

Año: 2021

Título artículo: Coagulation process in Manchega sheep milk from Spain: A path analysis approach

Revista, volumen, páginas: Journal of Dairy Science, 104. <https://doi.org/10.3168/jds.2020-19187>

Autores: Figueroa, A.; Perea, J.; Caballero-Villalobos, J.; **Arias, R.**; Garzón, A.; Angón, E.

RESUMEN:

Este estudio ha evaluado la composición, la calidad higiénico-sanitaria, las propiedades de coagulación y el rendimiento en cuajada de 1.200 muestras individuales de leche de oveja Manchega. El objetivo ha sido comparar el efecto de la composición y la calidad higiénico-sanitaria en el proceso de coagulación de la leche, y evaluar la relación entre el rendimiento en cuajada y el proceso de coagulación y otras características de la leche mediante el uso de la metodología path analysis. Los resultados indican que este análisis es una herramienta útil y eficaz para comprobar las relaciones entre los parámetros a estudio. Así, se ha observado que la concentración de lactosa, el contenido de caseína y el pH inicial de la leche tienen una influencia directa en la coagulación de la leche. Por el contrario, las células somáticas no parecen tener un efecto sobre el proceso de coagulación. Los factores que afectaron directamente el rendimiento de la cuajada fueron el contenido de grasa, la concentración de lactosa, el contenido de caseína y la humedad de la cuajada.

Agradecimientos: A la Asociación de Criadores de Ganado Ovino Selecto de raza Manchega (AGRAMA) y a la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego.