



Nombre del alumno:

Carlos Alberto Trujillo Díaz

Nombre del profesor:

Ing. Abel Estrada Dichi

Licenciatura:

Medicina Veterinaria y Zootecnia

Materia:

PASIÓN POR EDUCAR

Producción sustentable de leche

Nombre del trabajo:

Ensayo

Ocosingo, Chiapas a 18 de mayo de 2021.

“Factores que determinen la calidad de la leche”.

El ordeño es una actividad del sector pecuario, que consiste en la extracción de leche de las glándulas mamarias, llamadas ubres, habitualmente del ganado vacuno. La leche es un producto que forma parte de la alimentación humana y es base de numerosos productos lácteos, como la mantequilla, el queso, la crema, el quesillo y el yogur, entre otros.

Pero ésta tiene que pasar por un proceso de evaluación para poder ser calificada como leche de calidad y ser aprobada para el consumo en el mercado.

¿Cómo se evalúa la calidad de la leche?

1. Determinando la concentración de cada componente, ejemplo: la materia grasa butirométrica y/o proteínas.
2. Midiendo la densidad (1028 a 1035 gr/ltr)
3. Midiendo el punto de congelación (-0,53 a -0,55).
4. Detectando la presencia de neutralizantes, inhibidores y/o antibióticos. A través de la determinación de acidez se obtiene una idea de la composición de la leche, pero esto está fuertemente condicionado por la calidad higiénica de la misma.
5. La acidez normal de la leche varía entre 13 y 17%.
6. La prueba de alcohol, que debe dar negativa (es decir no cortar) es un indicador indirecto de la acidez y también de otras características composicionales de la leche.
7. La calidad higiénica de la leche puede medirse a través de:
 - a. La prueba del lactofiltro (en desuso).
 - b. La prueba de la reductasa.
8. El recuento total de gérmenes presentes en la leche, es el indicador por excelencia, de la calidad higiénica de la leche (aunque también esté ligado al estado sanitario del animal). Los resultados de este análisis se expresan en Unidades Formadoras de Colonias por ml. de leche (UFC/ml) o gérmenes por mililitros.

¿Qué hacer para obtener leche de buena calidad?

1. Realizar una correcta rutina de ordeño, en instalaciones adecuadas.
2. Manejar con sumo cuidado la leche producida.
3. No adicionar ninguna sustancia extraña a la leche.
4. Lograr una alimentación adecuada en cantidad y calidad.
5. Hacer un correcto manejo sanitario y reproductivo.

Factores que determinen la calidad de la leche.

Tener una leche de calidad es la única forma de poder obtener productos lácteos en cantidad y calidad competitivos en el mercado interno y externo. Se entiende por leche de calidad a la que proviene de vacas sanas, bien alimentadas y que reúne las siguientes características:

1. Grasa butirosa: Debemos tener en cuenta que la grasa es el componente más variable dentro de los sólidos totales de la leche.
2. Lactosa: Es el componente menos variable dentro de los sólidos que componen la leche. El volumen de leche producido diariamente depende de la cantidad de lactosa sintetizada en la glándula mamaria.
3. Proteínas: El mayor porcentaje de proteínas que constituyen la leche es sintetizado en la glándula mamaria, constituyendo la caseína entre el 70 y el 75% de las proteínas totales de la leche.

Conclusión

Es importante mencionar que los procedimientos para mejorar la calidad de la leche en los ranchos son complejos que requiere del esfuerzo conjunto de todos los sectores relacionados. Es así, que se deben implementar programas que incluyan los conceptos presentados, lo que, contribuirá para estimular el conocimiento y el procedimiento para mejorar la calidad de la leche que es imprescindible para el desarrollo de la producción pecuaria y su mantenimiento como actividad económica viable y lucrativa, así como, de la más alta relevancia para la salud pública.