

2011 - 2013 Título: Patrones de variación de la caseína en leche en el Litoral Noroeste: su relación con sistemas productivos y producto final

Resumen

En virtud de superar las limitantes de I+D+I de las empresas locales, así como avanzar en la articulación entre la generación y transferencia de conocimiento y los agentes demandantes de innovación, es que se presenta el siguiente proyecto de desarrollo tecnológico, a partir de una demanda planteada por las industrias integrantes del Consorcio. Concretamente la demanda reside en la necesidad de conocer su materia prima, particularmente su perfil de caseína en leche, lo cual implica cuantificar y caracterizar tanto la caseína total, como la calidad de caseína, en virtud de la influencia de la β -CN en el rendimiento quesero. El presente desarrollo tecnológico permite generar una base sobre la cual obtener una mejor valoración de la materia prima producida a nivel primario, así como optimizar la producción de quesos, considerando su importancia como principal producto de exportación de ambas empresas. Objetivos específicos: Cuantificar la caseína total en leche, producida en los predios de la cuenca lechera del Litoral Noroeste, a lo largo de un año. Caracterizar y cuantificar la calidad de caseína en leche, producida en los predios de la cuenca lechera del Litoral Noroeste, durante un año. Analizar la influencia o vinculación de algunas variables internas a los sistemas de producción sobre los niveles de caseína total y su perfil, como ser: modelos productivos según los diferentes niveles de intensificación (alimentación, parición, etc.), así como factores externos: temperatura, humedad y lluvias. Analizar la vinculación entre el comportamiento de la caseína y su composición a lo largo del año, con otras variables como: células somáticas, y recuento bacteriano. Analizar la influencia de la calidad de caseína en el rendimiento quesero, producido a escala industrial y un testigo a escala científica. Sentar bases de investigación en la temática de la caseína en nuestro país. Generar un proyecto con investigación participativa y aplicada, dónde los propios agentes de la cadena láctea participan en forma activa del proceso. Generar y promocionar instancias de capacitación para productores y técnicos, en base a los resultados obtenidos durante y al final del proyecto, como parte de la investigación participativa.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Maestría/Magister), 1(Maestría/Magister prof.)

Equipo: Chilbroste, Pablo(Responsable); Piedrabuena, Laura(Integrante); Deluchi, Inés(Integrante); Giannechini, Edgardo(Integrante); Escobar, Daniela(Integrante); Pelaggio, Rony(Integrante)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación