

## INDICES DE RENDIMIENTO DE LA TRANSFORMACION DE DIFERENTES PROPORCIONES DE LECHE DE CABRA Y VACA EN QUESO CROTTIN Y SU IMPACTO ECONOMICO

**Alvaro Castro**

Dirección de extensión Agropecuaria, Ministerio de Agricultura y Ganadería

**Alejandra Jiménez**

Asociación Costarricense de Criadores de Cabras

**José Vega**

Programa Caprino, Ministerio de Agricultura y Ganadería

Global e históricamente las cabras son las proveedoras de leche de las granjas familiares, razón por la cual cuando las personas se quitan los prejuicios sobre los mitos de las cabras y empiezan a razonar le dan a este prototipo lechero la posición que le corresponde como " la madre adoptiva del género humano" debido a que más del 60% de la población mundial bebe leche de cabra.

Por su pequeño tamaño y su fisiología es tal, que puede producir más leche por kilogramo de peso corporal con la misma cantidad de alimento. Si a esto se le agrega que tiene una tasa de reproducción mayor, partos múltiples. Alcanzan la madurez antes del año así como pueden ser explotadas en sistemas intensivos en estabulación bajo esquemas agroforestales; con las que se convierten en las abanderadas de los sistemas ecoamigables altamente rentables.

Basados en estas premisas con el objeto de mejorar la comercialización se buscó determinar cual era la proporción de leches de cabra y vaca para obtener un queso Crottin de excelente rendimiento y aceptado en el mercado costarricense así como su rentabilidad económica.

Este trabajo se realizó en la Planta Procesadora de Leche de Cabra dentro del Convenio MAG-Asociación Costarricense de Criadores de Cabras ubicada en el Alto de Ochoмого, Cartago.

Se uso un diseño de bloques al azar y los tratamientos fueron 3 niveles de leche de cabra y vaca a saber:

Tratamiento 1: De 0 a 40% de leche de cabra y 100 a 60% leche de vaca.

Tratamiento 2: De 40 a 60% de leche de cabra y 60 a 40% leche de vaca.

Tratamiento 3: De 60 a 100% de leche de cabra y 40 a 0% de leche de vaca.

A cada tratamiento se le adicionó una solución de cloruro de calcio, fermento láctico, cuajo y sal.

Al evaluar el rendimiento biológico se observó que el mejor tratamiento era cuando se usaba mayor proporción de leche de cabra ( 67.91%), además que la cantidad, textura, olor eran superiores.

Al realizar la comparación en cuanto a ingreso netos por unidad de queso Crottin, el mejor tratamiento fue el de menor proporción de leche de cabra con el que se obtuvo treinta y dos colones y setenta y cuatro centavos.

Para mantenerse y prósperar en el mercado la decisión debe ser la calidad del producto, por lo que la investigación y desarrollo a largo plazo tiene un papel crucial en la posibilidad de ganar y asegurar ventajas competitivas.