

# Producción de leche de oveja y su valor agregado



- El ovino de leche es un de los sectores de la producción primaria que más han evolucionado en los últimos años, tanto en el ámbito de la producción como de la comercialización y de acercamiento del producto al consumidor.



# Situación mundial de leche de oveja

- 8.4 millones de Toneladas de leche anuales
- 1,059 millones de Ovejas en el mundo

Norte y Centro América	< 0.2% (1%)
América del Sur	0.4% (7%)
Oceanía	<0.1% (13%)

Europa	35% (13%)
Asia	45% (42%)
África	20% (24%)

# Situación Mundial de la Leche de Oveja

- De los 24 millones de ovejas de España aproximadamente 3,5 millones son ovejas de aptitud láctea. El censo más importante de ovejas lecheras está en Grecia (6,1 millones) y en Italia (5,8 millones).
- En España hay aproximadamente unas 17 mil explotaciones de ovejas de aptitud lechera, existiendo aún gran número de explotaciones de menos de 20 ovejas, casi un 15% del total de explotaciones aunque solo tienen el 0,65% del número de cabezas. El tipo de explotación más frecuente es el comprendido entre las 200 y las 499, que suman el 35% de las explotaciones y el 40% del censo de ovejas.

# Situación en México

- En México existen alrededor de 20 explotaciones con potencial para ordeñar ovejas con un inventario aproximado de 6000 animales distribuidos en Coahuila, Guanajuato, Edo. Mex., Puebla, Querétaro y Veracruz.
- El año pasado el estado que más leche produjo fue Querétaro con 30 mil litros



# Situación en México

- El ganadero tiene que afrontar el reto de poder adaptarse a las nuevas exigencias en materia de calidad y seguridad alimentaria, sin que los costos que esto conlleva sean un lastre que ponga en peligro la viabilidad de las explotaciones.
- La producción de leche de oveja está inmersa en un importante cambio en las formas de producción, siendo cada vez más habitual la producción intensiva frente a fórmulas más tradicionales.

# Situación en México

- En Querétaro se forma la primera S.A. de ovejas lecheras uniendo a 13 productores con la finalidad de elaborar productos lácteos con una marca colectiva.”Del Rebaño”
- Es la cuenca lechera ovina mas grande del rio Bravo hasta la patagonia,segunda en el continente
- Con esta Sociedad se pretende alcanzar este año los 100 mil litros de leche procesados. Sé están elaborando actualmente quesos feta y madurados.



# Calidad de la leche

Especie	Proteína %	Grasa %	Sólidos Tot.	Lactosa gr.	Calcio gr.
Oveja (1)	6.11	8.89	20.39	6.18	2.05
Oveja (2)	5.2	7.9	19.3	4.8	1.9
Cabra	3.5	4.2	13	4.3	1.3
Vaca	3.5	3.5	12.5	5	1.25

- × (1) Calidad de leche obtenida en Rancho Santa Marina
- × (2) Mahaut, M, Introducción a la tecnología quesera, 2003

Ventajas principales:

No existe intolerancia a la lactosa ni alergia a la proteína de la leche de oveja

# Derivados lácteos

- Transformación de la leche en productos lácteos:
  - Gourmet
  - Artesanal
  - Industrial
  - Orgánico
- Imagen al consumidor
  - Producción sustentable
  - Producto natural
  - Producto sano



# Producción de quesos

- MADURADO Queso madurado de 100 días
- SEMI MADURO Queso madurado de 60 días
- CROTIN Queso de pasta láctica con moho blanco madurado 15 días
- PIRÁMIDE Queso de pasta láctica con forma de pirámide y moho blanco madurado 30 días
- FETA Queso fresco, conservado en salmuera
- RICOTTA Queso fresco de suero de leche y leche de sabor dulce



# Producción de quesos



# Números de la leche

- Lactancias de 250 días promedio
- Promedio diario de 600ml con picos de hasta 1.5 litros
- 150 litros de leche por lactancia
- \$15 pesos por litro
- \$2,250 por venta de leche por lactancia



# Números del queso

- Promedio de 6 litros por kg de queso
- \$250 pesos por kg de queso
- 150 litros por lactancia entre 6 = 25 kg de queso a \$250 pesos
- \$6,250 por año por venta de queso.



# GRACIAS

- IAZ Javier Perez Rocha Malcher

**DEL REBAÑO**

*Queso artesanal de oveja*