



NOMBRE DE ALUMNA: ALONDRA ABADÍA BRAVO

NOMBRE DEL PROFESOR: SERGIO CHONG VELÁZQUEZ

NOMBRE DE LA MATERIA: PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE
LECHE

NOMBRE DEL TRABAJO: PRODUCCIÓN DE LECHE DE CABRA

GRUPO: 9°

INTRODUCCIÓN

Se tiene estimado que existe una población mundial de 879.7 millones de cabezas de ganado caprino, con una producción de leche de 15.5 millones de toneladas. Aunque la producción de leche de cabra es menor que la de vaca (1.8 % vs 86.9 %, respectivamente), su aportación para el consumo humano es importante principalmente en los países en desarrollo.

Precisa de la organización del rebaño y del conocimiento de la fisiología de la glándula mamaria para obtener altas producciones. Tanto el ordeño, como la alimentación, son las operaciones más importantes en la producción de leche caprina.

DESARROLLO

Las cabras son animales muy persistentes en la producción de leche. Se conoce, que cuando existe cierto desarrollo en el programa productivo se alcanzan lactancias de un año o más. Las glándulas mamarias de la cabras son muy eficientes y difieren mucho de las vacas y ovejas. La leche cisternal es alrededor del 70%, por lo que resulta conveniente que el vaciado de la ubre se realice al menos dos veces al día. Por tanto, si se establece un doble ordeño hay que considerar como mínimo un intervalo de 8 horas entre cada ordeño.

La composición de la leche determina su calidad nutritiva, su valor como materia prima para fabricar productos alimenticios y muchas de sus propiedades. La composición de la leche de cabra y oveja son similares, pero la leche de oveja contiene más grasa, sólidos no grasos, proteínas, caseína, proteínas del suero y cenizas. Los sólidos totales en la leche de cabra varían en un rango entre 12 y 18%.

La grasa de la leche de cabra tiene dos características importantes en la elaboración de productos de la leche. La primera de ellas es el tamaño de los glóbulos de grasa en la leche de cabra en comparación con los de la leche de vaca. En la de cabra hay una mayor proporción de glóbulos de grasa de menos de 5 μm (80 %), mientras que en la de vaca la proporción es de un 60 %.

El ordeño se hará siempre a fondo. Esto propicia que la ubre comience a secretar leche inmediatamente para el próximo ordeño. Es importante que se realice siempre

por la misma persona, a una hora determinada y evitar elementos estresantes como perros, ruidos y golpes.

Rutina del ordeño

Lavado. Antes de ordeñar se debe limpiar la ubre con un paño suave y húmedo, posteriormente, secar. Es un método profiláctico que contribuye a la bajada de la leche.

Despunte. Es el punto de partida para el diagnóstico precoz de la mastitis. Uno o dos minutos después de esta operación, se elimina el primer chorro.

Ordeño. Se continua el ordeño a mano llena, nunca a dedo partido, pues este último es responsable de traumas e infecciones. Es costumbre de muchos criadores realizar el ordeño por detrás de la cabra argumentando que impide los accidentes y las deformaciones en las ubres.

Desinfección. Al finalizar se desinfectan los pezones con una solución de yodo 2%. Es importante escurrir toda la leche para evitar mastitis por contaminación de leche remanente en la cisterna del pezón. La desinfección final cumple 3 objetivos:

1. eliminar la gota colgante
2. crear una película protectora en el pezón
3. producir la contracción del esfínter del pezón dada la diferencia de temperatura entre el desinfectante y el pezón. De no contar con el desinfectante se hará con agua sola.

Principales razas lecheras (cabras)

1. Anglo Nubia
2. Alpina
3. Toggenburg
4. Saanen

Las proteínas de la leche de cabra son los componentes de la leche más importantes desde el punto de vista nutritivo. La leche de cabra de cabra tiene dos fracciones proteicas. La primera de ellas son las caseínas (cuadro 5), que constituyen más del 80% de la proteína total, y la segunda fracción la constituyen las proteínas séricas o del suero.