

Proyectos Finales presentados según Orden PRE/917/2013, de 20 de mayo, por la que se establecen las bases reguladoras de subvenciones destinadas a agrupaciones de productores para la realización de proyectos de investigación aplicada e innovación en los sectores vacuno, porcino, ovino, caprino, avícola y cunícola, y por la que se convocan las correspondientes al año 2013.

(BOE nº 125 de 25 de mayo de 2013)

CONVOCATORIA 2013

Proyecto nº 20130020000824

Beneficiario: SAT PRODUCTOS DE LA CABRA MALAGUEÑA Y AGRUPACIÓN DE GANADEROS DE LOS MONTES DE MÁLAGA (AGAMMA).

Sector: Caprino.

Agente Realizador: SAT Productos de la Cabra Malagueña. Coordinador: Santiago García Schiaffino, técnico licenciado en Veterinaria adscrito al Dpto. Ciencias Agroforestales de la Universidad de Sevilla.

Título: Mejora de la viabilidad de las explotaciones caprinas de raza malagueña a partir de la innovación en los sistemas productivos y en la transformación y comercialización de sus productos.

Resumen del proyecto:

El caprino es un sector en pleno desarrollo. Se han iniciado algunos procesos interesantes entorno a la mejora genética, modernización de explotaciones, profesionalización del mismo y transformación de los productos, pero todavía queda mucho por hacer.

El proyecto creará sinergias entre algunos actores principales en este proceso de desarrollo y dará respuestas a importantes necesidades de innovación, con especial hincapié en:

- Generación de información técnico-económica
- Mejora de la gestión sanitaria, reproductiva y de selección
- Sostenibilidad de las producciones generadas
- Innovación en la transformación de los productos, lácteos y cárnicos, y en su comercialización.

Proyecto nº 201300306052

Beneficiario: ALIMER S. COOP., COAGACART y SAT 7699 UNION GANADEROS LORCA.

Sector: Caprino de leche.

Agente Realizador: ALIMER S. COOP., COAGACART y SAT 7699 UNION GANADEROS LORCA.

Título: Estrategias productivas aplicadas a la obtención de productos de valor añadido derivados de la leche de cabra murciano-granadina.

Resumen del proyecto:

Una vez reconocidas las bondades de la leche de cabra frente a la leche de vaca y siendo la Región de Murcia una de las mayores productoras de leche de cabra a nivel nacional, para aumentar la competitividad de las empresas del sector lácteo es necesario la realización de proyectos que aúnen esfuerzos individuales para conseguir productos con un valor añadido y que mejoren al mismo tiempo la salud de los consumidores. En este sentido el objetivo de este proyecto es el desarrollo de estrategias productivas basadas en la suplementación lipídica de la dieta del ganado caprino para la obtención de leche líquida (pasterizada/esterilizada) y quesos (pasta blanda y pasta prensada) de valor añadido.

Dichas estrategias se aplicaran en base a criterios tales como localización geográfica y manejo de las explotaciones. Estudios previos señalan que esta suplementación puede influir en el consumo del pienso por parte de los animales y además producir alteraciones a nivel de microorganismos del rumen, que podría traducirse en una menor producción de leche y disminución del contenido proteico en la misma, lo que reduciría el rendimiento quesero, por lo cual se seleccionarían aquellos correctores que menor influencia tengan en los parámetros productivos y de salud animal. El objetivo de esta suplementación es mejorar el perfil de ácidos grasos en la grasa láctea, disminuyendo el contenido de ácidos grasos saturados y aumentando el contenido de ácidos grasos poliinsaturados, CLA y omega-3. El perfil lipídico de los nuevos productos obtenidos podrá facilitar así un aumento del consumo de ácidos grasos poliinsaturados omega-3 y -6 de cadena larga y disminuir la ingesta de ácidos grasos saturados, sin necesidad de introducir un importante cambio en los hábitos alimentarios del consumidor.

Al estar implicados en este proyecto empresas que abarcan la producción y comercialización de la leche/queso de cabra permitiría al mismo tiempo una gestión integral del proceso asegurando la obtención de precios más competitivos para el consumidor al tiempo que aseguran su trazabilidad y seguridad alimentaria.