

TITULO DEL PROYECTO: Estudio de la variabilidad individual de las propiedades tecnológicas de la leche de oveja para su implementación en programas de cría

Entidades participantes:

- Centro Regional de Selección y Reproducción Animal del Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha (CERSYRA-IRIAF).
- Universidad de Castilla-La Mancha.
- Universidad de Córdoba.
- Universidad de Padua.
- Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Queso Manchego”.
- Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla-La Mancha (LILCAM).

Investigador Coordinador: Ramón Arias Sánchez. CERSYRA-IRIAF

Organismo Financiador: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación.

Duración: desde: 1-9-2021 hasta: 1-9-2024

Nº de Proyecto: PID2020-118031RR-C21

Financiación: Total: 147.620 €.

PERSONAL INVESTIGADOR DEL IRIAF:

EQUIPO PARTICIPANTE	SITUACIÓN ADMINIST. (*)	DEDICACIÓN (UNICA O COMPARTIDA)	CENTRO
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ramón Arias Sánchez	Funcionario	Única	CERSYRA
PERSONAL INVESTIGADOR: María Dolores Pérez-Guzmán Palomares	Funcionario	Compartida	CERSYRA

OBJETIVOS

El **objetivo general** de este proyecto es evaluar la aptitud tecnológica para la coagulación de la leche de oveja manchega, en relación con sus características fisicoquímicas y microbiológicas, centrándose en el estudio de su variabilidad individual y su base genética subyacente, así como evaluar su aplicación en los sistemas de control de calidad de la leche y la mejora genética de la raza.

Objetivos específicos:

Objetivo 1: Determinar la influencia de las propiedades fisicoquímicas y del microbioma de la leche de oveja en su coagulación y aptitud tecnológica.

Objetivo 2: Evaluar y modelar la tipología de coagulación de la leche de oveja manchega y los factores asociados a su variabilidad.

Objetivo 3: Determinar la variabilidad genética de la coagulación y aptitud tecnológica de la leche de oveja manchega.

Objetivo 4: Desarrollar y validar modelos predictivos utilizando tecnologías infrarrojas (FTIR y NIR) y colorimetría para la determinación de la aptitud tecnológica de la leche de oveja manchega a partir de datos de coagulación obtenidos por métodos convencionales.

Objetivo 5 final: Propuesta de utilizar la coagulación de la leche y los rasgos de aptitud tecnológica en los esquemas de reproducción genética y los sistemas de control de calidad de la leche, estimando su impacto económico.