

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TOXICOLOGÍA

INFOGRAFÍA "CONTAMINANTES DE LA
LECHE"

DOCENTE: ITALIA YAMILETH HERNANDEZ
FIGUERORA



ALUMNA: VALENTINA DIAZ ZEQUEDA

TERCER CUATRIMESTRE

08 JUNIO 2023



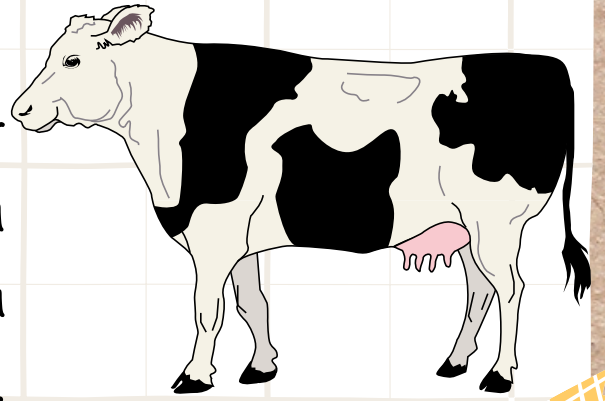


CONTAMINANTES

de la leche de vaca

LECHE

Es un líquido de color blanco amarillento que ha adquirido gran importancia en la alimentación humana.

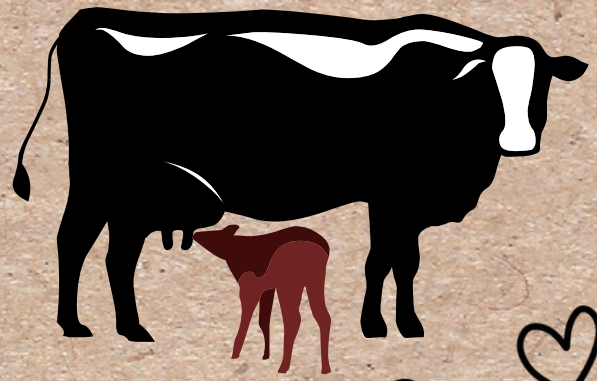


CONTAMINANTES

- Plaguicidas
- Antibióticos
- Sulfonamidas
- Nitrofuranos
- Fasciolicidas
- Metales pesados
- Micotoxinas
- Bifenilos policlorados
- Bibenzo-p-dioxinas
- Bibenzofuranos
- policlorados



“No producen leche por ser vacas, producen leche por ser madres”

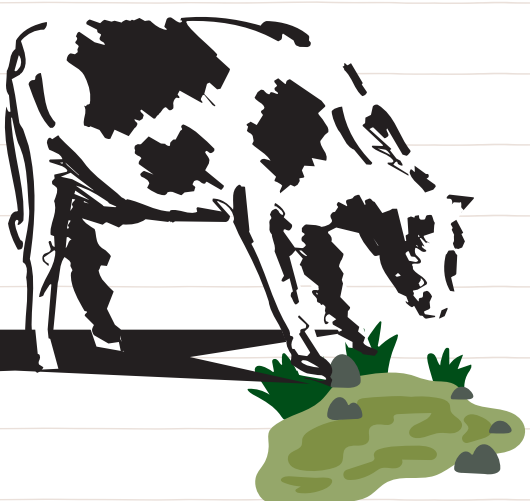


MICROORGANISMOS

- Salmonella
- E. coli
- Campylobacter
- Estafilococo dorado
- Yersinia
- Brucella
- Coxiella
- Listeria



La leche puede contaminarse cuando los animales lecheros consumen piensos o agua que contienen sustancias químicas, otra de las causas de contaminación puede ser el control inadecuado del equipo, el entorno y las instalaciones de almacenamiento de la leche.



CONCLUSIÓN

La leche es un principal alimento que consume el ser humano, la ventaja de este producto es que se pueden sacar derivados como en el caso de los quesos, antes, cuando descubrieron los quesos, se dieron cuenta por que dejaron en una cubeta leche que se había echado a "perder" notaron los grumos que habian, los probaron y sabia "rico", como todo en esta vida todo es prueba y error (en ese caso hubo una fermentación) pero ahora, en esos grumos detectaron ciertos microorganismos, ¿a donde quiero llegar? la leche tiene microorganismos tanto buenos como malos, los malos ya lo hemos mencionado anteriormente, hacen parte de nuestra vida diaria, por eso debemos de tener cuidado al momento de tratar con la leche, igual la contaminación de la leche pueden depender de muchos factores como la contaminación y el crecimiento de patógenos, los aditivos químicos, la contaminación ambiental y la descomposición de los nutrientes que pueden afectar a la calidad de nuestra leche.

BIBLIOGRAFÍA:

ANTOLOGÍA TOXICOLOGÍA UNIVERSIDAD DEL SURESTE (UDS).
2022+

