



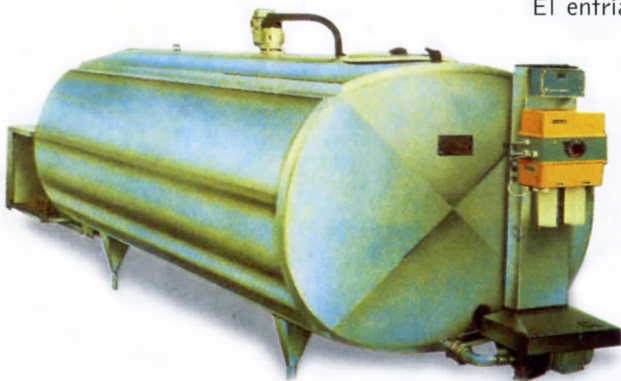
**Dr. Patricio Garnica M.**

## El enfriamiento como alternativa para una buena conservación de la leche a nivel de las fincas

**E**n nuestro país a nivel de hatos lecheros (fincas) existe la falta de conocimiento de una técnica de manejo y conservación del recurso lácteo lo cual lleva a una disminución de su calidad, por la contaminación, debido al tiempo que transcurre desde el momento del ordeño hasta su comercialización, ya sea directamente al consumidor o a las plantas procesadoras, que en la gran mayoría de los casos se mantiene a la temperatura ambiente en un periodo aproximado de doce a dieciséis horas, lapso en el cual se realiza la división celular y la acción microbiana, produciendo su acidificación.

En tal virtud para mejor conservación y prevenir su descomposición rápida, se recomienda la utilización del método de enfriamiento: basado en el uso de los tanques o cubas de enfriamiento lácteo, que son recipientes de acero inoxidable con capacidad que varía entre cientos a miles de litros, con una unidad de refrigeración similar a una refrigeradora de uso doméstico, que dispone también agitadores que homogeneizan y evitan la congelación de la leche.

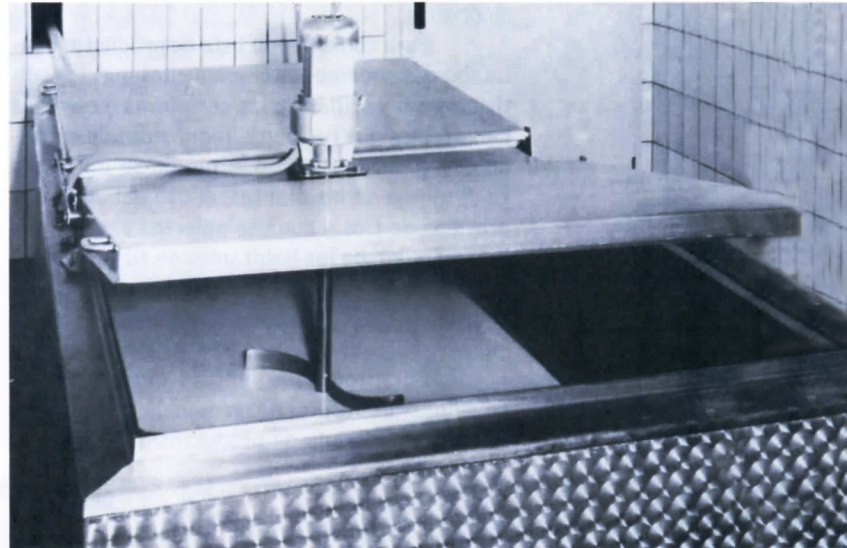
El enfria-



miento debe realizarse en un lapso no mayor a dos horas luego del ordeño con sumo cuidado desde los treinta y cinco grados centígrados hasta dos a cuatro

grados para su almacenamiento de dos días.

El frío no mata las bacterias pero a bajas temperaturas van disminuyendo sus procesos vitales, mientras más cerca de cero grados centígrados se encuentran la temperatura, menor es la división celular y la acción microbiana, sin embargo existe un grupo de bacterias (psicrófilas) que pueden multiplicarse a temperaturas bajas en un mínimo porcentaje sin alterar la calidad de la leche.



Es importante enfatizar que para una mejor demanda del producto, todos los hatos lecheros deben mantener y abastecerse de una materia prima de calidad para poder competir con el mercado, es por esta razón que se debe utilizar una técnica adecuada para la conservación y brindar un producto de calidad al consumidor.

Las plantas procesadoras en base a controles deben estimular a los productores de leche, mediante subsidios económicos, la adquisición de tanques de enfriamiento, para que llegue al consumidor en óptimas condiciones este producto vital para la salud de la población.

El tratamiento de enfriamiento tendrá como condicionante básico la higiene que unido a una buena alimentación y óptimo cuidado de las vacas, dará como resultado, un producto de mejores condiciones del que abastece el mercado actual.

Los costos de adquisición de los tanques de enfriamiento, se verán plenamente justificados por las ingentes pérdidas, por acidificación y por otro lado por la calidad del producto, sin contar con el aporte que todo ciudadano debe brindar al pueblo consumidor y al desarrollo humano del país.