



“Universidad del Sureste”

Turno matutino.

Zootecnia de ovinos y caprinos.

“Producción ovina.”

Presenta:

Yadira Barrios López

Séptimo Cuatrimestre ‘U’.

Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Catedrático:

MVZ. Sergio Chong Velázquez

Jueves 24 de septiembre de 2020

Tapachula, Chiapas, México.

Producción ovina

Los ovinos son una especie productiva de la cual el hombre, desde la prehistoria, ha obtenido alimento y vestido a partir de los productos que se obtienen de ellos, tales como: carne, lana, leche y pieles.

Producción de carne.

La carne de ovino contiene sustancias nutritivas necesarias para la alimentación humana, y su calidad depende de las características químicas (agua, grasa, sales minerales, proteína, carbohidratos).

Producción de lana.

La fibra de lana es una escleroproteína del tipo de la queratina, de forma casi cilíndrica. El vellón es, la cobertura total de fibras del ovino.

Clasificación

- lana fina.
- lana media.
- lana cruza.
- lana alfombra o carpetas.

Producción de leche.

La leche de oveja es de un olor y sabor característico muy fuerte y está, casi exclusivamente, destinada para la producción de queso, por sus mayores características organolépticas, nutricionales y su alto contenido de sólidos, a diferencia de otras leches

Tipos de leche

- Leche cruda.
- Leche pasteurizada.
- Leche descremada.

Subproducto de la leche

- Queso
- Yogurt.
- Crema.
- Nata.

Producción de pieles.

La piel está constituida por dos capas: epidermis y dermis. En los ovinos, la región central de la piel (dorso lumbar, grupa y espalda) es la de mayor valor. La piel del cuello es más débil y arrugada, y en los flancos es de estructura más irregular y más delgada, por lo que estas zonas valen menos en la industria peletera.