

Para el 2020 se producirán 500.000 litros de leche de búfala al día



Para 2020 se tiene proyectado que Colombia tenga un millón de cabezas de búfalo, lo que representará una producción de 500.000 litros de leche diaria y 9.660 toneladas de carne anual para la industria formal.

Así lo aseguró Alba Lucía Suárez, directora ejecutiva de la Asociación Colombiana de Criadores de Búfalos (*Asobúfalos*), quien señaló que 110.000 búfalas en ordeño dieron 350.000 litros de leche diarios, en 2016.

Igualmente, la funcionaria destacó que la oferta bufalina está creciendo un 20% anual y que los productos derivados de este animal son muy apetecidos en el exterior.

En este sentido, Alba Lucía Suárez afirmó que el producto más solicitado en el mercado extranjero es el queso mozzarella de búfala.

Estados Unidos, Cuba y Chile son mercados ya establecidos. México y Canadá abrieron sus puertas recientemente a productos provenientes de este animal. Igualmente, la genética de los especímenes colombianos es exportada a Costa Rica, Ecuador y Venezuela.

“La actividad bufalina ha venido evolucionando en los últimos años por lo que los ganaderos están invirtiendo en infraestructura y tecnología para producir los mejores productos derivados”, afirmó Alba Lucía Suárez.

Alejandro Gómez, gerente de Dibúfala, empresa ubicada en El Rosal, Cundinamarca, produce queso y yogurt de búfala desde 2009. En la actualidad, la compañía exporta 25 toneladas de estos productos al mes a Chile y Estados Unidos. Durante 2016 produjeron

Para el 2020 se producirán 500.000 litros de leche de búfala al día

200 toneladas de queso. Cuentan con 3.000 cabezas, las cuales dan 5,2 litros de leche cada una, para un total de 15.600 litros diarios.

Para el gerente, los mercados potenciales están en los países donde la comida es gourmet e inclinada a consumir productos orgánicos como España y Rusia.

“El mercado nacional ha estado difícil. Las ventas en Colombia han crecido, pero no han sido muy grandes. En cambio las exportaciones tienen un crecimiento aceptable por lo que es un producto innovador”, indicó Alejandro Gómez.

Igualmente, resaltó el altísimo valor nutricional y las características de sabor y textura de los derivados lácteos. La leche de búfala en el país es producida bajo condiciones climáticas ideales, lo que hace que los productos se destaquen a nivel internacional.

De acuerdo con el censo realizado por el Instituto Nacional Agropecuario, el país tiene una población bufalina de 248.893 animales. Se concentran en los departamentos de Córdoba (26,18%), Antioquia (21,56%), Santander (11,30%), Magdalena (7,03%) y Sucre (6,32%) que agrupan 72,39% de la población nacional.

EL CUERO ES OTRO BENEFICIO

El cuero del búfalo tiene un grosor de 7 a 10 mm, flexible y resistente y con un grabado granulado difícilmente imitado. Es una piel homogénea y permite obtener dos descarnes. Excelente para la



manufactura pesada con mayor resistencia a la tracción, al desgarramiento y al estallido. Se usa para estriberas de polo y para junta de motores, para suelas, cinturones, monturas, bandas y cinchas, tapizados y maletas pesadas. La piel del búfalo es muy apreciada en el mundo de la moda. También es usada para tapizado de autos de lujo. Los búfalos son capaces de mover seis veces su peso vivo, por lo que también son útiles para el trabajo.



“La actividad bufalina ha venido evolucionando en los últimos años. Por lo que los ganaderos están invirtiendo en infraestructura”.

Alba Lucía Suárez

Directora ejecutiva de Asobúfalos

Fuente:

Periódico Agronegocios

Autor: José González Bell

<http://www.agronegocios.co/noticia/para-2020-se-producira-500000-litros-de-leche-de-bufalo-en-el-dia>