

Cómo afectan los componentes y calidades de la leche la elaboración de los principales lácteos argentinos

	Quesos	Leche fluída	Yogur	Leche en polvo
Proteína	Afecta rinde. Ideal relación Caseínas:Proteínas 80:20	No afecta rinde, aunque con tecnología de vanguardia se puede ajustar el tenor protéico de la leche.	Afecta el rinde	Afecta el rinde
Grasa	Afecta rinde, y por estandarización se logra un excedente de crema para vender como fluída, manteca o quesos	No afecta el rinde. La estandarización se logra un excedente de crema para vender como fluída, manteca o quesos	Afecta rinde, y por estandarización se logra un excedente de crema para vender como fluída, manteca o quesos	Afecta rinde, y por estandarización se logra un excedente de crema para vender como fluída, manteca o quesos
Lactosa	Poco retención en la masa	No afecta el rinde.	Se consume parcialmente en el proceso fermentativo pero no afecta el rinde, pues se transforma en ácido láctico que queda en el producto.	Afecta el rinde
Sales	Afecta parcialmente el rinde	No afecta el rinde	No afecta el rinde	Afecta parcialmente el rinde
CS	Altera relación Caseína:Proteína impactando en rinde y calidad especialmente al ir aumentando período de maduración	No es deseable desde el punto de vista higiénico que la leche fluída (de consumo directo), presente un alto número de células de origen sanguíneo, células epiteliales, células descamadas de la ubre por procesos inflamatorios y/o infecciosos -parte de las cuales son removidas por el proceso centrífugo industrial- y sus metabolitos producto de su actividad en la leche.	No es deseable desde el punto de vista higiénico que la leche fluída (de consumo directo), presente un alto número de células de origen sanguíneo, células epiteliales, células descamadas de la ubre por procesos inflamatorios y/o infecciosos -parte de las cuales son removidas por el proceso centrífugo industrial- y sus metabolitos producto de su actividad en la leche.	No influye en el rinde
UFC	Afecta poco el rinde, pero es determinante en la calidad del producto empeorando cuanto mayor sea el tiempo de maduración de cada queso. También afecta la calidad del queso de muy alta humedad. A los efectos de no desnaturalizar la proteína coagulable, el tratamiento térmico es una pasteurización baja y no es 100% efectiva (72°C por 15-20 seg en pasteurizador o 65°C por 30 min en tina).	No afecta rinde pero es determinante en la calidad sensorial y vida útil del producto. En las esterilizadas (UAT) no se observa acidificación posterior, pero sí actividad enzimática (sabor indeseable, coagulación) de aquellas presentes previo al tratamiento térmico.	No afecta rinde pero una actividad microbiana excesiva impacta en el proceso fermentativo y favorece el desarrollo de alteraciones sensoriales, debido a que la actividad bacteriana y sus metabolitos interfieren con la actividad específica de las bacterias lácticas utilizadas en la fermentación	No influye en el rinde, pero influirá sobre la vida útil de la leche en polvo obtenida a partir de ella. Las enzimas, termoesistentes y bioactivas, catalizan procesos de proteólisis y lipólisis, incluso a las temperaturas de refrigeración durante el almacenamiento en frío en el tambo, el transporte y el almacenamiento en fábrica, previo a su tratamiento térmico

Resumen realizado por M.Snyder del documento sobre *Calidad de la Leche* escrito por *Juan Carlos Pagano*.

Ref= CS: Células Somáticas; UFC: Unidades formadoras de colonias bacterianas