

El circuito agroindustrial de la leche

Uno de los principales circuitos agroindustriales del país es el que abastece de leche y sus derivados a la población.

Hasta la década de los cincuenta, la leche se ordeñaba de manera manual en los tambos y luego se la trasladaba por ferrocarril a las ciudades. Allí, los vendedores ambulantes la cargaban en tarros y la repartían, casa por casa, en los carros lecheros. Antes de usarla, las personas tenían que hervirla para eliminar los gérmenes que pudieran haberla contaminado durante este proceso.



Actualmente, en cambio, los tambos tienen que contar con la tecnología necesaria para cumplir con determinadas normas de calidad (temperatura, nivel de bacterias contenidas en la leche, etc.) que exigen las industrias lácteas para comprarles la producción. Así, por ejemplo, gracias al ordeño mecánico, la leche pasa desde la ubre de la vaca hasta los tambores de almacenamiento sin contaminación externa. Los camiones cisterna, por su parte, la mantienen refrigerada mientras la trasladan a las usinas lácteas.

Cuando la leche ingresa a las fábricas, se le realizan diversos tratamientos: estabilización de temperatura, pasteurización, agregado de fortificantes (hierro, calcio) o sabores, etc. ¿Qué es la pasteurización? Es un proceso por el cual se somete la leche a una temperatura de 80 °C para eliminar las bacterias que pueden causar enfermedades.

Parte de la leche se utiliza como materia prima para elaborar otros productos de la agroindustria láctea, como manteca, yogures, quesos, etcétera.

Una vez envasados, esos productos se trasladan en camiones refrigerados a los lugares de distribución (supermercados, almacenes, etc.) donde son adquiridos por los consumidores, es decir, por todos nosotros.