

**Año:** 2021

**Título artículo:** Derivation of multivariate indices of milk composition, coagulation properties, and curd yield in Manchega dairy sheep

**Revista, volumen, páginas:** Journal of Dairy Science, 104. <https://doi.org/10.3168/jds.2021-20303>

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

**RESUMEN:**

Este estudio aborda los patrones de interrelación entre composición de la leche y del suero, producción de cuajada, cromaticidad, sinéresis, y la calidad tecnológica de la leche de oveja Manchega utilizando análisis de factores multivariados, en relación a los principales factores relacionados con la ganadería (rebaño, prolificidad, estación del año, estado de lactación y número de parto). Con este fin, se utilizaron 1.200 muestras de leche de ovejas manchegas individuales de cuatro de ganaderías. Los resultados obtenidos sugieren que el rendimiento de la cuajada depende principalmente de la composición de la leche, y la retención del agua en la cuajada se relaciona con las propiedades de coagulación. Por lo tanto, la composición y el contenido de humedad de la cuajada podrían ser indicadores útiles para evaluar la eficiencia y la calidad de la leche destinada a la elaboración de queso. Asimismo, se observó un efecto directo de los factores ganadería y estado de lactación en los parámetros analizados, y una menor influencia de la estación del año y del número de parto.

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