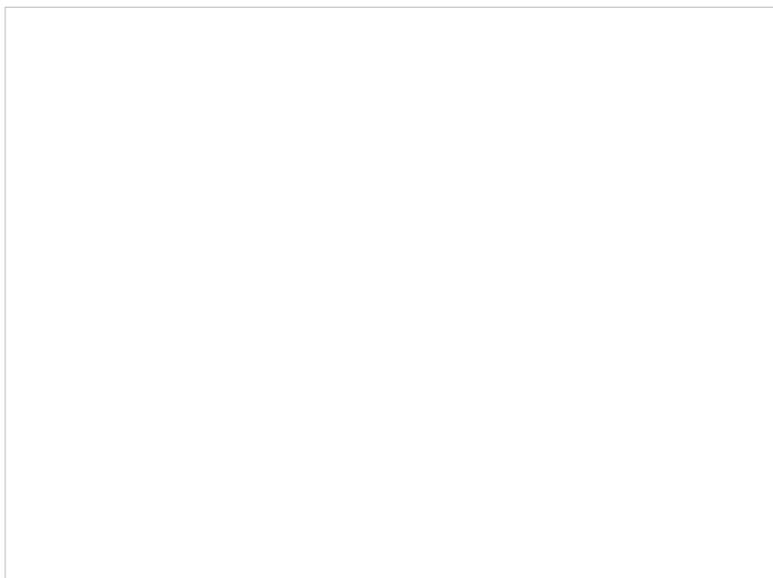


28/04/2020

Tesis Doctoral realizada en el IRIAF-CERSYRA por D^a Lorena Jiménez Sobrino



[1]

El pasado 21 de febrero, la doctoranda D^a Lorena Jiménez Sobrino procedió a la lectura de la tesis doctoral **“Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria y tecnológica de la leche de raza Manchega como instrumento para la mejora de la viabilidad socio-económica y ambiental de los sistemas productivos de ovino lechero”**, en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba.

La doctora Lorena Jiménez Sobrino ha realizado su tesis doctoral gracias a una beca FPI-INIA del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, en el Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA) de Valdepeñas, centro adscrito al Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha (IRIAF), bajo la dirección de los doctores Ana Isabel Garzón y Antón Rafael García, del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba y el doctor Ramón Arias, responsable del Departamento de Lactología del IRIAF-CERSYRA.

El sector ovino lechero tiene una gran relevancia socioeconómica en el medio rural castellano-manchego, consecuencia de la elaboración de productos de gran calidad como el Queso Manchego con Denominación de Origen Protegida. Sin embargo, en los últimos años, el sector ha sufrido una disminución en el número de ganaderías y un aumento en el número de ovejas por explotación, lo que ha provocado una mayor tecnificación y especialización hacia la producción de leche, con la consecuente modificación de los sistemas productivos y del manejo en las explotaciones.

El presente estudio se planteó con el objetivo de:

1. Evaluar la calidad de la leche de oveja Manchega, en relación con su sistema de producción: A partir del análisis de las encuestas realizadas en 77 ganaderías inscritas en la DOP Queso Manchego, sobre alimentación, manejo reproductivo, sanidad mamaria y aspectos higiénico-sanitarios de la producción y conservación de la leche.

2. Estimar la aptitud tecnológica de la leche de tanque en las explotaciones de oveja Manchega: Como resultado de los análisis realizados en el Departamento de Lactología del IRIAF-CERSYRA sobre un total de 308 muestras de leche de tanque de las anteriores ganaderías, con el fin de determinar su calidad físico-química, microbiológica, higiénico-sanitaria y tecnológica.

Como consecuencia de lo anterior, se alcanzaron las siguientes conclusiones:

1. La leche de oveja Manchega es rica en grasa, proteína y extracto seco, siendo la grasa, la que presenta una mayor variación entre las ganaderías estudiadas.

2. El contenido en caseína de la leche es un buen indicador de la aptitud tecnológica de la leche de oveja Manchega.
3. El contenido en urea de la leche es un buen estimador de la eficiencia de la alimentación de la oveja Manchega.
4. El recuento de gérmenes mesófilos totales sería un buen indicador de la calidad higiénico-sanitaria de la leche.
5. La determinación de estafilococos en leche de tanque, sería útil como indicador de seguridad de los procesos.
6. La determinación de esporas butíricas sería un buen indicador de la calidad tecnológica de la leche.

Estos resultados podrían permitir el desarrollo de una herramienta que considerase el sistema de producción y el manejo de las ganaderías para predecir la calidad integral de la leche de tanque como materia prima para la elaboración de queso.

La calificación final concedida fue de “Sobresaliente Cum Laude con mención internacional”.

Source URL: <https://irraf.castillalamancha.es/notas-de-prensa/tesis-doctoral-realizada-en-el-irraf-cersyra-por-da-lorena-jimenez-sobrino>

Links:

[1]

https://irraf.castillalamancha.es/sites/irraf.castillalamancha.es/files/notas_de_prensa/fotografias/20200428/tesis_cersyra.jpg