



# UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

## TOXICOLOGIA

INFOGRAFIA

DOCENTE: ITALIA YAMILETH HERNANDEZ

ALUMNO: ANTHONY GONZÁLEZ GORDILLO

TERCER CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A 05 DE JULIO DEL 2023

# CONTAMINANTES DE LA LECHE DE VACA

## ¿QUE ES LA LECHE?

Es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

La leche líquida es el producto lácteo más consumido, elaborado y comercializado. La leche líquida abarca productos como la leche pasteurizada, la leche desnatada, la leche normalizada, la leche reconstituida, la leche de larga conservación (UHT) y la leche enriquecida.

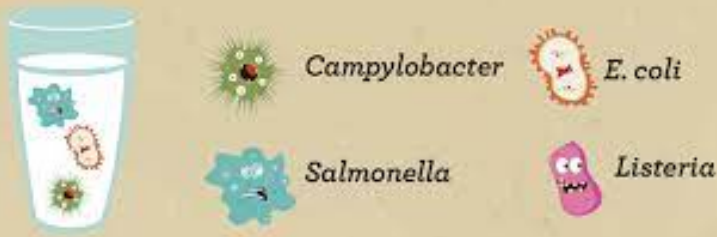


## CONTAMINANTES

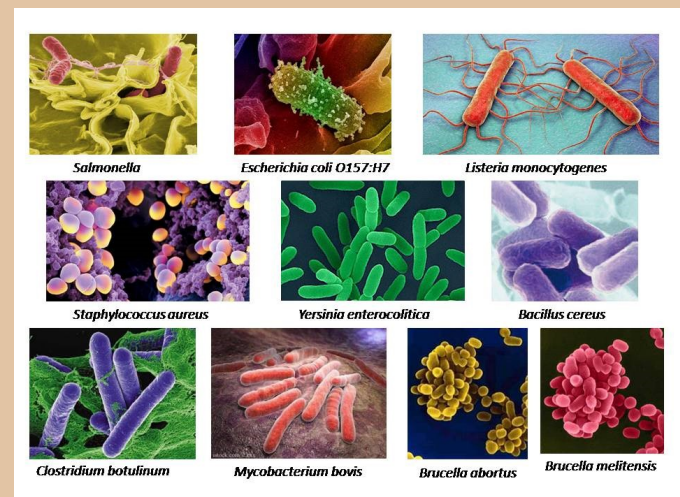
Al igual que los demás tipos de alimentos, la leche y los productos lácteos pueden provocar enfermedades. Factores como la contaminación y el crecimiento de patógenos, los aditivos químicos, la contaminación ambiental y la descomposición de los nutrientes pueden afectar a la calidad de la leche.

## MICROBIOLÓGICOS

Los peligros microbiológicos son un importante problema de inocuidad de los alimentos en el sector lechero porque la leche es un medio ideal para el crecimiento de bacterias y otros microbios.



Estos se pueden introducir en la leche a partir del medio ambiente o de los mismos animales lecheros. La leche puede contener microorganismos nocivos como salmonella, escherichia coli O157:H7, listeria monocytogenes, staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, bacillus cereus, clostridium botulinum, mycobacterium bovis, brucella abortus y brucella melitensis.



## CONTAMINANTES QUÍMICOS

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



Los peligros químicos se pueden introducir accidentalmente en la leche y los productos lácteos y transformarlos en peligrosos e inadecuados para el consumo.



# CONCLUSION

**para concluir esta infografía puedo mencionar que de manera personal no conocía los contaminantes de la leche de vaca, algo que deberíamos tomar muy en cuenta para que no tengamos ninguna patología.**

**la leche es un alimento de suma importancia para la alimentación humana hoy en día y siempre lo ha sido, por lo tanto, debemos tener muy en cuenta los cuidados necesarios en la sanidad de este tipo de alimentos.**