

Control integrat de la producció lletera i de l'elaboració de productes

* *L'Allic ha posat en marxa un nou servei analític per determinar la composició de la matèria grassa de la llet en àcids saturats i insaturats*

L'ALLIC, per continuar oferint un servei complet al sector productor i transformador làctic de Catalunya, realitza de forma continuada, cursos de formació i perfeccionament per al seu personal, renovació dels equips i adquisició de nous, per poder mantenir la dinàmica de rapidesa en la realització de les analítiques i la tramesa de resultats. La incorporació de nous paràmetres, fa que destaquin la consolidació de la determinació de la Urea de forma rutinària en totes les mostres de llet i la nova línia de determinació dels àcids grassos.

Periòdicament, s'amplia l'abast de l'acreditació per part d'ENAC i el seu corresponent registre al DAR. Es continua mantenint el servei de control amb analítiques complertes de totes les mostres que es prenen en la recollida de l'explotació ramadera, complimentades amb analítiques d'interès per les explotacions (mamitis, aigua...) així com pels productes elaborats, en primera o última fase.

A continuació exposem un recordatori de les actuacions en aquest camp per part de l'ALLIC.



ANÀLISI DE LA QUALITAT DE LA LLET EN ORIGEN :

Anàlisi de la llet del TANC de les explotacions i de la llet de les CISTERNES de recepció dels diferents centres làctics (Pagament per Qualitat).

Els paràmetres que s'analitzen són els relatius a la higiene de la producció de llet fixats per la reglamentació comunitària (Reglaments (CE) 852/2004 i 853/2004) i reflectits en el Real Decret 1728/2007 a on s'estableixen els controls mínims obligatoris que han de realitzar els operadors en totes les seves etapes (LetraQ).

Es vol destacar, que l'ALLIC per garantir la TRAÇABILITAT, la QUALITAT i la SEGURETAT alimentària, analitza mostra per cada entrega de llet de totes les explotacions. Igualment també s'analitzen a diari, les mostres de les cisternes dels centres làctics, tal com fixa la reglamentació. Són paràmetres higiènic sanitari que incideixen en la qualitat de la llet i en el rendiment de la seva producció

El procés consta de:

< *Els equips de darrera generació garanteixen una analítica exhaustiva, rigorosa i fiable*



RECOLLIDA DE MOSTRES:

Es pren mostra pel seu anàlisi, cada vegada que es recull llet a l'explotació ramadera i també prèvia a la descàrrega de la cisterna en el centre làctic.

* **L'Allic**, disposa d'un servei únic i exclusiu de presa de mostra i recollida diària de totes les mostres de tanc de llet crua, de tots els ramaders de Catalunya.

* La presa de mostra de llet es realitza de manera adequada segons criteris preestablerts, en un envàs estèril i precintat (envàs d'un sol ús) i és identificat mitjançant una etiqueta de codi de barres únic que garanteix la seva confidencialitat i traçabilitat.

* La presa de mostra de llet es realitza en la mateixa granja, en el moment en què es carrega la cister-

Ramaders i industrials tenen amb l'ALLIC una eina imprescindible per garantir la TRAÇABILITAT, la QUALITAT i la SEGURETAT alimentària de la llet i els productes làctics.



Imatge de la sala de recepció i processament de les mostres de llet, a partir de les quals l'ALLIC hi practicarà més de 2,2 milions de determinacions.

na i, el mateix vespre, és transportada al Laboratori per ser analitzada l'endemà.

ANÀLISIS

Al mateix dia de la seva recollida les mostres arriben al Laboratori a on s'emmagatzemen en càmera frigorífica (4°C) per ser analitzades.

Els paràmetres que s'analitzen són els fixats per la reglamentació comunitària:

Paràmetres de qualitat higiènica:

- * Recompte total de bacteries aeròbies mesòfiles (equip Bactoscan)
- * Recompte total de cèl·lules somàtiques (equip Fossomàtic)
- * Anàlisi d'inhibidors de creixement (principalment antibiòtics)

Paràmetres de qualitat química:

- * Paràmetres fisicoquímics: greix, proteïna, lactosa i ESM (equip Milkoscan)
- * Punt de congelació (equip Crioscopi).

AVALUACIÓ DELS RESULTATS

Avaluació dels resultats mitjançant un programa informàtic:

- * Captura on-line del control intern de patrons avaluant l'exactitud i la repetibilitat dels diferents parà-

NOU SERVEI ANALITIC DE L'ALLIC: Anàlisi d'àcids grassos

No tant sols és important la quantitat de greix, sinó també la qualitat.

L'ALLIC disposa d'un equip FT 6000, que determina la composició de la matèria grassa en àcids grassos saturats i insaturats.

