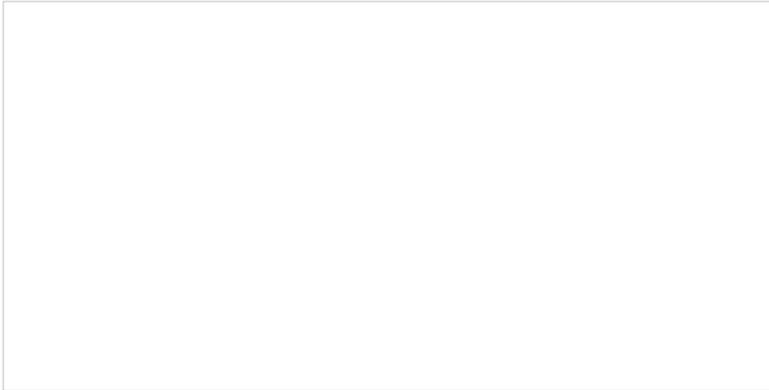


Published on *Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha*.  
(<https://iriaf.castillalamancha.es>)

[Inicio](#) > CERSYRA. Artículo Científico “Influence of Environmental and Productive Factors on the Biodiversity of Lactic Acid Bacteria Population from Sheep Milk”

14/12/2020

## CERSYRA. Artículo Científico “Influence of Environmental and Productive Factors on the Biodiversity of Lactic Acid Bacteria Population from Sheep Milk”



[1]

Publicación del artículo “Influence of Environmental and Productive Factors on the Biodiversity of Lactic Acid Bacteria Population from Sheep Milk” – (Quintana, A.R. et al.) – en *Animals* 2020, *10*, 2180.

Ir a la publicación: <https://doi.org/10.3390/ani10112180> [2]

El pasado 22 de noviembre, fue publicado en la Revista “Animals”, el artículo titulado “***Influence of Environmental and Productive Factors on the Biodiversity of Lactic Acid Bacteria Population from Sheep Milk***”, cuyo autor principal es D. Álvaro Rafael Quintana Berlanga.

En la elaboración de dicho artículo han participado investigadores de las siguientes entidades:

- Departamento de Lactología del 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).
- Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba.
- Departamento de Química Analítica y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha en Ciudad Real.

La leche es un medio ideal para la proliferación de las bacterias ácido lácticas (**BAL**). Su presencia puede modificar la calidad, la preservación y las propiedades organolépticas diferenciales de la leche y sus derivados. Además, dichos microorganismos pueden ser utilizados como probióticos en la industria de transformación, al ser capaces de inhibir el crecimiento de bacterias indeseables, mejorando con ello la calidad de productos lácteos como el queso.

El conocimiento de las rutas usadas por las BAL para transferirse desde el ambiente de la ganadería a la leche es una cuestión de gran interés que aún no ha sido lo suficientemente estudiada en el sector ovino lechero.

Por ello, los objetivos del estudio fueron ampliar el conocimiento de las comunidades de las BAL presentes en la leche de oveja mediante técnicas de secuenciación de ADN, así como la evaluación de las posibles vías de transferencia, para lo que fueron analizados el ambiente y la leche procedente de 12 ganaderías pertenecientes a la Asociación Nacional de

Criadores de Ganado Ovino Selecto de raza Manchega (AGRAMA).

Los resultados mostraron que la gran mayoría de especies identificadas en la leche presentan al menos una cepa en el resto de matrices estudiadas (aire de la sala de ordeño y de las instalaciones de las ovejas, alimentos y superficie de los pezones), lo que indicaría una transferencia microbiana desde el ambiente de las granjas hacia la leche. Además, el modelo estadístico mostró que los factores que influyen positivamente en el recuento de BAL fueron el sistema de ordeño en línea baja y el uso diario de detergente ácido en la limpieza de la máquina de ordeño.

El investigador Álvaro Rafael Quintana Berlanga, está realizando su Tesis Doctoral con una beca del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA) en el Departamento de Lactología del IRIAF-CERSYRA en Valdepeñas.

---

**Source URL:** <https://iriaf.castillalamancha.es/notas-de-prensa/cersyra-articulo-cientifico-influence-environmental-and-productive-factors>

**Links:**

[1] [https://iriaf.castillalamancha.es/sites/iriaf.castillalamancha.es/files/notas\\_de\\_prensa/fotografias/20201214/cersyra.jpg](https://iriaf.castillalamancha.es/sites/iriaf.castillalamancha.es/files/notas_de_prensa/fotografias/20201214/cersyra.jpg)

[2] <https://doi.org/10.3390/ani10112180>