

7 A EVOLUCIÓN DA CALIDADE DA PRODUCCIÓN LÁCTEA DE GALICIA



Dispensación en placa para o control dos
inhibidores do crecemento bacteriano



Autores artigo orixinal: Roberto Lorenzana Fernández, Paula Prado Sánchez e Gonzalo Flores Calvete

En: *Vaca Pinta*, 39: 80-88. 2023

O leite é un alimento composto por nutrientes de calidade como graxa ou proteína, pero cuxa produción e composición se ven afectadas por un gran número de factores, entre eles a xenética, a raza, a nutrición animal e o seu estado de saúde ou a estación do ano. Galicia é a comunidade autónoma española que **lidera a cota de produción láctea** no noso país, representando o 40,6 % da produción nacional, e cunha gran diferenza con respecto a Castela e León, segunda comunidade nesta lista (12,6 %). A nivel internacional, Galicia é a décima rexión con maior produción láctea da Unión Europea.

O obxectivo dos autores deste estudo é **avaliar os parámetros fisicoquímicos e hixiénico-sanitarios** da calidade do leite cru a partir de diferentes variables que inciden na súa composición e que están directamente relacionadas co pago que perciben os produtores lácteos.

Graxa e proteína

En primeiro lugar, os autores avalían o **contido en sólidos (graxa e proteína)** do leite galego. A composición graxa e proteica do leite producido en Galicia sitúase por riba da media estatal en ambos os dous parámetros, sendo máis acusada no caso da graxa e con diferenzas pouco significativas no caso da proteína. Porén, a produción de sólidos procedentes de Galicia, en particular, e do conxunto de España está lonxe do resto dos grandes produtores lácteos europeos, cun maior contido de sólidos. A pesar diso, un maior contido destes no leite cru non sempre implica unha mellor calidade do produto, senón que é un factor produtivo adaptado ás demandas e necesidades das industrias transformadoras e, en definitiva, do consumidor. A tendencia desde hai máis dunha década é a de aumentar o contido de sólidos no leite, e é Irlanda o país con maiores



Automatismo de recepción e clasificación das mostras



Departamento de análise da calidade do leite cru de vaca e o control leiteiro do gando vacún

incrementos. No referente a Galicia, os niveis aumentaron paulatinamente en **0,06 no caso da graxa**, para situarse en 3,87 g/100 g de media, e en **0,09 no caso da proteína**, para situarse en 3,34 g/100 g actualmente, o que supón unha mellora destes valores por enriba da media nacional.

Estacionalidade na produción de leite

Outro factor que incide na composición dos sólidos lácteos é o **efecto estacional**, e utilízanse para a súa avaliación os datos recollidos polo Laboratorio Interprofesional Galego de Análise do Leite (Ligal) durante os anos 2018 a 2022. Ao examinar estes datos, apréciase unha marcada estacionalidade estival, cunha diminución dos niveis de graxas e proteínas, especialmente nos meses de xuño a agosto. Este efecto estacional dáse tamén no resto dos países produtores, aínda que é maior a súa incidencia que no caso de Galicia. A redución media dos sólidos do leite producido en Galicia nos meses de verán é de **2,5 décimas no caso da graxa e de 1,5 décimas no caso da proteína**, mentres que noutros países produtores poden acadar baixadas de ata 3 décimas en materia graxa e de 2 décimas na proteína.

Parámetros hixiénico-sanitarios

A **calidade hixiénico-sanitaria** do leite é outro dos puntos críticos que cómpre ter en conta á hora de avaliar a súa composición. A produción, o transporte e a transformación do leite cru deben garantir a seguridade para o consumo humano, así como a rastrexabilidade en todos os puntos

da cadea láctea. Máis alá da seguridade para o consumidor final, as malas condicións hixiénico-sanitarias do leite tamén suporán aspectos negativos nos procesos industriais debido a fermentacións bacterianas indesexadas.

Factores como a presenza de mamite nas vacas, a rutina de muxidura, a hixiene das unidades produtivas e do persoal implicado ou as condicións de conservación e transporte do leite son fundamentais para determinar a calidade hixiénico-sanitaria final do produto.



Análise dos parámetros de calidade do leite cru de vaca

A maior parte do leite producido en Galicia analízase no Ligal, estímase o total de mostras analizadas anualmente nuns **3,3 millóns**. Este gran volume analizado fai do leite un dos produtos alimentarios máis controlados, o que lle confire as máis altas garantías de calidade e seguridade alimentaria.

As análises realizadas céntranse fundamentalmente na vixilancia de dous elementos, o **reconto bacteriolóxico (RB)** para establecer a calidade hixiénica e o **reconto de células somáticas (RCS)** para avaliar a calidade sanitaria. Os límites están marcados pola lexislación vixente, cun máximo para o RB de 100.000 unidades formadoras de colonias por mililitro (ufc/mL) e para o RCS de 400.000 células por mililitro. Dende inicios dos anos 90 a mellora

destes parámetros foi continua, e no último ano acadou uns niveis de **19.000 ufc/mL para o RB e de 199.000 células/mL para o RCS**, indicativo dos amplos progresos conseguidos dende a fundación do Ligal no ano 1989 e da gran calidade hixiénico-sanitaria actual do leite galego.

Conclusións

Os esforzos conxuntos dos gandeiros, da industria transformadora e do Ligal contribuíron a xerar unha tendencia de mellora continua do leite producido en Galicia, ofrecendo un produto de indubidable calidade nutricional e hixiénico-sanitaria, que ademais supera significativamente os altos estándares normativos establecidos pola Unión Europea.