



CARACTERIZACIÓN DE LOS SUEROS GRAN CANARIA 2023

INTRODUCCIÓN

Para la caracterización del suero de leche, tabefe y/o tabique se han tomado muestras en queserías artesanales e industriales presentes en la isla de Gran Canaria. Las muestras se han entregado en el Laboratorio Agroalimentario y Fitopatológico del Cabildo de Gran Canaria. La leche procede de ganado caprino, ovino y bovino. En total se han analizado 8 muestras de suero.

OBJETIVO

El objetivo de este trabajo es caracterizar los diferentes tipos de sueros según su procedencia y trasladar dicha información a aquellos agricultores que estén interesados en su uso.



GANADERÍA

RESULTADOS

Los resultados obtenidos de los informes de análisis se pueden consultar en las siguientes tablas:

RESULTADOS DE TODAS LAS MUESTRAS

Parámetro	M1	M2	M3	M4	M5	M6*	M7	M8
Nitrógeno gr/L	1,8	3	2	1,9	1,4	1,4	2,5	1,9
P2O5 gr/L	1	1,4	1,2	1,2	1	0,9	0,9	1,1
K2O gr/L	1,8	1,9	2,3	2,2	2	1,9	1,6	2,1
CaO gr/L	0,6	0,5	0,4	0,4	0,5	0,6	0,6	0,4
MgO gr/L	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1
Na gr/L	0,5	0,5	0,7	0,4	0,4	0,7	0,9	0,5
pH	4,5	4,2	4,3	5,2	4,5	4,4	4,5	4,4
C.E dS/m	6,9	6,67	9,34	7,09	7,13	8,3	7,12	7,23
B mg/L	0,2	0,3	0,3	0,4	0,3	0,4	0,4	0,2
Cu mg/L	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3	<0,3
Fe mg/L	1	1	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2
Mn mg/L	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1
Zn mg/L	<0,2	1	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2	<0,2
Mat. orgánica gr/L	60,9	64,5	73,1	90,3	49,1	54,7	54,5	55,3
	Origen cabra				Origen mezcla			

*Quesería industrial

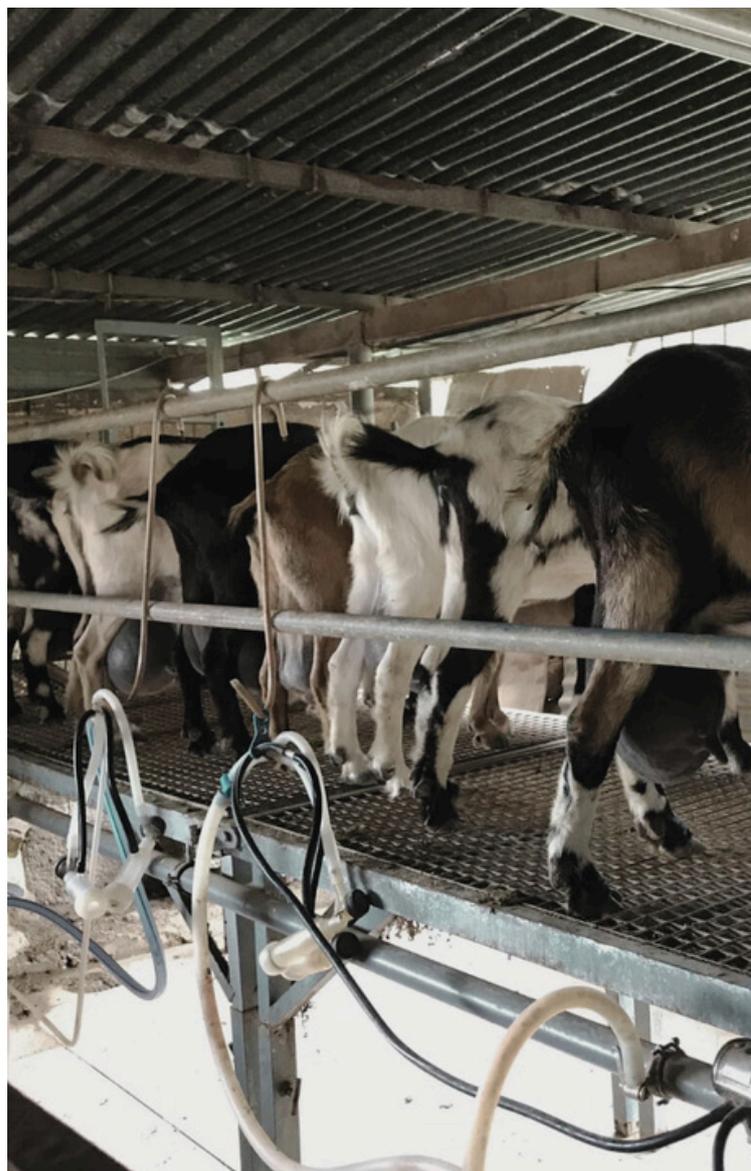
VALORES MEDIOS SEGÚN ORIGEN DE LA LECHE

ORIGEN: CABRA		ORIGEN: MEZCLA	
Parámetro	Media	Parámetro	Media
Nitrógeno gr/L	2,30	Nitrógeno gr/L	1,80
P205 gr/L	1,27	P205 gr/L	0,98
K20 gr/L	2,13	K20 gr/L	1,90
CaO gr/L	0,43	CaO gr/L	0,53
MgO gr/L	0,10	MgO gr/L	0,13
Na gr/L	0,53	Na gr/L	0,63
pH	4,57	pH	4,45
C.E dS/m	7,70	C.E dS/m	7,45
B mg/L	0,33	B mg/L	0,33
Cu mg/L	<0,3	Cu mg/L	<0,3
Fe mg/L	<0,2	Fe mg/L	<0,2
Mn mg/L	<0,1	Mn mg/L	<0,1
Zn mg/L	<0,2	Zn mg/L	<0,2
Mat. orgánica gr/L	75,97	Mat. orgánica gr/L	53,4

CONCLUSIONES

Una vez analizados los datos de las 8 muestras de suero de leche estudiadas en este ensayo, se puede concluir que:

1. **El suero de leche procedente de ganado caprino aporta mayor cantidad de nitrógeno, fósforo, potasio, hierro y materia orgánica** que los sueros de leche procedente de mezcla.
2. Las cantidades de **calcio, magnesio, sodio, pH, C.E** son similares en ambos casos.
3. Por su **alto valor de C.E, no es recomendable su uso con aguas cuya conductividad eléctrica se encuentre en los límites máximos aceptables para el cultivo.**
4. **No existe diferencia** significativa entre el material obtenido en quesería industrial y queserías artesanales.
5. Se recomienda **consultar al personal técnico** las condiciones de manejo.



MODO DE USO

Siempre rebajado en agua y a través de sistema de riego por goteo, aspersión y fumigación. Se permite su uso en cualquier cultivo.

DOSIS ORIENTATIVA

Aspersión: 15 - 40 litros / 1.000
Goteo: 3-6 cc / gotero.
Fumigación: 5 % (50 cc/litro).

BIBLIOGRAFÍA

Navarro, N.; Nuez, D. (2010). Manual de uso de purines y suero en la agricultura.



**CONSEJERÍA
DE SECTOR PRIMARIO,
SOBERANÍA
ALIMENTARIA Y
SEGURIDAD HÍDRICA**

