



**Nombre de alumnos: Alexi Álvarez
López**

**Nombre del profesor: Sergio Chong
Velázquez**

**Nombre del trabajo: Producción
leche cabras**

PASIÓN POR EDUCAR

**Materia: Producción sustentable de
leche**

Grado: 9° cuatrimestre

Grupo: U M.V.Z

La marginalidad de los sistemas de producción campesina y en especial de caprinos, se caracteriza por la ausencia de prácticas para dar valor agregado a los productos generados. En ellos, la racionalidad de las familias para incrementar sus ingresos, es la de contar con un mayor número de animales, en lugar de manejar un menor número de animales y obtener de ellos una mayor productividad. En ambos casos se requiere de tecnología accesible a las circunstancias ecológicas y socioeconómicas, así como de los mercados donde se comercialicen los productos.

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. Se excluye el producto obtenido 15 días antes del parto y 5 días después de éste o cuando tenga calostro. La leche de cabra es de color blanco, comparado con la de bovino que es de color amarillento, es ligeramente alcalina y presenta un sabor muy característico.

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.

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 %.

La segunda característica está 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 (Jandal et al., 1996, Slačanac et al., 2010), entre estos el: butírico (C4:0), caproico (C6:0), caprílico (C8:0) y cáprico (C10:0) (Lucas et al., 2006).

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

La baja fracción de α -caseína en la leche de cabra convierte a la β -caseína en la proteína más abundante de la leche de cabra. La leche de cabra y vaca no difieren significativamente en lo concerniente al porcentaje de proteína, sin embargo, las micelas de la caseína de la leche de vaca son pequeñas (60-80 nm) cuando se comparan con las micelas de la caseína de la leche de cabra (100-200 nm).

Las proteínas séricas representan del 13 al 17 % de la proteína total de la leche de cabra. Más que diferencias en la composición de la proteína de la leche de vaca y cabra, se han reportado mayores niveles en seis de diez aminoácidos esenciales en la leche de cabra. Los aminoácidos que se encuentran en mayor proporción, juegan un papel preponderante en el mejoramiento de la visión, funciones cardiacas y cerebrales, desintoxicación y asimilación de los ácidos grasos.

