



Universidad del sureste



Nombre de la materia: producción sustentable de leche

Catedrático: Sergio Chong Velásquez

Carrera: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Grado: 9º cuatrimestre

Alumno: Daniel Juárez Bravo

Fecha de realización: 13/julio/2020

Leche de cabra.

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.

La población de caprinos en México es de 8.9 millones de. Casi dos terceras partes de se concentran en las zonas áridas y semiáridas.

Los estados con mayor población caprina son: Puebla (15.7 %), Oaxaca (13.02 %), San Luis Potosí (8.2%), Guerrero (7.58 %), Coahuila (6.94 %) y Zacatecas (6.2 %).

El tamaño de los rebaños es muy variable, pero predominan las explotaciones menores a 30 cabras (INEGI, 2008). La leche de cabra contribuye de una manera modesta a la producción nacional de leche, con una producción nacional de 170 millones de litros de leche al año.

La mayor parte de la actividad caprina nacional se lleva a cabo en zonas agrícolas marginales y en agostaderos. Gran parte de las unidades de producción son de tipo extensivo y en la mayoría de los casos orientados a la producción de carne.

Biológico: Es una sustancia segregada por la glándula mamaria de la hembra de los mamíferos con la finalidad de nutrir a las crías.

Legal: Producto del ordeño de un mamífero sano y que no representa un peligro para el consumo humano.

Técnico: Sistema en equilibrio, constituido por tres subsistemas dispersos: solución: (los minerales y carbohidratos), emulsión (compuestos grasos) y suspensión (compuestos proteicos).

Según la NORMA Oficial Mexicana **NOM-121-SSA1-1994**, la leche para consumo humano se define como: el producto proveniente de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, o de otras especies animales.

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.

Aun cuando las características y composición de la leche varían, se admiten valores medios o aceptables para considerarla de buena calidad.

En el caso de la leche de cabra cuya

gravedad específica varia de 1.029 a 1.039, significa que pesa 1.029 a 1039 Kg. por cada litro a 20° C de temperatura. Rangos inferiores indican que probablemente se le añadió agua o enfermedades de la ubre.

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.

La lactosa es el principal carbohidrato de la leche y representa cerca del 44 %. Aunque, la leche de cabra contiene menos lactosa que la de vaca.

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.

El contenido de minerales de la leche de cabra y oveja son muy superiores a los que contiene la leche humana (Cuadro 7), y ligeramente mayores a los de la leche de vaca (Jandal et al., 1996), y se distinguen por sus altos contenidos de cloro y potasio y bajos contenidos de sodio.