**Lactosuero caprino. Generación, manejo y valorización.**

Torales C (1), Qüesta A (1), Larcher G, Frau F (1), Pece N (1)

(1) Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero, Av. Belgrano Sur 1912, Santiago del Estero, Argentina.

Dirección de e-mail: nora\_pece@hotmail.com

RESUMEN

La elaboración de quesos caprinos de la Cuenca lechera de Santiago del Estero, Argentina, produce como subproducto lactosuero dulce (LSD) y su uso se encuentra subaprovechado. Diversos estudios han demostrado que contiene proteínas de alto valor biológico por su contenido en triptófano, lisina y aminoácidos azufrados, vitaminas (grupo B y ácido ascórbico) y sales minerales (principalmente potasio, calcio, fósforo, sodio y magnesio). El objetivo de este trabajo fue, a partir de un relevamiento, contar con información sobre generación, manejo y destino del suero en establecimientos lecheros representativos y ofrecer alternativas tecnológicas viables para su valorización e implementación. Se seleccionaron dos establecimientos de elaboración de quesos caprinos semiduros: el A, ubicado en el Departamento Banda, que procesa leche de su propio tambo (30 a 100 l/d) y el B situado en Forres, que procesa leche de 20 tambos pertenecientes a pequeños productores caprinos (80 y 600 l/d).Se realizaron visitas y entrevistas a fin de identificar las características particulares de los establecimientos en cuanto a infraestructura, equipamiento, disponibilidad de servicios (energía eléctrica, combustible y agua potable), volúmenes de leche que se procesan a lo largo del año, rendimientos queseros, volúmenes de suero generados y su destino, en el periodo 2017 – 2021. Las visitas a campo permitieron observar la rutina de trabajo cuando se elabora queso y se genera el LSD. Trabajos previos caracterizaron fisicoquímica el LSD y definieron los protocolos apropiados para su manejo y para la elaboración de una bebida láctea fermentada o no, como alternativas para su aprovechamiento. Ambos establecimientos poseen salas de elaboración azulejadas de 24 (A) y 44 m2 (B) de superficie y equipamiento acorde a la escala de producción; disponen de servicio de agua potable y energía eléctrica de red. El A utiliza gas en garrafa y el B utiliza leña como medio de calentamiento. El proceso de elaboración de quesos, en ambos casos, está estandarizado y busca mantener la calidad de los productos que se elaboran. Considerando los volúmenes de leche que se procesan y los rendimientos queseros obtenidos, se generaron en A entre 26 y 88 l/d y en B entre 68 y 534 l/d de LSD que se destinan en ambos casos a la alimentación de cerdos. El productor A aplicó de manera correcta el protocolo de recogida del LSD indicado y manifestó su interés por incorporar la elaboración de las bebidas a base de suero para consumo familiar y otros destinos. El productor B encuentra poco viable la opción de emplear el suero, ya que no cuenta con equipamiento e infraestructura que le permitan procesarlo y debe retirarlo rápidamente una vez generado. Volúmenes de LSD superiores a los 100 l/d, requieren equipamiento adicional tanto para su recogida como para su procesamiento como bebida láctea. Esta inversión no resulta atractiva para el productor B en este momento. El productor A encuentra que es posible, con el equipamiento e infraestructura disponible, elaborar una bebida láctea implementando este proceso como complemento a la elaboración de quesos para aprovechar y valorizar el LSD.

Palabras Clave: lactosuero, caprino, bebida láctea