

LECHE

Propiedades y Características físico-químicas de la leche.

- PH, acidez { la leche de vaca comprende un pH de 6.5 a 6.8
- Densidad { una leche sobre tender densidad baja, los valores medios oscilan entre 1,028 a 1,36 a 20°C
- Punto de congelación { el punto de congelación fracción es de entre -0,54 a -0,59 °C.

Composición Químicas de la leche

- Asucar: U. medio 4.8 L. 4.5-5.5
- Grasa: U. medio 3.7 L. 3.5-4.0
- Proteínas: U. medio 3.2 L. 2.9-4.0
- sales minerales: U. medio 0.7-1.0 L. 0.7-1.0

Proteínas

- caseínas { son moléculas de gran tamaño que contienen un gran % de aminoácidos, entre los cuales los más imp. ácidos glutámico, leucino, prolino.
- Proteínas del suero { proteínas que quedan en solución cuando el pH de la leche se lleva más a 4.3

Hidratos de carbono

- Lactosa { es un hidrato que puede encontrarse en la leche. Valor medio de 28-30 g/l en el colostro de 45-50 g/l
- oligosacáridos { constituyentes formados por combinación de cinco monosacáridos dife. : galactosa, glucosa, ácido glucónico.

materia Grasa.

- Composición estructural { está constituida por lípidos + sereno fracción insaponificable.
- composición en ácidos grasos { es rica en grasas de cadena corta + media (C10-C14) lo que facilita su digestión

minerales y sales de la leche

- macroelementos { sales de la leche: cloruro, fosfatos, citratos de potasio, calcio, sodio + magnesio
- oligoelementos { Regulan de la alimentación, en gran medida animal: Aluminio, Zinc, manganeso, hierro, cobre.

Vitaminas de la leche

- son sostenidas orgánicas esenciales por el desarrollo de la vida + deben ser aportados por los alimentos de la leche.

revisado.