

# 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  $\beta$ -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 $\Delta$ 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