

# Calidad Higiénica de la Leche en Búfalos

M.V. Juan Fernando Vásquez Cano  
Asistencia Técnica – Planeta Rica.

Una anciana China dijo al Dr. Cockrill: Para mi familia el búfalo es más importante que yo. Cuando yo muera me llorarán, pero si nuestro búfalo se muere, toda la familia puede morir de hambre.

Ferrer, 1984.

A partir del presente número de la Revista Ecolanta, el Departamento de Asistencia Técnica de COLANTA publicará artículos sobre múltiples aspectos de una de las especies mamíferas de mayor potencial en nuestro medio, como es la bufalina. En ellos tocaremos tópicos del manejo, alimentación, sanidad, reproducción razas y curiosidades, así como experiencias de los criadores de esta apasionante especie, la única de triple propósito: leche, carne y trabajo.

En este número queremos resaltar el enorme esfuerzo realizado por el personal de Colbúfalos S.A., y su Hacienda Aguasclaras, en Pueblo Nuevo (Córdoba), por llegar a ser en repetidas ocasiones el mejor pago de leche de COLANTA, en un inicio por su excelente calidad composicional y ahora por su excelente calidad higiénica, la cual no es gratuita, como vamos a ver.

## Rutina de Ordeño:

- Bañado total del cuerpo de la búfala, inicialmente por aspersores y luego con manguera, tanto en cuerpo como en la ubre. El secado se realiza por escurrido y por la acción del aire. El lavado se hace necesario, dada la alta contaminación con tierra y lodo del cuerpo de la búfala, ya que ésta tiende a permanecer en ríos, charcos y pantanos para regular su temperatura corporal.

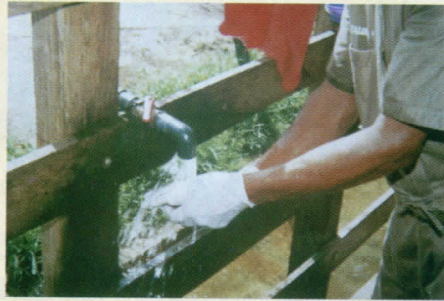


- Apoyo o estimulación de la bajada de la leche por parte de la cría (bucorro). En Colbúfalos prefieren suministrar la leche al bucorro en este momento, con el fin de destinar la leche de la bajada (de los últimos chorros) para COLANTA, dada su mejor calidad composicional.





- Presellado de los pezones con solución desinfectante.



- Lavado de manos con solución desinfectante. Las manos se protegen con guantes desechables.



- Secado de manos y pezones con papel periódico.



- Despunte o descarte de los primeros chorros.



- Ordeño a fondo de todos los cuartos.
- Sellado de los pezones.



- Filtrado de leche en el ordeño y en el tanque. En el ordeño, las canecas se protegen con malla antimoscas.



- Pesado de la leche y registro diario de producción.



Todo esto va acompañado de un estricto control en el aseo de ordeñadores, enrejadores, pisos y utensilios de ordeño, lo que garantiza una higiene total durante el proceso.

*Muchas cosas podemos hacer para mejorar nuestras lecherías ¿verdad? Con perseverancia, organización y visión empresarial podemos ser cada vez mejores y eficientes.*