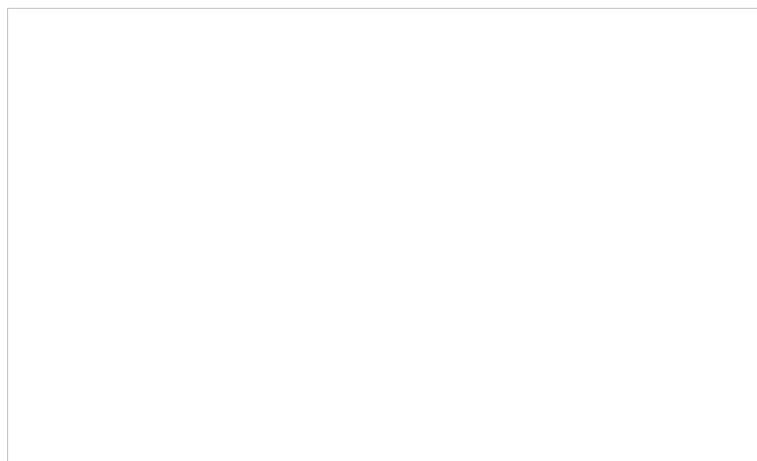


[Inicio](#) > Publicación en la prestigiosa revista científica 'Journal of Dairy Science' del artículo “Using multivariate analysis to explore the relationships between color, composition, hygienic quality, and coagulation of milk from Manchega sheep”

03/08/2020

Publicación en la prestigiosa revista científica 'Journal of Dairy Science' del artículo “Using multivariate analysis to explore the relationships between color, composition, hygienic quality, and coagulation of milk from Manchega sheep”



[1]

Publicación Artículo “Using multivariate analysis to explore the relationships between color, composition, hygienic quality, and coagulation of milk from Manchega sheep” – (A. Figueroa¹, J. Caballero-Villalobos¹, E. Angón¹, **R. Arias**², A. Garzón¹, and J. M. Perea¹).

¹ Departamento de Producción Animal, Universidad de Córdoba, Córdoba 14071, Spain

² Centro Regional de Selección y Reproducción Animal de Castilla–La Mancha, Valdepeñas, Ciudad Real 13300, Spain

Journal of Dairy Science Vol. 103 No. 6, 2020. <https://doi.org/10.3168/jds.2019-17201> [2]

Recientemente ha sido publicado en la prestigiosa Revista Científica Journal of Dairy Science el artículo titulado “Using multivariate analysis to explore the relationships between color, composition, hygienic quality, and coagulation of milk from Manchega sheep”, cuyo investigador principal ha sido D. Antonio Figueroa, de la Universidad de Córdoba.

En la elaboración de dicho artículo han participado investigadores del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba y del Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA) del Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla La Mancha (IRIAF).

Este estudio ha tenido como objetivo estimar las relaciones entre la composición, calidad higiénica y el color de la leche con el objetivo de evaluar si la cromaticidad podría utilizarse para la predicción de la calidad de la leche cruda de oveja y su comportamiento tecnológico en la elaboración de quesos.

Las características que mejor diferenciaron las propiedades de coagulación de la leche de oveja Manchega fueron el recuento de células somáticas, el pH y el contenido de lactosa. Los valores de color podrían utilizarse como indicador de la capacidad de coagulación, ya que mantienen una alta correlación con el contenido en grasa, proteína y sólidos totales, y en

menor medida con el recuento de células somáticas y el contenido de lactosa. Por ello, la medición del color de la leche podría ser un método rápido y eficaz para determinar la capacidad de coagulación de leche de oveja en los sistemas de control de calidad.

Source URL: <https://iriaf.castillalamancha.es/notas-de-prensa/publicacion-en-la-prestigiosa-revista-cientifica-journal-dairy-science-del-articulo>

Links:

[1]

https://iriaf.castillalamancha.es/sites/iriaf.castillalamancha.es/files/notas_de_prensa/fotografias/20200803/uco_color_cersyra.jpg

[2] <https://doi.org/10.3168/jds.2019-17201>