias y Ambientales de Salamanca, que investiga los aspectos medioambientales.

En el ámbito de trabajo que dirige la zamorana «analizamos la cantidad de grasas, proteínas, vitaminas, ácidos grasos y otros componentes de la leche». Tras recoger las muestras a lo largo del tiempo, los investigadores se disponen en la actualidad a iniciar una fase de análisis de los resultados, aunque ya tienen algunos indicios que marcan diferencias entre cada una de las formas de gestión de un rebaño de ovejas.

La Escuela Politécnica de Zamora ha realizado un seguimiento en una veintena de ganaderías de todos los tipos. Aunque los resultados aún no son definitivos, los científicos ya tienen algunos datos sobre la composición básica de la leche en cada caso. Una cuestión llamativa es la cantidad de células somáticas que pasan de la mama a la leche. Las células somáticas sirven de defensa a

Prensa: Diaria
Tirada: 7.503 Ejemplares
Difusión: 5.976 Ejemplares



FOTO L. O. Z.

Un rebaño de ovejas de una explotación de la provincia.

la glándula mamaria contra organismos patógenos, básicamente, son glóbulos blancos que reaccionan ante la presencia de bacterias. «Sólo es un indicador que no influye en la calidad de leche, pero si es muy elevado, nos dice que quizás hay un problema en la ubre ante el que se defiende el sistema inmune». En este sentido, la leche de explotaciones

semiintensivas «es la que más células somáticas presenta, mientras que la procedente de ganaderías extensivas es la que menos». Por el contrario, en las ecológicas se detecta un mayor contenido en grasas. Este aspecto es positivo para el ganadero, ya que las grasas permiten elaborar los quesos, destino final de casi toda la leche de oveja.