

# UDS

## Mi Universidad

**DAYANNE VAZQUEZ OLIVO.**

**TEMA: PRODUCCIÓN DE LECHE DE CABRA.**

**3ER PARCIAL.**

**PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE LECHE.**

**MVZ. SERGIO CHONG VELAZQUEZ.**

**LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y  
ZOOTECNIA.**

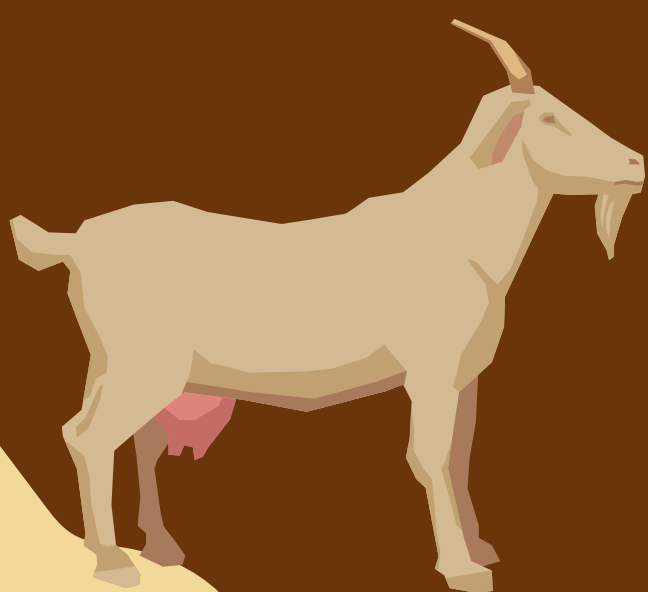
**9NO CUATRIMESTRE.**

**TAPACHULA CHIAPAS, DOMINGO 09/07/2023.**



# PRODUCCIÓN DE LECHE CABRÁ

La explotación de la cabra de leche se ha escogido como una de las opciones que permite mantener la presencia del hombre en el medio rural y generar alimentos de alta calidad. Los productos lácticos y cárnicos muestran elevada digestibilidad y alto valor nutritivo, destacando su aporte proteico y su riqueza en calcio y vitaminas.



En las cabras lecheras, la lactancia requiere de cuidadosa alimentación para permitir una producción adecuada y evitar que la cabra resista de malnutrición. En este caso es necesario aumentar el contenido proteico, utilizando complementos alimenticios como bloques de urea, sales minerales y vitaminas para que el animal pueda utilizar eficientemente el heno y los desechos de cosecha.

En la ordeña por la mañana y tarde, se debe proporcionar 300 gramos de concentrado con 12 por ciento de proteína y 2.8 mega calorías por cabra por cada litro de leche producida en cada ordeña, y suspenderlo cuando la cabra llega a producir menor o igual a 1.5 litros. Para un buen manejo del ganado, se recomienda identificar al animal con arete, desparasitar dos veces por año contra parásitos internos y externos, un previo análisis de heces, y vacunar dos veces por año.



La leche de cabra es una excelente fuente alimenticia y uno de los alimentos más nutritivos del mundo.



Es una buena alternativa para la leche normal, y se puede usar en licuados, postres, natillas y batidos, o en cualquier receta o bebida que lleve leche. La leche de cabra es rica en proteínas, potasio, calcio y vitamina D.

# PRODUCCIÓN DE LECHE

# CABRÁ

La leche de cabra se utiliza para hacer muchos tipos de quesos diferentes y una variedad de dulces congelados. Algunos quesos de cabra disponibles en las principales tiendas de comestibles son el feta, el chèvre, el requesón, el brie, la mozzarella, el Bonne Bouche (de Vermont) y el Humboldt Fog (de California).



La leche de cabra fermentada está disponible en forma de yogur y kéfir. Ambos son fuentes de probióticos, algunos de los cuales podrían ayudar a estimular una función digestiva saludable.

El kéfir es similar al yogur y a veces se lo denomina leche de champán.

El yogur puede prepararse con leche entera o con bajo contenido de grasa, y está disponible en muchos sabores.

## ¿LO SABÍAS?

La leche de cabra se utiliza en productos para el cuidado de la piel y el cabello y en cosméticos como geles, lociones, cremas, protectores solares, detergentes, jabones, lápices labiales, pigmentos para los ojos, champú y maquillaje de base.

- La leche de cabra es un excelente humectante, en especial para los labios.