Els àcids grassos saturats són àcids grassos amb enllaços simples en la seva cadena, que sovint tenen comportament sòlid a temperatura ambient. Es considera que els greixos formats a partir d'àcids grassos saturats són els responsables de l'aparició del colesterol dit «dolent».

Els àcids grassos insaturats són àcids grassos amb com a mínim un doble enllaç en la seva cadena de carbonis, que sovint tenen comportament líquid a temperatura ambient.

Els àcids grassos amb només un doble enllaç són els que s'anomenen monoinsaturats, entre d'ells el més conegut és l'Àcid oleic; mentre els que en tenen més d'un doble enllaç són els poliinsaturats, els més coneguts són l'Omega-3 (àcid linolènic) i Omega-6 (àcid linoleic). Es considera que els greixos formats a partir d'àcids grassos insaturats són beneficiosos pel cor i pel colesterol dit «bo».

En funció de l'alimentació del bestiar, pot variar la composició de la llet en àcids grassos saturats i insaturats. **És per això que creiem important la necessitat de conèixer la composició de la matèria grassa de la llet en àcids grassos insaturats i saturats, per tal de valorar la seva qualitat.**

metres dels diferents equips.

- * Avaluació estadística dels resultats de les mostres analitzades: desviacions respecte a les mostres anteriors (mitjana mòbil), eliminació de resultats anòmals i investiga-

ció de causes d'error.

TRANSMISSIÓ DE DADES:

- * Diària de dades del servidor a la web ALLIC a on industrials i ramaders tenen accés amb un codi perso-

L'ALLIC compta amb la certificació d'ECPA, que ofereix a les ramaderies de llet, la possibilitat d'acollir-se a la subvenció del Pla de Qualitat de Llet 2010, per aconseguir la certificació «Letra Q»

Detall de la presa de mostres ...



nal les 24 hores del dia.

- * Diària a la base de dades «letra Q»
- * Diària al DAR.
- * Mensual: butlletí de resultats als ramaders amb la mitjana de les mostres corresponents tal com fixa la reglamentació comunitària i «letra Q».

ALTRES ANÀLISIS :

Anàlisis complementaris per la millora integral de la qualitat de la llet i pel compliment dels requisits de qualitat establerts a la GUIA de PRACTIQUES CORRECTES d'HIGIENE.

Control de la potabilitat de l'AIGUA

Per produir llet de qualitat, és fonamental que l'aigua de beguda i de neteja de les instal·lacions sigui potable. La qualitat de l'aigua es pot valorar mitjançant anàlisis específiques que avaluin la :

- * qualitat organolèptica
- * qualitat microbiològica
- * qualitat química

Valoració Microbiològica de la llet de tanc (Mamitis a nivell de tanc):

Analítiques que es realitzen a nivell de la llet del tanc per prevenir i evitar el risc

Aquest control permet conèixer els microorganismes patògens dominants, així com el tipus de mamitis : ambiental o contagiosa

L'anàlisi es realitza sobre la mateixa mostra de tanc utilitzada per l'anàlisi pel pagament per qualitat.

Mamitis individual /Antibiograma : programa d'acord amb el Veterinari de qualitat de llet

L'anàlisi individual de cada quarteró permet la identificació dels microorganismes causants de la mamitis. La

posterior determinació mitjançant un antibiograma permet trobar l'antibiòtic més efectiu. La presa de mostres ha d'anar a càrrec del veterinari o persona qualificada per tal d'assegurar una recollida asèptica de la llet del quarteró.

Anàlisi d'UREA

Els nivells d'urea en la llet ens poden orientar sobre el correcte aprofitament proteic de l'aliment subministrat a la vaca. Un desequilibri pot portar a despeses superiors en alimentació, caigudes de taxes de fertilitat entre un 15 i un 20 % (excés d'urea en l'úter) i una disminució de la resposta immunològica de l'animal produint una baixada en la producció de llet. L'anàlisi es realitza sobre la mateixa mostra de tanc utilitzada per l'anàlisi pel pagament per qualitat.

ALTRES SERVEIS : ECPA

L'ALLIC compta amb la certificació d' ECPA (Entitat de Certificació UNE-EN 45011), que ofereix a les explotacions ramaderes de llet la possibilitat d'acollir-se a la subvenció del Pla de Qualitat de Llet 2010, per aconseguir la certificació de la Qualitat de la llet. Per el sector productor es certifica el producte que s'identifica amb el logos «Letra Q» a l'envàs final.

**ASSOCIACIÓ
INTERPROFESSIONAL
LLETERA DE CATALUNYA
(ALLIC)
Ctra. Vilassar a Cabrils, s/n
8348-CABRILS**

**Telef : 93 750 88 56
Fax : 93 750 89 53
a/e: allic@allic.org**