Mejoras para el caprino de leche andaluz a través del GO LECA

El Grupo Operativo LECA, que inició su andadura en noviembre de 2021, ha llegado a su fin tras casi dos años en los que ha trabajado para impulsar la competitividad en el mercado del sector caprino lechero andaluz.

Desde sus inicios, el consorcio formado por Dcoop, Fundación Centro de Investigación y Calidad Agroalimentaria del Valle de los Pedroches (CICAP) y Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, ha llevado a cabo una serie de tareas que han culminado en progreso a diferentes niveles.

A nivel de investigación e innovación, se han desarrollado nuevos productos lácteos, derivados de la leche de cabra, adaptados a la estacionalidad de producción, que aumenten el valor añadido y sean novedosos para el consumidor final.

Nuevos productos

En la planta piloto de CICAP, y a partir de la leche y nata aportadas por Dcoop, se han procesado natas dulces, natas ácidas, mantequillas y diferentes tipos de yogures y helados. A través de hojas de catas diseñadas específicamente para el proyecto, todos estos derivados lácteos han sido valorados sensorialmente por los miembros del consorcio y por un importante número de consumidores de diferentes edades (niños, jóvenes y adultos) procedentes de distintas localizaciones geográficas. Estos productos también han sido evaluados por chefs de importantes restaurantes, reposteros y heladeros, que los han empleado en la elaboración de innovadoras recetas al objeto de estudiar la viabilidad y posibilidad de introducirlos en sus respectivas cartas.

Se han organizado un total de diez catas, dirigidas a público de diferentes edades y en distintos puntos de la geografía andaluza, para testar las variedades lácteas obtenidas y en las que han participado más de 650 personas.

De entre todos los productos evaluados, la mantequilla ha sido la que mejor puntuación ha obtenido. Se han organizado un total de ocho catas, dirigidas a público de diferentes edades y en distintos puntos de la geografía andaluza.

Por lo tanto, este ha sido el derivado seleccionado por el consorcio para la elaboración de una ficha técnica en la que se muestre su vida útil, composición nutricional, ficha sensorial y bondades saludables. Además, se ha diseñado un estudio de viabilidad técnica y económica de lo que supondría elaborar la mantequilla en las instalaciones de Dcoop para su posterior venta en el canal Horeca y lineales de supermercados.

Mejora de la eficiencia energética

A nivel tecnológico con el Grupo Operativo LECA se ha mejorado la eficiencia energética de la planta de concentrado de leche de cabra de Dcoop y se ha conseguido disminuir los impactos ambientales. Para ello, se han incluido herramientas TIC de control y registro de consumos energéticos, así como medidas de mejora, que han permitido conocer el funcionamiento de este espacio para poder optimizar el rendimiento de energía al máximo.

También se han ejecutado un registro y un control del balance de materias y consumo hídrico. En este último aspecto, se ha estudiado la forma de aportar valor añadido al agua de cabra para disminuir, en la medida de lo posible, el consumo de agua de red y emplear esta en lo que a la limpieza CIP de la planta se refiere.

Todas estas investigaciones, pruebas y avances -tanto tecnológicas como gastronómicas y del sector- llevadas a cabo por el Grupo Operativo LECA se han difundido, tras el diseño de una estrategia de comunicación, fundamentalmente canalizada digitalmente (página web y perfiles en Facebook y LinkedIn) con el fin de poder promocionar las bondades y ventajas nutricionales y

funcionales del consumo de leche de cabra.

Hay que reseñar el eco que se han hecho los medios de comunicación, generalistas y especializados, del trabajo de este Grupo Operativo así como la presencia en importantes jornadas, foros, ferias y congresos, que ha despertado el interés de profesionales de distintos sectores profesionales.

La divulgación ha sido uno de los pilares fundamentales de este proyecto que ha concluido tras la celebración de su jornada final, celebrada en la sede de Dcoop en Antequera (Málaga).

Ramón Aliaga Carrión, responsable de la división de leche de cabra de Dcoop, ha inaugurado la jornada con un recorrido desde los inicios del proyecto hasta los resultados obtenidos. Junto a él ha estado el delegado territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Málaga, Fernando Fernández Tapia-Ruano, quien ha destacado el carácter innovador del proyecto LECA dentro de la economía circular. En este sentido, ha recordado que la Junta de Andalucía trabaja en la primera ley de economía circular, que busca que los subproductos se conviertan en recursos y, de esta manera, se obtenga un mayor aprovechamiento de los mismos.

En este evento final, además, se han expuesto los resultados obtenidos y se ha finalizado con una degustación de platos que tenían como ingrediente base mantequilla y nata de cabra. La elaboración de las recetas ha corrido a cargo de la chef Carmen Fernández Osuna.

El Grupo Operativo LECA ha sido financiado a través de los Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y cofinanciado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP AGRI) de 2020.