

Precusores de los constituyentes más importantes de la leche

Componentes

Proviene del torrente sanguíneo y penetra al líquido extracelular entre los capilares y las células epiteliales de la glándula mamaria

Una vez que los individuos son reclutados, pasan a ser parte de la organización en cuestión de los últimos años ante las hipótesis de conflicto que tiene el país

Son captados del fluido extracelular a través de la membrana baso- lateral de la célula epitelial. Una vez dentro de la célula, los precursores entran a la vía sintética adecuada

Los principales sustratos extraídos de la sangre por la glándula mamaria en lactación incluyen la glucosa, los aminoácidos, los ácidos grasos, el β -hidroxibutirato, y las sales minerales

Transportador de glucosa

Esto sugiere que el transporte de la glucosa a través de la membrana plasmática normalmente no es un factor limitante en la producción de leche.

El transportador de glucosa a partir del citoplasma de la célula hacia el aparato de Golgi tiene una gran capacidad, a diferencia del transportador de glucosa a través de la membrana de Golgi que es limitada

La lactosa es relativamente insensible a los cambios en la dieta de las vacas, con excepción de las vacas subalimentadas donde se observa una disminución ligera de la lactosa.

Características de la grasa de la leche

La leche de las vacas contiene de 3.5 a 5% de grasa; aproximadamente 97 a 98% son triglicéridos (también conocidos como triacilglicérolos o triacilglicéridos), y los fosfolípidos constituyen un 1%

El ácido palmítico (C16:0), y el ácido oleico (C18:1 Δ 9), son los principales ácidos grasos de la grasa de la leche. También, la grasa de la leche contiene niveles bajos de ácidos grasos de cadena corta (C12 y menos)

Puesto que los resultados de muchos experimentos indican que la infusión de glucosa, incrementando la glucosa sanguínea, no incrementa la producción de leche