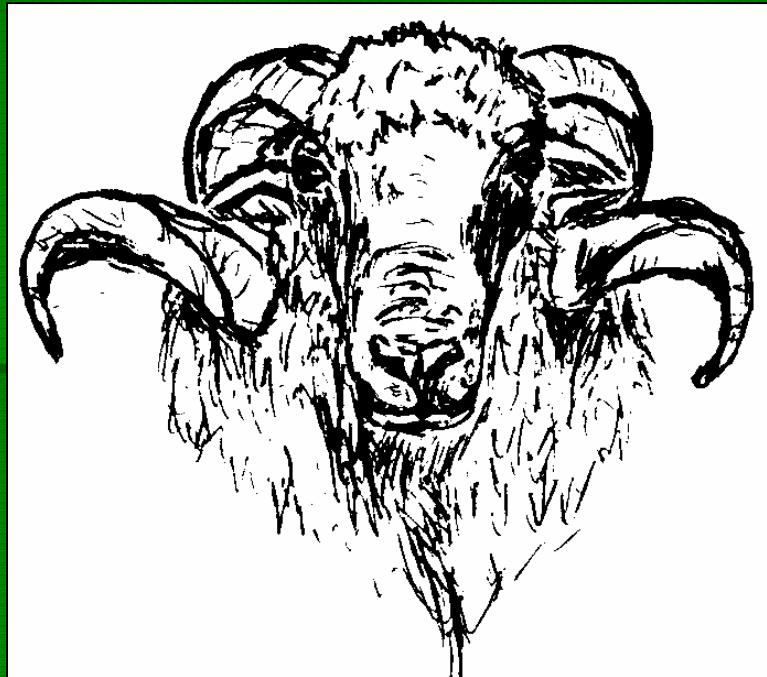


Control lechero en **AMEGRA**



ASOC. DE CRIADORES DE LA RAZA
OVINA "MERINA DE GRAZALEMA"

Apuntes generales

- Raza autóctona Andaluza, catalogada Peligro Extinción (4.800 cabezas), muy adaptada al medio y explotada en sistemas extensivos.
- Asociación de Criadores reconocida por C. Agricultura y Pesca de Andalucía en 2003.
- Actualmente 34 socios (de 150 ovejas de media), localizados fundamentalmente en la Sierra de Grazalema, términos Villaluenga del Rosario y Grazalema. También Sierra Ronda, Sierra Huelva, Morón Ftra.,...



Introducción Aptitud Lechera

- Raza de doble aptitud, (de los 34 socios ordeñan 21). La leche principal fuente económica (aprox. 1,2 €/litro).
- Leche destinada a Queserías Artesanales (Quesería El Payoyo, El Bosqueño y Charo Oliva).
- Producción baja. Lactación de marcada estacionalidad (Primavera) y de corta duración (4 meses).



Antecedentes control lechero.

- Control lechero no oficial desde 1993-94 en la ganadería de Diputación de Cádiz.
- Control lechero por parte de AMEGRA desde hace dos años. (2005: 4 ganaderías, 2006: 8 ganaderías controladas)
- Control lechero Oficial solamente en 2006 (871 lactaciones validadas).
- Datos medios anteriores al 2006; Prod. total 110 kg, lactación de 130 días, grasa 7,5 y proteína 6,8. (Diputación: Prod. total 137, lact 175 días, 7,34grasa y 7,1 proteína.)

Datos Productivos Medios 2006

- Producción total Lactación de 120 Kg.
- Producción diaria de 780 gr.
- Lactación de 153 días.
- Grasa de 6,9 % y Proteína de 6,43 %.
- Extracto seco de 19,6.
- Células somáticas: 711.000 céls./ml.
(Dentro del margen medio de otras razas ibéricas, 600-750 x 1.000 céls/ml).

Ganaderos controlados 2006

- De los 34 socios ordeñan 21 con destino final la quesería.
- De los 21 que ordeñan, 16 lo hacen mas de 75 días.
- De los 16 socios potencialmente controlables, se dispusieron 8 socios de los mas importantes de la Asociación desde el punto de vista censal.

