



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE LECHE**

**MATERIA**

**SERGIO CHONG VELAZQUEZ**

**DOCENTE**

**CUADRO SINOPTICO**

**TRABAJO**

**RICARDO LUIS CALDERON**

**ALUMNO**

**MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**

**LICENCIATURA**

**11 DE JULIO DEL 2020, TAPACHULA, CHIAPAS**

## PRODUCCIÓN DE LECHE DE CABRA.

Por regla general puede decirse que la leche de cabra es un líquido de color blanco mate y ligeramente viscoso, cuya composición y características físico-químicas varían sensiblemente. Entre los factores que contribuyen a estas variaciones se tiene: la raza, alimentación, estación del año, condiciones ambientales, localidad, estado de lactación, y salud de la ubre.

Aun cuando las características y composición de la leche varían, se admiten valores medios o aceptables para considerarla de buena calidad. Las características físicas de la leche de cabra, oveja y vaca se muestran en el, con fines de comparación se utiliza la leche de vaca y en ocasiones la de oveja como referencia. La densidad o gravedad específica es una forma de expresar el peso de una unidad de volumen dada.

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, oveja, vaca y mujer se muestra en el Cuadro 3. 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%.

El contenido y composición de la grasa es la variable más cuantificada y cualificada de los componentes de la leche de cabra, en términos de costo y características nutritivas. En este sentido, la grasa de la leche de cabra está ligada al rendimiento de queso (por kilogramo de leche), firmeza, así como en el color y el sabor de los productos lácteos.

El principal componente de la grasa de leche son los triglicéridos (cerca al 98 %); además de, fosfolípidos, digliceróles, monogliceróles y ésteres de colesterol. 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  $\mu\text{m}$  (80 %), mientras que en la de vaca la proporción es de un 60%.

La segunda característica esta dada por los triglicéridos (ácidos grasos) presentes en la leche de cabra. Ya que contiene una mayor proporción de ácidos grasos de cadena corta y media que la leche de vaca.