

## **CALIDAD DE LA LECHE PRODUCIDA EN LOS DEPARTAMENTOS CENTRALES DE LA CUENCA LECHERA SANTAFESINA.COMPOSICIÓN QUÍMICA**

**WEIDMANN, P. E.<sup>1</sup>, THOMAS, J. A.<sup>1</sup>, HEER, G.<sup>2</sup>, VALTORTA, S. E.<sup>1</sup>,  
GONZALEZ, A.<sup>2</sup>, WEIDMANN, R. L.<sup>1</sup>, ZEN, G.<sup>1</sup> & GARNERO, O.<sup>2</sup>**

### **RESUMEN**

En el último decenio se ha producido una importante transformación en la producción láctea de la Cuenca Lechera Santafesina, tanto en el volumen de leche alcanzado como en la calidad de la materia prima entregada a la industria. Se evaluó la calidad composicional de la leche cruda producida en los departamentos Castellanos y Las Colonias, abarcando cuatro estaciones (Abril de 1998 a Marzo de 1999). Se muestrearon cisternas de transporte de leche de ocho plantas industriales de la región. Se analizó el ambiente meteorológico durante el periodo de muestreo y se compararon resultados de calidad composicional con trabajos realizados en el área de estudio. La composición media fue: Materia grasa, 3.59%; Proteínas totales 3,13%; Sólidos Totales, 12,20%; No se observaron diferencias entre Departamentos, pero sí entre estaciones. Los valores obtenidos resultan similares a los alcanzados por otras lecherías de países más avanzados., con variación estacional y un deterioro de la calidad en el verano. La leche producida en la Cuenca muestra alta homogeneidad en su composición.

*Palabras clave:* calidad, composición, leche cruda, Santa Fe.

### **SUMMARY**

#### **Quality of raw milk produced in the central area of Santa Fe province (Castellanos, and Las Colonias Counties). Chemical composition.**

During the last decade an important transformation has taken place in this area, not just in milk production but in the quality of the raw milk supply to the dairy industry. The compositional quality of the raw milk produced was evaluated during four seasons (April of 1998 to March 1999). Samples were taken from milk tankers of eight Dairy Plants from this Region. The weather conditions during that period were analyzed and other results of compositional quality were compared. The average composition was: Milk fat, 3.59%; total protein, 3.13%; Total Solids, 12.20%. Over all of

---

1.- Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Litoral. Kreder 2805. (3080) Esperanza, provincia de Santa Fe. Telefax: (03496) 426400. E-mail: jthomas@fca.unl.edu.ar

2.- Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Litoral. Kreder 2805. (3080) Esperanza, provincia de Santa Fe. Telefax: (03496) 426400.

MAGIC, 1995 (No publicado).

Manuscrito recibido el 3 de abril de 2001 y aceptado para su publicación el 22 de octubre de 2002.

the values there was no statistical difference between counties, however there was a statistical difference between seasons. These results are similar to those reported by other dairies from developed countries. Seasonal variation and quality deterioration in summer were observed. A remarkable homogeneity in the quality composition of this region, was detected.

*Key words:* quality, composition, raw milk, Santa Fe.