

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**DOCENTE**

**ITALIA YAMILETH**

**ALUMNO**

**MARIO PEREZ MARTINEZ**

**TRABAJO**

**INFOGRAFIA**

**MATERIA**

**TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**CARRERA**

**NUTRICION**

**GRADO Y GRUPO**

**3 CUATRIMESTRE 3A**



# INFOGRAFIA DE LA LECHE Y SUS CONTAMINANTES



## CALIDAD NUTRICIONAL

se logra mediante la protección sanitaria durante toda la cadena alimentaria, desde su formación hasta el consumo, con el propósito de evitar que presente contaminantes físicos, químicos o biológicos en cantidades que puedan afectar la salud de los consumidores

## EN QUE NOS AYUDA LA LECHE

La leche es uno de los alimentos más importantes para el hombre por su aporte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas, minerales y energía, entre otras propiedades.



## DE QUE DEPENDE LA CALIDAD DE LA LECHE

depende de un conjunto de propiedades físicas como de la ausencia de contaminantes, características que le permiten satisfacer las necesidades de los consumidores. físicas, químicas y biológicas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción 200 ml (1vaso)			
	Por 100 ml	Por porción	%VD (*)
Valor energético	59 kcal=247 kJ	117 kcal = 490kJ	6
Carbohidratos de los cuales:	4,8 g	9,6 g	3
Azúcares totales (**)	4,8 g	9,6 g	-
Proteínas	3,1 g	6,1 g	8
Grasas totales	3,0 g	6,0 g	11
Grasas saturadas	1,9 g	3,8 g	17
Grasas trans	0 g	0 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	0 g	0
Calcio	115 mg	230 mg	23
Sodio	78 mg	156 mg	6
Vitamina A	75 µg	150 µg	25
Vitamina D	0,65 µg	1,3 µg	26

(\*) % Valores diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (\*\*) Los azúcares presentes en el producto son propios de la leche.

## QUE CONDICIONES SE NECESITAN PARA UNA BUENA LECHE

prácticas adecuadas de higiene y sanidad idoneidad de la leche.

## QUE CONDICIONES SE NECESITAN PARA UNA BUENA LECHE

Baja carga microbiana. Caracteres sensoriales normales. Ausencia total de sustancias perjudiciales para la salud del consumidor (pesticidas, medicamentos, toxinas microbianas, etc).



Tabla 7. Composición lipídica de la leche de vaca y humana

COMPOSICIÓN	LECHE HUMANA	LECHE DE VACA
<b>GRASA (%)</b>		
Ácido oléico C18:1, n-9/n-7	36,34	23,00
Ácido linoléico C18:2, N-6	12,55	2,00
Ácido α-linolénico C18:3, n-3	1,01	0,50
Ácido araquidónico C20:4, n-6	0,52	0,30
Ácido eicosapentaico C20:5, n-3	ND	ND
Ácido docohexanoico C22:6, n-3	0,27	ND
- saturados	41	60,5-70
- monoinsaturados	39,04	25,0
- poliinsaturados	13,56	2,50
- poliinsaturados de cadena larga	1,96	0,30

Fuente: Referencia 6

## QUE PLAGLICIDAS ABARCAN EN LA LECHE

Los residuos y contaminantes presentes en la leche como antibióticos, sulfonamidas, nitrofuranos, fasciolidas, metales pesados, micotoxinas, bifenilos policlorados, dibenzo-p-dioxinas y dibenzofuranos policlorados. nitratos nitritos, nitrosaminas, detergentes y desinfectantes.



## **CONCLUSION**

**Que siempre hay que tener una buena inocuidad aun con la leche ya que aun siendo desinfectada puede traer microorganismos y muchos plaguicidas siempre hay que tener o evitar presentes contaminantes**

# **bibliografia**

**ANTOLOGIA UDS NUTRICION  
PAG.106**

**ANTOLOGIA UDS NUTRICION  
PAG.106**