GANADEROS	Nº OVEJAS CONTROLADAS	DURACIÓN LACTACIÓN (Días)	CANTIDAD (Kg.)	MEDIA POR DÍA (gr.)	GRASA (%)	PROTEÍNA (%)	TIPO ORDEÑO
BD	105	141	115	814	6,87	6,26	Manual
CY	130	148	93	628	7,14	6,52	Manual
DC	120	187	138	740	7,34	7,13	Mecánico
DG	200	148	101	679	6,76	6,48	Mecánico
JT	110	137	118	861	7,03	6,59	Manual
MB	160	162	132	817	6,85	6,39	Manual
VS	155	146	140	953	6,21	5,67	Mecánico

RUNTINA CONTROL LECHERO

■ ORDEÑO MECÁNICO:

- Medidores volumétricos, -2 litros capacidad y 50 ml graduación-
- Mesas de ordeño;
 - DC; 1 mesa, 3 puntos de ordeño, 12 plazas.
 - DG; 2 mesa, 2 puntos de ordeño, 12+12 plazas.
 - VS; 1 mesa, 2 puntos de ordeño, 12 plazas.
 - (JT y BD; 2 mesas, 2 puntos de ordeño, 12+12 plazas).
- Rutina y método de control lechero adoptada de Diputación.
- Método At4 modificado, se controla la cantidad mañana y tarde, toma de muestra alternante.
- 2 controladores. En los casos de DC y DG se toma una segunda muestra (2/3 mañana y 1/3 tarde) para *análisis de Rdto. Quesero* (Labor. Pequeños Rumiantes de la Universidad de Córdoba).

Análisis Rdto. Quesero 06



- Mantenidas en frío sin conservantes hasta laboratorio.
- Análisis composición química y Recuento Cél. Somáticas con Foss-omátic Minor, de recuento directo.
- Índices tecnológicos: Tiempo de coagulación (r), dureza media (A30, dureza del coágulo a los 30 min.), máxima de coágulo (A60, dureza a los 60 min.), velocidad de endurecimiento (tiempo en alcanzar una dureza de 20 mm, K20), rendto. en cuajada (gr cuajada/Kilo de leche) y Caseínas, precipitación ácida pH 4.6 y 20 °C.
- Realizado con un tromboelastógrafo Formagraph. Adición a 10 gr leche entera, 50 µl de cuajo comercial al 4 %.
- Se mantiene análisis 60 minutos. Posterior cortado del gel y obtención de suero con centrifugado a 2500 r.p.m. durante 30 min.

Análisis Rdto. Quesero 06

- Los valores medios obtenidos son ligeramente superiores a los de la raza Manchega (Garzón, 1996), raza considerada como la referencia en España del ovino lechero. Esto justifica el mayor rendimiento en cuajada obtenido por la raza Merina de Grazalema en relación a la raza Manchega (348 gr/litro frente a 329). En cambio la proteína, y la caseína mostraron valores ligeramente inferiores a los de la raza Manchega (5,8 % y 47 g/l respectivamente).
- Finalmente se observó un amplio margen de variabilidad (cv superiores al 15% salvo en el caso de la proteína bruta, el extracto sexo magro y el pH). Valores obtenidos ligeramente superiores a Manchega.
- Incluido en el Índice técnico del **Esquema de Selección** presentado en 2006.

RUNTINA CONTROL LECHERO

■ ORDEÑO MECÁNICO:

- Identificación ordenada de todos las ovejas de la mesa de ordeño.
- IE mediante lector de bolos ruminales (1er controlador). Se anota equivalencia de tatuaje con nº de orden (2nd controlador).
- Se suele ordeñar y tomar muestra a las ovejas de fuera a dentro. Se comprueba la identificación a la oveja que se esta ordeñando, se anota cantidad y se toma muestra.
- Análisis de muestra Laboratorio de Diputación de Jerez de la Frta.



ERROR: stackunderflow
OFFENDING COMMAND: ~
STACK: