Universidad del sureste

Sergio velazquez Chong

Producción sustentable de leche

Ensayo

Blanca samahi perez perez

Introducción

Las primeras cabras llegaron a América, hace ya más de 400 años, este ganado se adaptó muy bien en el territorio nacional y pronto mostró cuan rentable era esta actividad.

La crianza del ganado caprino en México, encuentra su rentabilidad en la producción de carne que se destina para venta y consumo, asimismo, en la producción de leche de cabra tanto para consumo humano como para elaboración de quesos y dulces.

Desarrollo

Saanen

Raza lechera. Es de origen Suizo. En lo referente a sus características es de color blanco, pelaje corto, puede haber manchas negras en la ubre, orejas, ojos y nariz, orejas cortas, erectas, cuernos pequeños en forma de sable o bien pueden ser mochos. Tiene período de lactación de largo (600-1000 litros, de 4-6 litros diarios), lo que le trajo gran difusión dentro de las razas caprinas.

Tiene gran precocidad, desarrollo y rusticidad. La alzada en hembras es de 75-85 cm siendo su peso de 50-70 Kg y en machos 85-90 cm de alzada y un peso de 100 kg. El cabrito al nacer pesa 3,5 kg. Los puros seleccionados son mochos. Se adaptan a climas templados-templado frío.

Toggenburg

Raza lechera. Origen suizo. Sus características son: orejas cortas, erectas, cuernos pequeños en forma de sable o bien mochas. Presenta una grupa ancha, cola baya clara la frente, orejas y patas blancas. Supera los 700 litros durante la lactancia, con 3-4 litros diarios. Tiene una alzada de 75-85 cm. El peso de la hembra es de50-60 Kg y el del macho adulto 85-90 kg. El cabrito pesa al nacer 3,5 Kg

Se adapta a clima templado-templado frío.

Alpina Francesa

Raza Doble propósito. Hay una correlación entre producción de carne y leche. En cuanto a las características: Alta rusticidad y adaptabilidad, orejas cortas, erectas. El macho tiene la ornamenta desarrollada y las hembras son mochas. Los machos pueden llegar a pesar los 100 Kg y las hembras 76 kg.

Se adapta a climas templado-templado frío

Murciana

Raza lechera por excelencia. Originaria de Granada (España). En cuanto a las características es de color negro brillante, algunas de color gris o gris oscuro, orejas cortas, erectas, cuernos pequeños en forma de sable o bien pueden ser mochas. Produce entre 600-700 litros durante la lactancia y de 3-4 litros diarios. Peso del macho adulto 70-75 Kg y las hembras 45-50 Kg

Se adapta a climas templado- templado frío.

Anglo Nubian

Raza lechera. El origen es Inglaterra. En cuanto a las características: es de orejas largas, con o sin cuernos. Tiene una producción láctea de 700 litros por lactancia con un porcentaje de grasa del 4-4,5%. El peso de los machos adultos es de 75-80 Kg. y el de las hembras 55-60 Kg.

Mohair Angora

Raza peletera. Producción de fibra de 2 Kg./ animal. Originaria de Turquía. El macho pesa 50-55 Kg. y la hembra 35-40 Kg. Se adapta a clima subtropical.

Conclusión

Proteína láctea: Las proteínas de la leche se originan por síntesis a nivel de la GM y también por el paso de algunas proteínas de la sangre mediante un proceso de difusión. Las proteínas específi cas son sintetizadas a partir de la captación de aminoácidos sanguíneos; aminoácidos que provienen esencialmente de la digestión de la proteína bacteriana y de la proteína pasante al intestino, es decir, que no se degradan a nivel ruminal (PND). A su vez, cabe mencionar que la alimentación animal es la fuente de nutrientes que poseen las bacterias para poder generar su propia proteína (Bickerstaffe et al., 1974). Lactosa: La lactosa, o azúcar de la leche, se origina a partir de la glucosa disponible que llega la GM por medio de sus sistemas enzimáticos. La lactosa a su vez, además de estar presente en la leche resulta ser el factor que limita su producción; ya que se comporta como "la válvula" que regula la cantidad de agua que se arrastra dentro del alveolo y por lo tanto el volumen de leche producido (Bickerstaffe et al., 1974). Figura 15: Eso mulos involucrados en la eyección de la leche. 40 Lechería Caprina Grasa láctea: La grasa de la leche está compuesta por más de 400 ácidos grasos de diversos orígenes: algunos son sintetizados por bacterias ruminales que utilizan como insumo los nutrientes aportados, mientras que otros se originan a nivel de GM a partir de precursores que llegan a través de la sangre